

De Knorr Professional Soepen zijn multi-inzetbaar. Varieer eindeloos met onze Knorr Professional Soepen als basis. Zo hoef je minder ingrediënten in je menu te gebruiken.

DE BASIS

3 recepten op basis van de **Knorr Professional Champignonroomsoep**



10

Ingrediënten voor 10 pers.

€

Foodcost per persoon: 1,20 €

BOSPADDENSTOELEN SOEP MET BOERENKOOL EN ROOKWORST

- 200 g **Knorr Professional Champignonroomsoep**
- 2 l water
- 25 g **Knorr Primerba Dragon**
- 300 g boerenkool, diepvries
- 4 st rookworst



10

Ingrediënten voor 10 pers.

€

Foodcost per persoon: 0,72 €

PASTINAAK PUREE MET TIJM

- 150 g **Knorr Professional Champignonroomsoep**
- 1 l water
- 10 g **Knorr Primerba Tijm**
- 2 dl melk
- 10 g **Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten**
- 250 g **Knorr Aardappelpuree Koude Basis**
- 700 g pastinaken
- olie
- zout en peper



10

Ingrediënten voor 10 pers.

€

Foodcost per persoon: 1,68 €

BOSPADDENSTOELEN CURRY MET VEGETARISCHE KIP

- 150 g **Knorr Professional Champignonroomsoep**
- 1 l water
- 10 g **Knorr Primerba Tijm**
- 30 g **Knorr Primerba Curry**
- 10 g **Knorr professional Liquid Concentrate Groenten**
- 1 st ui
- 500 g champignons
- 1 st rode peper
- olie
- 450 g doperwten, diepvries
- 600 g **The Vegetarian Butcher™ NoChicken Chunks**



BEREIDING



BEREIDING



BEREIDING



€-TIP: GROTE VERPAKKINGEN

Grote verpakkingen, meer rendement. Je koopt efficiënter aan en bovendien daalt de foodcost van je gerechten.

DE BASIS

3 recepten op basis van de **Knorr Professional Tomaten Crèmesoep**



TOMATENSOEP MET TABOULÉ EN KIDNEYBONEN



Ingrediënten voor 10 pers.



Foodcost per persoon: 0,64 €

- 155 g **Knorr Professional Taboulé**
- 2,5 dl water
- 0,25 dl olijfolie
- 200 g **Knorr Professional Tomaten Crèmesoep**
- 2 l water
- 200 g kidney bonen



BEREIDING



MEXICAANS STOOFPOTJE MET VEGETARISCH GEHAKT



Ingrediënten voor 10 pers.



Foodcost per persoon: 1,14 €

- 150 g **Knorr Professional Tomaten Crèmesoep**
- 1 l water
- 1 st ui
- 3 st rode paprika
- olie
- 300 g **The Vegetarian Butcher™ NoMince**
- 300 g mais, diepvries of blik
- 300 g wortel, diepvries
- 20 g Mexicaanse gedroogde specerijen
- 100 g lente ui



BEREIDING



RATATOUILLE



Ingrediënten voor 10 pers.



Foodcost per persoon: 0,82 €

- 75 g **Knorr Professional Tomaten Crèmesoep**
- 0,5 l water
- 10 g **Knorr Primerba Basilicum**
- 2 st gele paprika
- 2 st rode paprika
- 1 st aubergine
- 2 st ui
- 2 st courgette
- olie
- zout en peper



BEREIDING



KONINGENSOEP MET KIP EN ERWTJES



Ingrediënten voor 10 pers.



Foodcost per persoon: 0,37 €

- 2 l water
- 65 g erwten
- 65 g paprikamix, in blokjes
- 65 g knolselderblokjes
- 20 g **Knorr Primerba Bouquet de Provence**
- 165 g **Knorr Professional Kippen crèmesoep**
- 85 g **Knorr Soepballetjes**



BEREIDING



Unilever
Food
Solutions



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