

17-23 FÉVRIER 2024

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**



SOUPE DE CHAMPIGNONS AU CHOU FRISÉ ET À LA SAUCISSE FUMÉE

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

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

10 Ingrédients pour 10 pers. 96 POINTS

€ Coûts alimentaires par personne : 1,20 €



PRÉPARATION

PURÉE DE PANAINS AU THYM

- 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

10 Ingrédients pour 10 pers. 13 POINTS

€ Coûts alimentaires par personne : 0,72 €



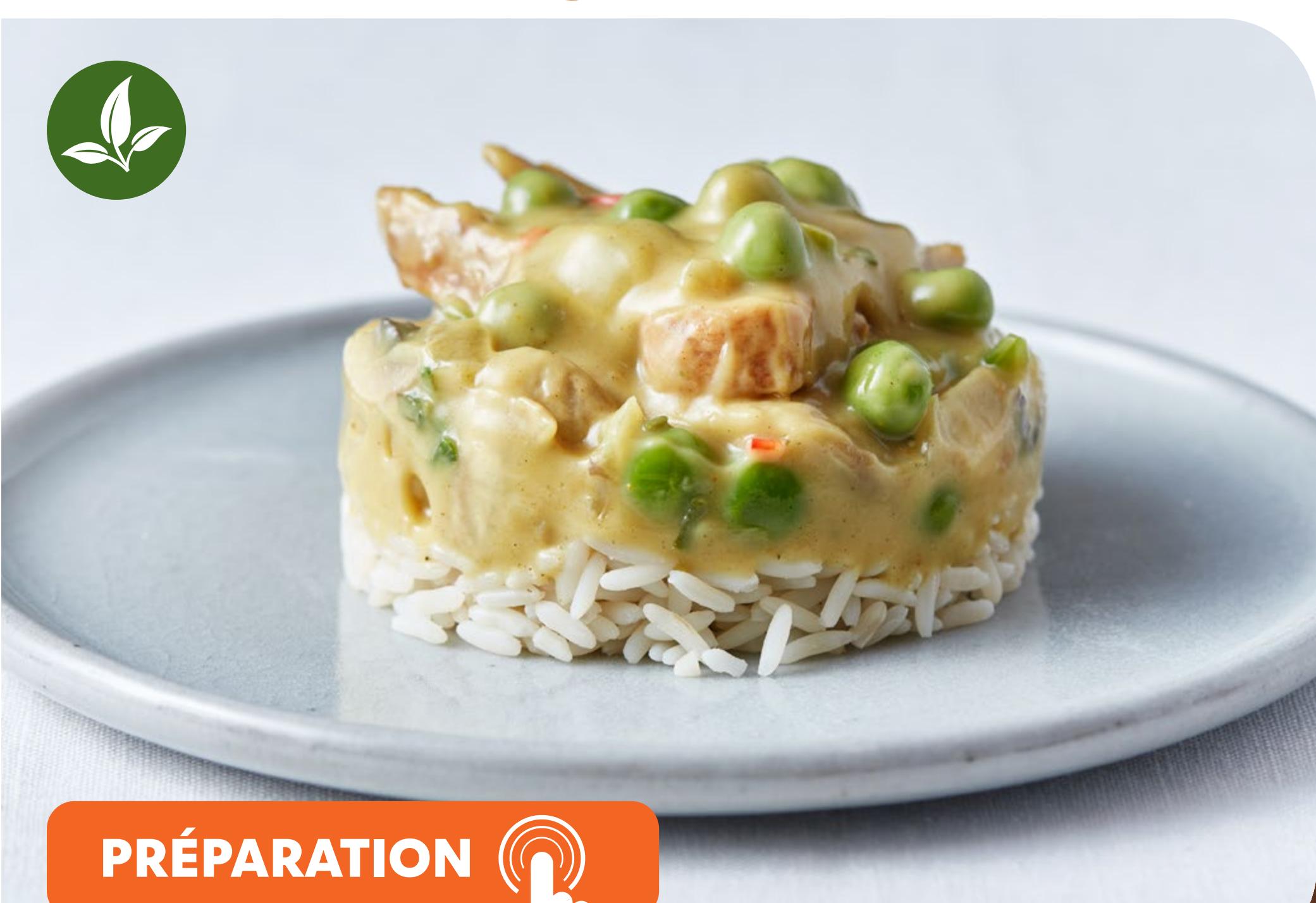
PRÉPARATION

CURRY DE CHAMPIGNONS AVEC POULET VÉGÉTARIEN

- 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

10 Ingrédients pour 10 pers. 13 POINTS

€ Coûts alimentaires par personne : 1,68 €



PRÉPARATION



ASTUCE € : FORMAT ÉCONOMIQUE

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



Unilever
Food
Solutions

LA BASE

3 recettes à base de la Knorr Professional Crème de Tomates



95 POINTS

SOUPE DE TOMATES AVEC TABOULÉ ET HARICOTS ROUGES

- 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

10

Ingrédients pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires par personne : 0,64 €



11 POINTS

RAGOÛT MEXICAIN AVEC DU HACHÉ VÉGÉTARIEN

- 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

10

Ingrédients pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires par personne : 1,14 €



31 POINTS

RATATOUILLE

- 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

10

Ingrédients pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires par personne : 0,82 €



25 POINTS

SOUPE À LA REINE AU POULET ET AUX LÉGUMES

- 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

10

Ingrédients pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires par personne : 0,37 €



101 POINTS

8 POINTS

13 POINTS



PRÉPARATION



PRÉPARATION



PRÉPARATION



PRÉPARATION

Unilever
Food
Solutions#Prepped for tomorrow
at ufs.com