

Vendredi 21 juillet 2023

FÊTE NATIONALE

- ✓ **POTAGE :**
Gazpacho
- ✓ **PLAT PRINCIPAL + UNE VARIANTE FINGERFOOD :**
Waterzooi avec bière krik
- ✓ **PLAT PRINCIPAL :**
Purée de pommes de terre avec petits pois, Raw NoBeef Burger et une sauce à la moutarde et aux oignons

POTAGE

Gazpacho

signé Yves Mattagne

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Coûts alimentaires
par personne : 2,39 €

- 1,25 kg **Knorr Professional Tomatino Poche Sauce Tomate**
- 500 g concombre, épluché, coupé grossièrement
- 200 g oignon blanc, coupé grossièrement
- 150 g poivrons rouges, en cubes
- 10 g **Knorr Professional Purée d'Épices Ail**
- 5 g paprika en poudre, non épicé
- 312,5 ml huile d'olives
- 7,5 cl vinaigre vin rouge
- 1,25 tr pain grillé, sans croûtes
- 10 pc graines de coriandre
- 5 g piment rouge
- 2,5 g cumin
- 25 cl huile d'olives
- 2,5 el vinaigre de xérès
- poivre et sel

La garniture

- 37,5 g concombre en brunoise, bien taillé
- 37,5 g tomate en brunoise, bien taillé
- 37,5 g oignon blanc
- 5 g **Knorr Primerba Basilic**
- 2,5 el huile d'olives

PRÉPARATION



SCANNEZ OU
CLIQUEZ ICI



COOK & SAVE
12
POINTS



Apportez la touche finale avec du cresson basilic et des **Knorr Croûtons Nature**



CONSEIL POUR L'HYDRATATION DES PERSONNES ÂGÉES

UNE SOUPE EN GUISE D'EN-CAS

Servez une tasse de **Gazpacho en guise d'en-cas rafraîchissant** ! Idéal comme source d'hydratation supplémentaire en période de chaleur.

PLAT PRINCIPAL

Waterzooi

avec bière krik

Un vrai classique belge

Cette recette est composée de poulet, de légumes et de crème, avec une touche belge extra : la bière krik !

Coûts alimentaires
par personne : 1,66 €

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 2 l eau
- 70 g **Knorr Professional Bouillon de Poule en Pâte**
- 500 g poireaux en julienne
- 500 g céleri en julienne
- 1,5 kg filets de poulet
- 400 ml krik
- 500 ml matière grasse
- **Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc**
- 20 g **Knorr Professional Purée d'Épices Mélange de Poivres**
- 20 g **Knorr Primerba Fines Herbes**
- 1 kg petites pommes de terre

PRÉPARATION



SCANNEZ OU
CLIQUEZ ICI

COOK & SAVE
28
POINTS



COOK & SAVE
10
POINTS



COOK & SAVE
14
POINTS



COOK & SAVE
13
POINTS



PLAT PRINCIPAL
FINGERFOOD

Waterzooi

avec bière kriel



INGRÉDIENTS
POUR 1 KG

€ Coûts alimentaires
par kilo : 5,07 €

Waterzooi avec bière kriel

70 g julienne de légumes surgelés, cuits

24 g **Knorr Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins**

Pommes de terres

92 g pommes de terre

94 g eau

14 g **Knorr Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins**

Certains de vos résidents ont des problèmes de mastication et de déglutition ?

Préparez une assiette savoureuse pour chaque résident ! Servez-leur de petites bouchées qui peuvent être facilement dégustées avec les doigts. Préparez ces portions à base de repas préparés afin que la saveur soit préservée et que seule la texture varie.



COOK & SAVE
61
POINTS

PRÉPARATION



SCANNEZ OU
CLIQUEZ ICI

PLAT PRINCIPAL

Purée de pommes de terre avec petits pois, Raw NoBeef Burger et une sauce à la moutarde et aux oignons

INGRÉDIENTS
POUR 10 PERSONNES

€ Coûts alimentaires
par personne : 1,94 €

Purée de pommes de terre et de petits pois

1 kg pommes de terre charlotte

1 l eau

200 g petits pois

150 g **Knorr Gourmet Purée de Pommes de Terre en Poudre**

50 g beurre

-- poivre et sel

-- noix de muscade entière

Sauce au moutarde-oignon

10 ml crème

250 g oignon

10 g **Knorr Professional Purée d'Épices Mélange de Poivres**

350 ml eau

150 g **Knorr Sauce Brune en Pâte**

100 g moutarde en grains

20 g **Maizena Express Liant pour Sauce Brune**

750 g **The Vegetarian Butcher™ Raw NoBeef Burger**

PRÉPARATION



SCANNEZ OU
CLIQUEZ ICI



COOK & SAVE
43
POINTS



COOK & SAVE
8
POINTS

Un hamburger végétarien cru de qualité supérieure. Croquant à l'extérieur, tendre à l'intérieur.



COOK & SAVE
38
POINTS



COOK & SAVE
14
POINTS



KIT D'ANIMATION

FÊTEZ LA BELGIQUE !

Décorez votre maison de repos aux **trois couleurs de la Belgique**. Vous avez besoin d'aide ? Commandez dès maintenant notre **kit d'animation « belge »** gratuit via Cook & Save et profitez des matériaux de décoration en noir, jaune, rouge !



SCANNEZ
OU CLIQUEZ
ICI POUR
OBTENIR LE KIT
D'ANIMATION



Plus d'info sur **ufs.com**



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.