

FÊTE DES MÈRES ET DES PÈRES

Gâtez les mamans et les papas avec
les recettes les plus délicieuses

ENTRÉE

SOUPE ITALIENNE À LA TOMATE AVEC TORTELLINI, PESTO ET BASILIC

10

Ingrédients
pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires
par personne : 1,18 €

- 200 g **Knorr Professional Potage Toscan aux Tomates**
200 g **Knorr Professional Tortellini Al Formaggio**
3 st poivron rouge rôti
10 g cresson de basilic
120 g pesto
60 g pignons de pin grillés



PRÉPARATION



PLAT PRINCIPAL

SAUMON, FENOUIL BRAISÉ, COURGETTE, HARICOTS BLANCS, OIGNON, TOMATE

10

Ingrédients
pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires
par personne : 1,40 €

- 500 g fenouil
500 g courgette
300 g oignon blanc
750 g **Knorr Professional Tomatino Sauce Tomates**
3 dl eau
15 g **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
5 g **Knorr Professional Mélange de poivres Purée d'Épices**
10 g **Knorr Primerba Pesto Rouge**
2 g **Conimex Sambal Oelek**
400 g haricots blancs, cuits
700 g filet de saumon
-- poivre et sel
20 g beurre clarifié
20 g basilic



Servez ce ragoût avec la purée aux herbes aromatiques. Découvrez la recette en ligne !

PRÉPARATION



PLAT PRINCIPAL

RAGOÛT AIGRE-DOUX AVEC DU HACHÉ, DU CHOU-FLEUR ET DES HARICOTS VERTS

10

Ingrédients
pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires
par personne : 1,64 €

- 1 kg haché porc- bœuf
250 g fleurons de chou-fleur, surgelés
300 g haricots verts, surgelés
880 ml **Knorr Professional Sauce Aigre Douce Liquide**

Servez avec du **Knorr Riz Long Grain** long ou des **Knorr Asian Selection Mie Nouilles**.



PRÉPARATION



Prêt à l'emploi, pour une préparation rapide et facile

- Knorr Asian Selection Sweet & Sour : une sauce aigre-douce prête à l'emploi qui associe poivron, ananas, carottes, oignons et pousses de bambou avec du vinaigre de riz et une sauce soja légère.
- Knorr Collezione Italiana Sauces Tomates : sauces prêtes à l'emploi Arrabbiata & Tomato-Basilic.



Unilever
Food
Solutions

