

Eten is
feest!

ZONDAG 5 APRIL 2026

SMAAKMAKERS VAN PASEN

"Pasen staat voor de deur, een perfect moment om bewoners te verwennen met een menu van seizoensgebonden ingrediënten zoals asperges. We stellen een aantal smaakvolle gerechten voor die de lente weerspiegelen en zorgen voor een feestelijke Paasmaaltijd. Met deze gerechten bieden we een heerlijke smaakervaring die de bewoners zeker zullen waarderen."

Chef Brent, Unilever Food Solutions

ASPERGE MET PUREE EN BOTERSAUS MET CITROEN



Ingrediënten
voor 50 pers.



Foodcost per
persoon: 3,00 €

- 150 st witte asperges
- 9 l water (voor de puree)
- 1 l room 40%
- 2 kg **Knorr Gourmet Aardappelpuree Poeder**
- 1 kg boter
- 200 g **Knorr Primerba Tuinkruiden**
- 5 l water (voor de saus)
- 950 g **Knorr Professional Botersaus met Citroen Poeder**
- gekookte hamsnippers

BEREIDING

Asperges:

- Gaar de asperges in een voorverwarmde steamer van 100°C tot ze beetbaar zijn.

Puree:

- Breng het water en de room lichtjes aan de kook.
- Voeg al roerend de Knorr Gourmet Aardappelpuree toe en laat 5 minuten rustig doorkoken.
- Meng de boter en de Knorr Primerba Tuinkruiden onder de puree.
- Kruid eventueel bij met peper, zout en nootmuskaat.

Botercitroensaus:

- Breng het water aan de kook.
- Voeg al roerend de Knorr Professional Botersaus met Citroen toe en laat 5 minuten doorkoken.

Afwerking:

- Verdeel de puree op het bord.
- Leg de asperges op de puree.
- Nappeer met de botercitroensaus en werk af met de gekookte hamsnippers.

TIP

Vervang de hamsnippers door gerookte zalm of gerookte kippenreepjes.

Vervang de botercitroensaus door hollandaisesaus als alternatief.



COOK & SAVE
25 PUNTEN



COOK & SAVE
20 PUNTEN



COOK & SAVE
50 PUNTEN

TIP

Kook verse aardappelen en hergebruik het kookvocht met onze Knorr Gourmet Aardappelpuree



Unilever
Food
Solutions

ASPERGE-TUINKRUIDEN SOEP

50

Ingrediënten
voor 50 pers.

€

Foodcost per
persoon: 0,50 €

2 kg	ui, in ringen
1 kg	diepvriesasperges
--	vetstof
10 l	water
750 g	Knorr Professional Asperge Crèmesoep Poeder
50 g	Knorr Primerba Tuinkruiden
--	aspergepunten
--	gerookte forelreepjes
--	kervel

BEREIDING

- Stoof de uiringen en de diepvriesasperges aan in wat vetstof.
- Voeg het water toe en breng het geheel aan de kook. Laat het geheel doorkoken.
- Mix het geheel fijn en passeer door een zeef.
- Voeg al roerend de Knorr Professional Asperge Crèmesoep toe en laat nog 5 minuten doorkoken.
- Voeg op het einde de Knorr Primerba Tuinkruiden toe.
- Werk de soep af met de aspergepunten, de gerookte forelreepjes en kervel.

TIP

Vervang de
gerookte
forelreepjes door
kippenreepjes.



COOK & SAVE
93
PUNTEN



COOK & SAVE
25
PUNTEN



GEVULDE TORTELLINI MET CARBONARASAUS EN BROCCOLI

50

Ingrediënten
voor 50 pers.

€

Foodcost per
persoon: 2,50 €

Ingrediënten voor de saus:

5 l	water
2,5 l	melk
850 g	Knorr Professional Carbonarasaus Poeder

Ingrediënten voor het volledige recept:

2,5 kg	spekblokjes
1 kg	ui, gesneden
4 kg	voorgegaarde kipblokjes
4 kg	Knorr Professional Tortellini Al Formaggio Deegwaren
5 kg	broccolirosjes
--	tomatenconccassé (afwerking)

BEREIDING SAUS

- Meng het water en de melk.
- Voeg al roerend Knorr Professional Carbonarasaus toe.
- Laat minstens 5 minuten rustig doorkoken.

BEREIDING VOOR HET VOLLEDIGE RECEPT

- Bak de spekblokjes en gesneden ui kort aan in de pan.
- Meng de spekblokjes, ui en voorgegaarde kipblokjes samen met de reeds gemaakte carbonarasaus.
- Verdeel Knorr Professional Tortellini Al Formaggio over een gastronormbak.
- Overgiet de tortellini met de carbonarasaus.
- Bak het geheel afgedekt af in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 25 minuten.
- Stoom ondertussen de broccolirosjes in een voorverwarmde oven op 100°C.
- Haal de gastronormbak uit de oven en meng de gestoomde broccolirosjes onder het geheel.
- Werk af met tomatenconccassé.

COOK & SAVE
24
PUNTEN



COOK & SAVE
52
PUNTEN



Unilever
Food
Solutions



#Prepped for tomorrow
at [ufs.com](https://www.ufs.com)