

HAPPY BELGIUM DAY!

Exclusief menu voor de Nationale Feestdag



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



PROUD TO BE BELGIAN !

Maak jouw bewoners enthousiast over de nationale feestdag in België! Zet **nationale trots** op het menu met lokale producten en verwen jouw bewoners met **typische Belgische gerechten**.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Brabants Aspergesoepje



Bereiding

- Verhit de **Phase with Natural Butter Flavour** en stoof er de uien en de prei in aan.
- Voeg het water en de **Knorr Kippenbouillon Poeder** toe en laat gaar koken.
- Mix de soep fijn en voeg al roerend de **Knorr Asperge Crèmesoep** toe.
- Breng terug aan de kook en laat een 5 tal minuten zachtjes koken.
- Breng de soep op smaak met de **Knorr Professional Specerijpuree 3 Pepers** en werk af met de **Solo Professional Culinair** en de aspergestukjes.

Ingrediënten voor 50 personen:

Bereiding

125	g	Phase with Natural Butter Flavour
375	g	uien, fijn gesneden
375	g	wit van prei, fijn gesneden
8	l	water
80	g	Knorr Kippenbouillon Poeder
800	g	Knorr Professional Asperge Crèmesoep
30	g	Knorr Professional Specerijpuree 3 Pepers
2	l	Solo Professional Culinair
2,5	kg	witte aspergestukjes, geblancheerd



Knorr Kippenbouillon
Poeder



Knorr
Professional
Asperge
Crèmesoep



Knorr Professional
Specerijpuree
3 Pepers



Solo Professional
Culinair



Waterzooi met kriekbier

Bereiding

- Breng het water met de **Knorr 1-2-3 Kippenbouillon** aan de kook. Kook er de groenten beetgaar in en houd deze opzij.
- Gaar in hetzelfde vocht de kippenfilets en houd opzij.
- Breng het kookvocht aan de kook en voeg het Kriekbier en de **Solo Professional Culinair** toe. Bind met **de Knorr Fonds de Cuisine Blanke Roux** tot de gewenste dikte. Breng verder op smaak met de **Knorr Professional Specerijpuree 3 Pepers**, de **Knorr Primerba Tuinkruiden** en de **Knorr Primerba Sjalot**.
- Voeg de groenten, kippenfilets en aardappelen toe en warm het geheel goed door

Ingrediënten voor 50 personen:

Bereiding

10	l	water
350	g	Knorr 1-2-3 Kippenbouillon Pasta
2,5	kg	prei, in julienne
2,5	kg	selder, in julienne
2,5	kg	wortel, in julienne
7,5	kg	kippenfilet
2	l	Kriekbier
2,5	l	Solo Professional Culinair
--		Knorr Fonds de Cuisine Blanke Roux
100	g	Knorr Professional Specerijpuree 3 Pepers
100	g	Knorr Primerba Tuinkruiden
170	g	Knorr Primerba Sjalot
5	kg	krieltjes, gegaard



Knorr 123
Kippenbouillon
Pasta



Knorr Fonds
De Cuisine
Blanke Roux



Knorr
Primerba
Tuinkruiden



Knorr Professional
Specerijpuree
3 Pepers



Solo Professional
Culinair



Waterzooi met kriekbier - fingerfood

Bereiding

Voor de waterzooi met kriekbier

- Mix alles tot een homogene massa.
- Plaats in vormpjes en stoom op 90°C gedurende 15 min.

Voor de krieltjes

- Mix alles tot een homogene massa.
- Plaats in vormpjes en stoom op 90°C gedurende 15 min.

Ingrediënten voor 50 personen:

Bereiding

Voor de waterzooi met kriekbier

- | | | |
|-----|----|---|
| 350 | g | kip, gegaard |
| 350 | g | groentenjulienne, gegaard |
| 180 | ml | saus |
| 120 | g | Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins |

Voor de krieltjes

- | | | |
|-----|---|---|
| 460 | g | aardappelen |
| 470 | g | water |
| 70 | g | Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins |



Knorr Bereiding voor Terrines,
Soufflés en Gratins



Citrus Cheesecake

Ingrediënten voor 50 personen:

Bereiding

400	g	boter
800	g	speculaas
2	kg	platte kaas
10	st	limoenen (voor het sap en de rasp)
250	g	bloedsuiker
1,25	l	Solo Professional Koken en Opkloppen
200	g	Knorr Textuur Gelei
--		aardbeienconfituur

Bereiding

- Smelt de boter op een zacht vuur zonder ze te laten bruisen of kleuren.
- Doe de speculaas in een blender / blixer en maal tot fijne kruimels. Giet de gesmolten boter erbij en mix een tweede keer. Verdeel deze massa over de bodem van de gastrobak, strijk glad uit en plaats in de koeling tot de bodem hard is. Vermeng de platte kaas met het limoensap, limoenrasp en de bloedsuiker.
- Klop de **Solo Professional Koken & Opkloppen** met de **Knorr Textuur Gelatine** op tot een vaste massa, vermeng met het platte kaas mengsel tot een homogene massa. Verdeel dit over de speculaasbodem en strijk het oppervlak glad. Plaats afgedekt in de koeling en laat voor 3 uur opstijven.
- Smelt de aardbeienconfituur en mix deze fijn, verdeel deze over de opgesteven platte kaas taart en plaats nog even terug in de koeling. Snijd de taart met een warm mes in gelijke delen en serveer





LIPTON PERFECT MIXED BERRIES

Ingrediënten voor 1 persoon:

Bereiding

1	st	kaneelstokjes
		water
1	zk	Lipton Exclusive Selection Earl Grey
		bosbessen, diepgevroren
		braambessen, diepgevroren
20	ml	Monin blackberry siroop

Bereiding

- Pomp 1x Monin Blackberry siroop (10ml) in het glas. Voeg het kaneelstokje en het rood fruit toe.
- Mix
- Schenk heet water in het glas. Voeg theezakje toe en serveer.

TIP: adviseer jouw gasten de thee 3 minuten te laten trekken. Daarna even roeren en genieten maar!



Lipton Exclusive
Selection Earl Grey



READY FOR NATIONAL BELGIUM DAY met dit feestelijk menu ?

Ontdek veel meer receptinspiratie op [ufs.be](https://www.ufs.be)



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.