

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

ENTRÉE

**SOUPE ITALIENNE À LA TOMATE
AVEC TORTELLINI, PESTO ET BASILIC**

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



10

Ingédients
pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires
par personne : 1,18 €



PRÉPARATION



PLAT PRINCIPAL

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

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



10

Ingédients
pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires
par personne : 1,40 €



Servez ce
ragout 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**

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.



10

Ingédients
pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires
par personne : 1,64 €



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 & Tomate-Basilic.