

Recettes estivales pleines de saveurs

ACCOMPAGNEMENT

PATATAS BRAVAS AVEC UNE SAUCE TOMATE ÉPICÉE

20 ml matière grasse
50 g oignons, en petits dés
10 g Knorr Professional Ail Purée d'Épices
20 g Knorr Professional Poivron Purée d'Épices
1 g piment de cayenne
250 g Knorr Professional Napoletana boîte Sauce Tomate
1 kg pommes de terre grenailles, découpées en morceaux
300 g Pimientos de Padron (poivrons)
10 g Knorr Primerba Thym
-- persil plat



10

Ingédients pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires par personne : 0,97 €



PRÉPARATION



PLAT PRINCIPAL

PAPILLOTES DE POULET AU TABOULÉ

156 g Knorr Taboulé Déshydraté
25 ml d'huile d'olive
250 ml d'eau
5 ml matière grasse
5 pc filets de poulet de 140 g
500 g Knorr Professional Ratatouille
2,5 kg Knorr Professional Tomatino poche Sauce Tomate
12,5 g Knorr Primerba Basilic
125 g pois chiches, en bocal (poids net)



10

Ingédients pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires par personne : 2,20 €



PRÉPARATION



LES SAUCES TOMATES DE KNORR PROFESSIONAL

Saviez-vous que ...

- ⌚ ... vous économisez jusqu'à **une demi-heure de votre temps** pour préparer 15 à 20 portions ? Préparez, hachez, émincez, faites bouillir, frisez et réduisez en sauce.
- ⚠ ... les Knorr Professional Sauces Tomates sont déjà **parfaitement équilibrées** ? Vous pouvez facilement y ajouter votre touche personnelle, par exemple, avec l'une des nombreuses saveurs de Knorr Primerba.

83% Purée de tomates
10% Tomates



5 kg de tomates italiennes utilisées dans chaque sac de 3 kg

4,5 kg de tomates italiennes utilisées dans chaque sac de 3 kg

77% Tomates
18% Purée de tomates

Saviez-vous que ...

... les tomates fraîchement récoltées de la plaine du Pô sont transformées en votre fidèle sauce tomate Knorr Professional dans les 24 heures suivant la cueillette ? C'est plus frais que frais !



PLAT PRINCIPAL

ALBONDIGAS AVEC UN CHUTNEY DE TOMATES ET DE CERISES DU NORD

500 g de hachis de porc et boeuf assaisonné
20 ml matière grasse
100 g de cerises du Nord
30 g oignon rouge, mariné
10 g coriandre, hachée finement
10 ml jus de citron vert
1 pc quartiers de citron vert
150 g Knorr Professional Napoletana boîte
Sauce Tomate

10

Ingédients pour 10 pers. Coûts alimentaires par personne : 1,19 €



12
POINTS

COOK & SAVE



PRÉPARATION



PLAT PRINCIPAL

AUBERGINES RÔTIES AVEC UNE SAUCE TOMATE ET DU PAIN PITA

1 kg aubergines, en dés 4 unités
200 g oignon blanc
25 ml d'huile d'olive
300 g Knorr Professional Napoletana poche Sauce Tomate
15 g Knorr Primerba Bouquet de Provence
10 g Knorr Professional Ail Purée d'Épices
5 g Conimex Sambal Oelek
-- galettes de pain pita
-- Hellmann's Yoghurt Style Dressing

10

Ingédients pour 10 pers. Coûts alimentaires par personne : 1,23 €



14
POINTS

COOK & SAVE

13
POINTS

COOK & SAVE



Terminez avec du persil plat, des graines de grenade, des pistaches, des quartiers de citron vert et de la menthe.

PRÉPARATION



PLAT PRINCIPAL

FUSILLI AUX LÉGUMES MÉDITERRANÉENS

150 g Hellmann's Balsamique Vinaigrette
150 g Knorr Professional Tomatino poche Sauce Tomate
20 g Knorr Primerba Basilic
500 g Knorr Professional Fusilli stables à la cuisson Pâtes
750 g Knorr Professional Ratatouille
150 g parmesan
30 g ciboulette ciselée

10

Ingédients pour 10 pers. Coûts alimentaires par personne : 1,54 €



14
POINTS

COOK & SAVE

23
POINTS

COOK & SAVE

25
POINTS

COOK & SAVE



PRÉPARATION



KNORR PRIMERBA : DEPUIS 40 ANS, LA SAVEUR DES HERBES FRAÎCHES SANS CONTRAINTE

- Les herbes aromatiques sont préservées dans l'huile et le sel grâce à la même technique d'enfleurage
- Idéale pour enrichir vos plats, à utiliser chaud ou froid
- L'intensité et la qualité constante des herbes fraîches, toute l'année
- Saveur immédiate & concentrée : une plus petite quantité suffit pour obtenir la saveur désirée
- Prêt à l'emploi : gain de temps pour votre mise en place
- Moins de déchets & une durée de conservation plus longue que les herbes fraîches, à température ambiante



Unilever
Food
Solutions



#Prepped for tomorrow
at ufs.com