

## Une soupe de base, plusieurs recettes

Les Potages Knorr Professional sont polyvalents. Utilisez-les comme base pour varier vos recettes à l'infini. Vous aurez ainsi besoin de moins d'ingrédients pour créer un menu délicieux et diversifié.

### LA BASE

#### 3 recettes à base de la Knorr Professional Crème de Champignons



96  
POINTS

##### SOUPE DE CHAMPIGNONS AU CHOU FRISÉ ET À LA SAUCISSE FUMÉE

10

Ingrédients  
pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires  
par personne : 1,20 €

- 200 g **Knorr Professional Crème de Champignons**
- 2 l eau
- 25 g **Knorr Primerba Estragon**
- 300 g chou frisé, surgelé
- 4 pc saucisses fumées

13  
POINTS



Remplacez la saucisse fumée par 500 g de poitrine de poulet cuite, coupée en morceaux ou par **The Vegetarian Butcher™ NoChicken Chunks**

##### PURÉE DE PANAIS AU THYM

10

Ingrédients  
pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires  
par personne : 0,72 €

- 150 g **Knorr Professional Crème de Champignons**
- 1 l eau
- 10 g **Knorr Primerba Thym**
- 2 dl lait
- 10 g **Knorr Professional Concentré Liquide Légumes**
- 250 g **Knorr Purée de Pommes de Terre Base Froide**
- 700 g panais
- huile
- sel et poivre

21  
POINTS



13  
POINTS



25  
POINTS

##### CURRY DE CHAMPIGNONS AVEC POULET VÉGÉTARIEN

10

Ingrédients  
pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires  
par personne : 1,68 €

- 150 g **Knorr Professional Crème de Champignons**
- 1 l eau
- 10 g **Knorr Primerba Thym**
- 30 g **Knorr Primerba Curry**
- 10 g **Knorr professional Concentré Liquide Légumes**
- 1 pc oignon
- 500 g champignons
- 1 pc piment rouge
- huile
- 450 g pois verts, surgelés
- 600 g **The Vegetarian Butcher™ NoChicken Chunks**

11  
POINTS



28  
POINTS



Recette  
renouvelée

21  
POINTS



13  
POINTS



#### PRÉPARATION



#### PRÉPARATION



#### PRÉPARATION



#### ASTUCE € : FORMAT ÉCONOMIQUE

Les formats économique offrent plus de rentabilité. Vous achetez plus efficacement et réduisez en plus le coût alimentaire de vos plats.



## LA BASE

### 3 recettes à base de la **Knorr Professional Crème de Tomates**



#### **SOUPE DE TOMATES AVEC TABOULÉ ET HARICOTS ROUGES**



Ingrédients  
pour 10 pers.



Coûts alimentaires  
par personne : 0,64 €

155 g **Knorr Professional Taboulé**  
2,5 dl eau  
0,25 dl huile d'olive  
200 g **Knorr Professional Crème de Tomates**  
2 l eau  
200 g haricots rouges kidney



**PRÉPARATION**



#### **RAGOÛT MEXICAIN AVEC DU HACHÉ VÉGÉTARIEN**



Ingrédients  
pour 10 pers.



Coûts alimentaires  
par personne : 1,14 €

150 g **Knorr Professional Crème de Tomates**  
1 l eau  
1 pc oignon  
3 pc poivrons rouges  
-- huile  
300 g **The Vegetarian Butcher™ NoMince**  
300 g maïs, surgelé ou en conserve  
300 g carottes, surgelées  
20 g épices mexicaines séchées  
100 g oignons nouveaux



**PRÉPARATION**



#### **RATATOUILLE**



Ingrédients  
pour 10 pers.



Coûts alimentaires  
par personne : 0,82 €

75 g **Knorr Professional Crème de Tomates**  
0,5 l eau  
10 g **Knorr Primerba Basilic**  
2 pc poivrons jaunes  
2 pc poivrons rouges  
1 pc aubergine  
2 pc oignons  
2 pc courgettes  
-- huile  
-- sel et poivre



**PRÉPARATION**



#### **SOUPE À LA REINE AU POULET ET AUX LÉGUMES**



Ingrédients  
pour 10 pers.



Coûts alimentaires  
par personne : 0,37 €

2 l d'eau  
65 g pois frais  
65 g mix de poivrons, en dés  
65 g Dés de céleri rave  
20 g **Knorr Primerba Bouquet de Provence**  
165 g **Knorr Professional Crème de volaille**  
85 g **Knorr Boulettes pour potage**



**PRÉPARATION**



**Unilever  
Food  
Solutions**



**#Prepped for tomorrow**  
at **ufs.com**