

# VAN SOEP TOT SAUS



Unilever  
Food  
Solutions

#prepped for tomorrow





# Feestdagen zonder *stress*

Het ideale eindejaarsmenu voor een grootkeuken? Dat zijn feestelijke gerechten die gezond, betaalbaar én schaalbaar zijn, en je weinig kostbare tijd kosten. Met de hulp van **Knorr Professional** stelde ik enkele menu's voor je samen. Stuk voor stuk **klassiekers die in de eindejaarsperiode voor een zelig thuisgevoel zorgen** bij je gasten, en toch haalbaar blijven op grote schaal.

**Brent Van de Veire,**  
culinair adviseur  
bij Unilever Food Solutions



## Koop & krijg met **Cook & Save**

Met Cook & Save **spaar je bij elke aankoop voor punten**. Deze punten kan je makkelijk inruilen voor **allerlei geschenken** voor de professionele chef. Van potten en pannen tot kookboeken tot barbecues.

**Aankooprijzen:** disclaimer: de prijzen en foodcost die worden weergegeven zijn een indicatie, gebaseerd op grossiers uit de markt. Die zijn onderhevig aan fluctuatie door seizoensverandering en toevoer. UFS kan op geen enkele manier verantwoordelijk gehouden worden voor enige afwijkingen ten opzichte van de realiteit.

Interesse of vragen? Neem contact op met onze Customer Service op  
**ufsbe.services@unilever.com**  
**of 0800/16 121**







Zet het mes in kosten en tijd,  
**met de soepen en sauzen van  
Knorr Professional.** Je bent zeker van  
een **hoog rendement, snelle bereiding  
en traditionele smaak.**

# *Soep: puur comfort food*

De goesting in een dampende kom soep blijft – ook tijdens de feestdagen. Met **Knorr Professional** speel je hier slim op in. Je bespaart tijd, de soepen zijn **snel en makkelijk in gebruik, nauwkeurig te doseren** en helpen **voedselverspilling te vermijden**. Er is een **ruim aanbod aan variëteiten** én je behoudt je **eigen signatuur** door zelf af te werken naar smaak. Verkrijgbaar in **praktische grootverpakkingen** – ideaal voor de feestdrukte.







# Overzicht



Bisque met venkel  
en zeevruchten



Courgettesoep  
met bospaddenstoelen



Italiaans  
varkensgebraad  
met gegrilde groenten



Kruidige  
gehaktschotel  
met zoete aardappel



Belgische erwtensoep  
met spekreepjes



Romige  
champignonsoep  
met kippenreepjes



Gestoomde witte vis  
met armoricainesaus



Stoofpotje van  
kippendijen in  
dragon vleesjus met  
kruidenpuree



**NIEUWE  
VERPAKKING  
KNORR  
PROFESSIONAL  
FOND**



**5X WAT JE WIL  
WETEN OVER  
KNORR  
PROFESSIONAL  
SOEPEN**







# NIEUWE VERPAKKING KNORR PROFESSIONAL FOND

AU FOND, VERANDERT ER NIETS



oud

nieuw



- ✓ Een **volledig gamma** van fonds, jus en fumets met een zuivere, pure smaak
- ✓ **Subtiële en verfijnde fonds en jus** dankzij een heldere smaak die huisgemaakt zeer dicht benadert
- ✓ Ideaal om je bereidingen **extra diepgang** te geven



Ontdek meer over onze  
**Knorr Professional Fonds**





50  
PERS

€1,<sup>22</sup>/persoon

# Bisque met venkel en zeevruchten

## INGREDIËNTEN

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 4,8 l  | <b>Knorr Bisque de Homard Blik</b> |
| 4,8 l  | water                              |
| 1,5 kg | zeevruchtenmengeling (diepvries)   |
| --     | vetstof                            |
| --     | witte wijn                         |
| 800 g  | venkel                             |
| 125 g  | <b>Knorr Primerba Basilicum</b>    |
| --     | <b>Knorr Natuur Croutons</b>       |

*Tip!*

Als chef kan je eindeloos variëren met garnituren, waardoor elke soep telkens een unieke en feestelijke touch krijgt.



1 x 700 g  
Knorr Primerba Basilicum\*  
=  
12 bundels  
basilicum

- Gebaseerd op het gemiddelde bladrendement per basilicumplant. De inschatting heeft betrekking op de hoeveelheid basilicum die tijdens de productie is gebruikt, en niet op de hoeveelheid basilicum in het eindproduct. Primerba Basilicum is een geconcentreerde bereiding met basilicum en andere ingrediënten zoals olie, zout en water. De equivalente hoeveelheid planten kan variëren naargelang de variëteit en de teeltomstandigheden.



**Klik hier voor het volledige recept**





# Italiaans varkensgebraad met gegrilde groenten

## INGREDIËNTEN

50  
PERS

€2,<sup>35</sup>/persoon

7,5 kg varkensgebraad  
150 g **Knorr Primerba  
Tuinkruiden**

### Gegrilde groenten:

2 kg bloemkool  
2 kg wortelen  
3 kg krielaardappelen  
375 ml olijfolie  
200 g **Knorr Primerba Tijm**

### Saus:

2 l water  
130 g **Knorr 1-2-3 Hollandaise Saus in Poeder**  
150 g **Knorr 1-2-3 Demi-Glace Saus in Poeder**  
150 g **Knorr Primerba Dragon**



*Tip!*

Vul het gebraad met basilicum en zongedroogde tomaten voor een extra smaakdimensie. Maak twee aparte inkervingen in het varkensgebraad. Vul één zijde met basilicum (500 g) en de andere zijde met de zongedroogde tomaten (1 kg).



COOK  
& SAVE  
105  
PUNTEN

COOK  
& SAVE  
23  
PUNTEN



Klik hier voor het  
volledige recept





# Belgische *erwtensoep* met spekreepjes

*Tip!*

Voeg op het einde van de bereiding Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten toe voor een extra smaakboost.

COOK  
& SAVE  
21  
PUNTEN



50  
PERS

€0,<sup>50</sup> /persoon

## INGREDIËNTEN

- 1,5 kg groentenmix (diepvries)
- vetstof
- 10 l water
- 800 g **Knorr Professional Erwtensoep met Ham in Poeder**
- spekreepjes (gerookt)



COOK  
& SAVE  
109  
PUNTEN



Klik hier voor het volledige recept





# Gestoomde witte vis met *armoricaïnesaus*

50  
PERS

€3,<sup>05</sup> /persoon

## INGREDIËNTEN

### Vis:

- 50 st witte vis (diepvries - 120 g per persoon)
- 750 g **Knorr Professional Visfumet in Poeder**
- **Knorr 1-2-3 Aromat Smaakverfijner voor Vis in Poeder**

### Saus:

- 150 ml vetstof
- 750 g sjalot, fijngesneden
- 150 g **Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree**
- 300 ml cognac
- 250 ml witte wijn
- 2 l water
- 200 g **Knorr Professional Fonds de Cuisine  
Schaaldierenfond in Pasta**
- 80 g **Knorr Professional Blanke Roux Korrels**
- 140 g **Knorr Primerba Dragon**
- 1 kg **Knorr Professional Napoletana Tomatensaus**
- 100 g fijngehakte peterselie

COOK  
& SAVE  
29  
PUNTEN



COOK  
& SAVE  
31  
PUNTEN



COOK  
& SAVE  
16  
PUNTEN



Klik hier voor het  
volledige recept





# 5x wat je wil weten over Knorr Professional Soepen



Het goede van gedroogde groenten, in elke soepkom

## 1. Echte ingrediënten

Gedroogde soepen worden met echte ingrediënten bereid, net als huisgemaakte soep. Het enige verschil is dat we gedroogde groenten gebruiken voor conservering.

## 3. Een bijkomend voordeel van dehydratatie?

We hoeven geen conserveermiddelen te gebruiken, en bovendien worden er minder (delen van de) groenten weggegooid!

## 2. Zacht dehydrateren, voedingswaardes bewaren

Water uit het voedsel vrijkomt om het te bewaren. Met onze zachte dehydratatiemethodes behouden we zoveel mogelijk voedingsstoffen. We halen dus het allerbeste uit de groenten!

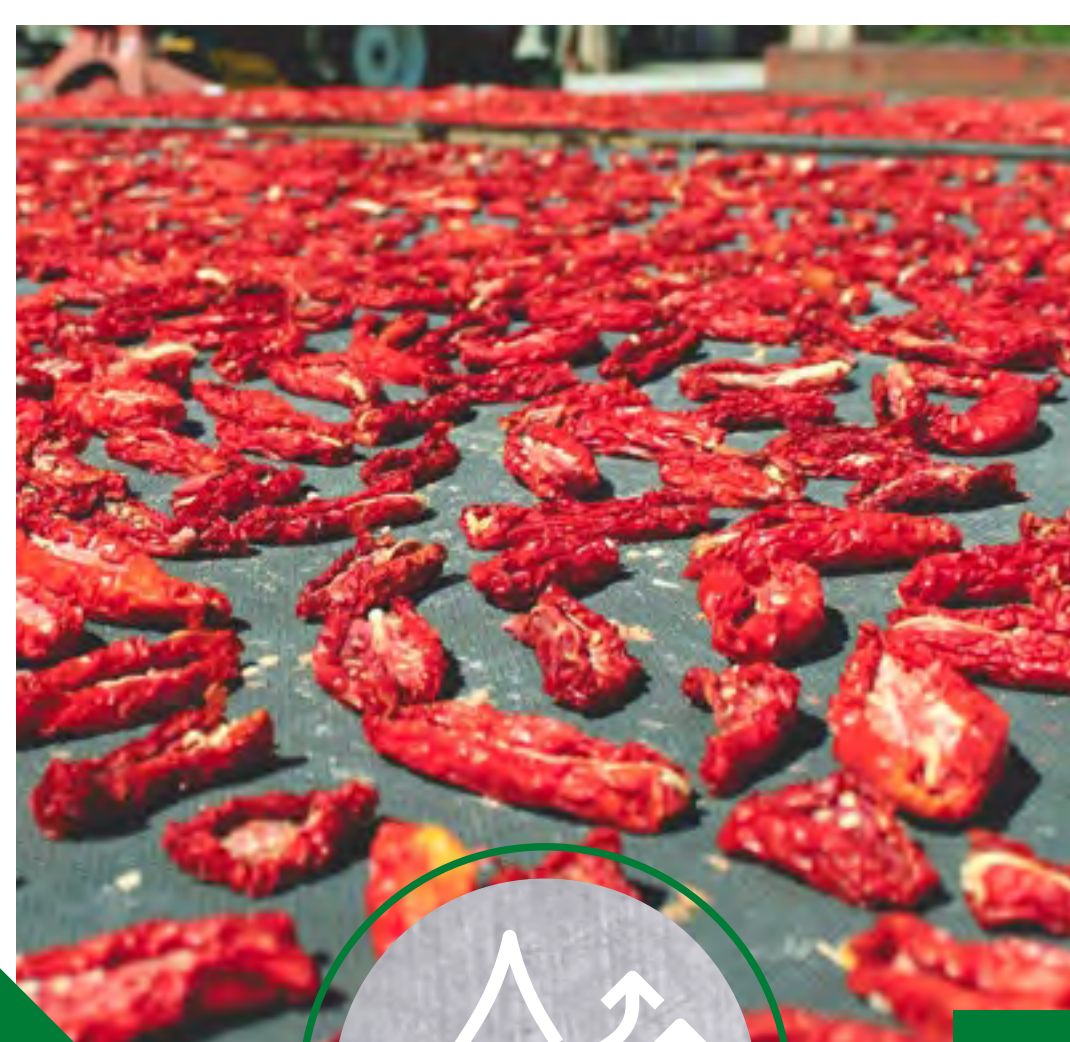
## 4. Maar liefst 27 variëteiten!

Knorr Professional Klassieke & Wereldsoepen in poeder, een gevarieerde keuze aan soepen met een krachtige smaak

## 5. Van het veld tot het bord



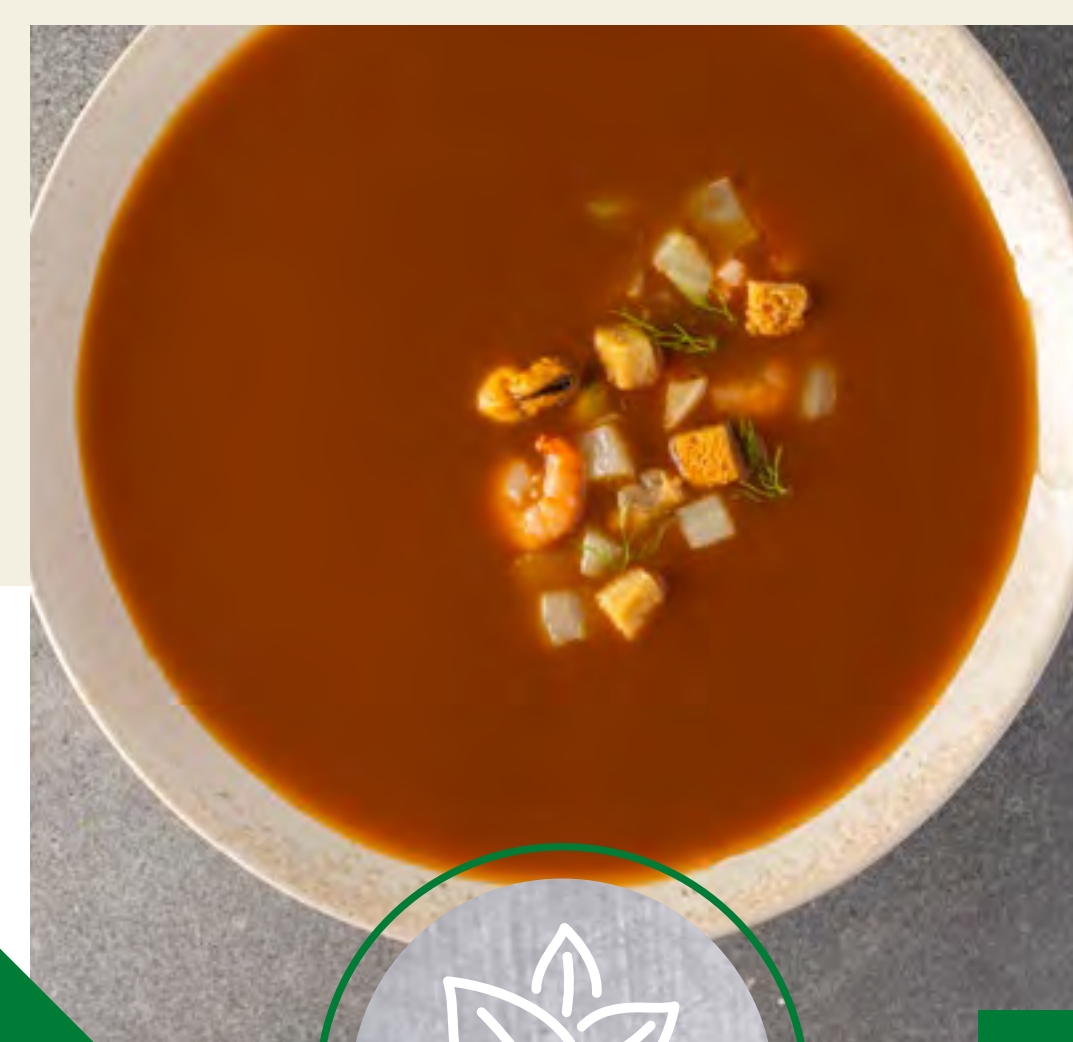
Oogst



Dehydratatie



Voedselresten



Natuurlijk conserveren



Bereiding







# Courgettesoep met bospaddenstoelen



*Tip!*

Gebruik een champignonmix voor meer variatie en bak deze samen met Knorr Primerba Champignon voor een rijkere smaak.

COOK & SAVE  
13  
PUNTEN



50  
PERS

€1,<sup>24</sup>/persoon

## INGREDIËNTEN

- 10 l water
- 700 g **Knorr Professional Courgettesoep in Poeder**
- 2 kg bospaddenstoelen
- 100 g **Knorr Professional Intense Flavours Caramelized Umami**
- 2 kg **Knorr Natuur Croutons**
- peterselie



COOK & SAVE  
144  
PUNTEN



Klik hier voor het volledige recept





# Kruidige gehaktshotel met zoete aardappel

50  
PERS

€1,50 /persoon

## INGREDIËNTEN

- 200 g **Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten**
- 1 kg wortelen (diepvries)
- 1 kg zoete aardappel (diepvries)
- 1 kg aardappelen
- 25 g **Knorr Primerba Tijm**
- 25 g **Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree**
- 15 g **Knorr Professional Gember Specerijenpuree**
- 5 kg gehakt
- 1 kg sojabonen (diepvries)
- 500 ml **Hellmann's Vinaigrette Sjalot Rode Ui**

### Saus:

- 2,5 l water
- 125 g **Knorr Professional Gebonden Bruine Fond in Poeder**
- 50 g **Knorr Primerba Tijm**
- 50 g **Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree**
- 60 g **Knorr Professional Bruine Roux Korrels**



Klik hier voor het  
volledige recept





# Romige *champignonsoep* met kippenreepjes

50  
PERS

€0,<sup>80</sup>/persoon

## INGREDIËNTEN

- 10 l water
- 900 g **Knorr Professional Champignonroomsoep in Poeder**
- 2 l room
- 500 g kippenreepjes
- bieslook

*Tip!*

Geef deze soep een extra feestelijk tintje door wat truffeltapenade toe te voegen!



COOK  
& SAVE

96  
PUNTEN



Klik hier voor het volledige recept





# Stoofpotje van kippendijen in *dragon vleesjus* met kruidenpuree

## INGREDIËNTEN

50  
PERS

€2,<sup>70</sup>/persoon

7,5 kg kippendijen  
-- vetstof  
-- peper en zout

### Saus:

1,5 kg uien, in blokjes gesneden  
3,7 kg champignons, gesneden  
5 kg wortelen, in blokjes gesneden  
150 g **Knorr Primerba Gefruite Ui en Spek**  
7 l water  
420 g **Knorr Vleesjus in Poeder**  
150 g **Knorr Primerba Dragon**



**Klik hier voor het  
volledige recept**

