

Eten is  
feest!

# SCOOOR

## MET DEZE RECEPTEN!



### PASTA CLASSICO MET GEHAKTBALLETJES

50

Ingrediënten  
voor 50 pers.

€

Foodcost per  
persoon: 1,20 €

- 2,5 kg **Knorr Professional Penne Deegwaren**
- water
- 4 kg mini gehaktballetjes
- 1 kg mini mozzarella-balletjes
- 1 kg **Knorr Professional Napoletana Tomatensaus**
- 30 g **Knorr Primerba Pesto**
- **Hellmann's Balsamico Vinaigrette**
- verse basilicumblaadjes

#### BEREIDING

- Kook de Knorr Professional Penne al dente in ruim gezouten water.
- Bak de mini gehaktballetjes krokant aan.
- Meng de uitgelekte mozzarella- en gehaktballetjes samen met de Knorr Professional Napoletana Tomatensaus en de Knorr Primerba Pesto.
- Meng hieronder de Knorr Professional Penne.
- Besprenkel met Hellmann's Balsamico Vinaigrette.
- Werk af met verse basilicumblaadjes.

**TIP**  
Maak mini porties  
in glaasjes die  
geserveerd kunnen  
worden als hapje in  
de zomer.



COOK & SAVE  
24  
PUNTEN



COOK & SAVE  
16  
PUNTEN



COOK & SAVE  
11  
PUNTEN



Unilever  
Food  
Solutions





## RIJST – KIPSCHOTEL IN ROOD JASJE

**50** Ingrediënten voor 50 pers. **€** Foodcost per persoon: 1,50 €

### Ingrediënten voor de rijst:

2,5 kg **Knorr Professional Basmati Rijst**  
5 l water  
100 g **Knorr Professional Kippenbouillon in Poeder**

### Ingrediënten voor het volledige recept:

1,5 kg paprika mix, in julienne  
1,5 kg courgette, in stukken  
1 kg rode ui, gesneden  
50 st kipfilet  
200 g **Knorr Primerba Basilicum**  
1,75 kg **Knorr Professional Napoletana**  
150 g **Knorr Primerba Rode Pesto**

**TIP**  
Ook heerlijk met romige aardappelpuree in plaats van rijst.

### BEREIDING RIJST

- Verdeel de Knorr Professional Basmati Rijst over een gastronormplaat.
- Verdeel het water en de Knorr Professional Kippenbouillon over de rijst.
- Stoom de rijst in een voorverwarde oven gedurende ongeveer 35 minuten op 100°C en 100% stoom.

### BEREIDING VOOR HET VOLLEDIGE RECEPT

- Stoof de groenten aan tot gaar.
- Bak de kipfilets en laat ze verder garen in een voorverwarde oven.
- Meng de rijst en de groenten met de Knorr Primerba Basilicum.
- Meng de Knorr Professional Napoletana Tomatensaus en de Knorr Primerba Rode Pesto.
- Leg de groenten en de rijstmengeling op een bord, samen met de kipfilet. Nappeer de saus over het gerecht.



**32** PUNTEN



**99** PUNTEN



**16** PUNTEN



**25** PUNTEN

## TOMATEN-PAPRIKASOEP MET RODE PESTO

**50** Ingrediënten voor 50 pers. **€** Foodcost per persoon: 0,45 €

2 kg paprika  
-- vetstof  
10 l water  
1 kg **Knorr Professional Toscaanse Tomatensoep Poeder**  
50 g **Knorr Primerba Rode Pesto**

### BEREIDING

- Stoof de paprika aan in wat vetstof.
- Voeg het water toe, breng aan de kook en laat doorkoken. Mix het geheel fijn en passeer door een zeef.
- Voeg al roerend de Knorr Professional Toscaanse Tomatensoep toe en laat nog 5 minuten doorkoken.
- Werk de soep af met de Knorr Primerba Rode Pesto.

**TIP**  
Voeg wat gekookte rijst toe om deze soep als maaltijdsoep te serveren!



**157** PUNTEN

**13** PUNTEN



Unilever Food Solutions



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