

FINGERFOOD & SOFTMEAL

Recepten voor 1 kg / Recettes pour 1 kg



VOLG DEZE EENVOUDIGE STAPPEN BIJ ELKE BEREIDING / SUIVEZ CES SIMPLES ÉTAPES À CHAQUE PRÉPARATION



Gebruik steeds gegaarde componenten. Blix deze fijn.

Utilisez toujours des composants précuits et mixés avec l'aide d'un blixer.



Voeg de nodige vloeistoffen (water en/of room en/of olie) al blixend toe.

Ajoutez tout en mixant le(s) liquide nécessaire(s) : eau, huile, crème.



Voeg vervolgens de nodige hoeveelheid Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflées, Gratin toe.

Ensuite, toujours en mixant, ajoutez Knorr Préparations pour Terrines, Soufflées, Gratins.



OPGELET MET BLIXEN / ATTENTION AVEC LE BLIXER :

Niet te lang, niet te kort (min 30 sec), componenten niet te warm (max 39°C anders binden de eiwitten) /

Pas trop ni trop peu (min 30 sec), température des composants pas trop chaud (max 39°C sinon les protéines se lient).

VOLG DEZE EENVOUDIGE STAPPEN BIJ ELKE BEREIDING / SUIVEZ CES SIMPLES ÉTAPES À CHAQUE PRÉPARATION



Verdeel de geblixte massa in de gewenste recipiënt (bakje, siliconemat,...).

Répartissez la masse obtenue dans de récipients aux choix : petits bacs, moule en silicone,...



Gaar deze op 90°C met 100% stoom gedurende 10 à 40 minuten afhankelijk van het type recipiënt en product.

Faites cuire au four à 90°C à 100% de vapeur pendant 10 à 40 minutes en fonction du type de récipient et de produit.



Snijd in de gewenste vorm of haal uit mat en serveer. Je kan het bekomen product ook laten terugkoelen en invriezen.

Coupez dans la forme désirée ou démoulez. Vous pouvez également congeler le produit une fois refroidi.

GROENTEN

BASIS & AFGELEIDE RECEPTEN



LÉGUMES

RECETTES DE BASE & AMÉLIORÉES

WORTEL / CAROTTE :

Ingrediënten /
Ingrédients :



FINGERFOOD

800 g

SOFTMEAL

800 g



30 ml

70 ml



170 g

130 g

Afgeleid recept /
Recette améliorée :



Knorr Primerba
Tijm / Thym

7 g

Bereiding /
Préparation :



90°C

90°C



100%

10-40 min.

10-40 min.

GROENE BONEN / HARICOTS VERTS :

	FINGERFOOD	SOFTMEAL
Ingrediënten / Ingrédients :	 800 g	800 g
	 40 ml	70 ml
	 160 g	130 g
Afgeleid recept / Recette améliorée :	 Knorr Primerba Basilicum / Basilic 7 g	
Bereiding / Préparation :	 90°C	90°C
	 10-40 min.	10-40 min.
	100%	

BLOEMKOOL / CHOU-FLEUR :

	FINGERFOOD	SOFTMEAL
Ingrediënten / Ingrédients :	 800 g	800 g
	 30 ml	50 ml
	 170 g	150 g
Afgeleid recept / Recette améliorée :	 75 g	
	 Amora Mosterd / Moutarde 30 g	
Bereiding / Préparation :	 90°C	90°C
	 10-40 min. 100%	10-40 min.

GEHAKTE SPINAZIE / ÉPINARDS HACHÉS :

	FINGERFOOD	SOFTMEAL
Ingrediënten / Ingrédients :	 800 g	800 g
	 40 ml	60 ml
	 160 g	140 g
Bereiding / Préparation :	 90°C	90°C
	 10-40 min.	10-40 min.

POMPOEN / POTIRON :

	FINGERFOOD	SOFTMEAL
Ingrediënten / Ingrédients :	 800 g	800 g
	 40 ml	60 ml
	 160 g	140 g
Afgeleid recept / Recette améliorée :	 Knorr Professional Specerijenpuree Gember / Purée d'Épices Gingembre 10 g	
Bereiding / Préparation :	 90°C	90°C
	 10-40 min.	10-40 min.

BROCCOLI / BROCOLI :

	FINGERFOOD	SOFTMEAL
Ingrediënten / Ingrédients :	 800 g	800 g
	 40 ml	60 ml
	 160 g	140 g
Bereiding / Préparation :	 90°C	90°C
	 10-40 min.	10-40 min.

WITLOOF / CHICON :

	FINGERFOOD	SOFTMEAL
Ingrediënten / Ingrédients :	 600 g	600 g
	 200 ml	250 ml
	 35 g	35 g
	 165 g	115 g
Bereiding / Préparation :	 90°C	90°C
	 10-40 min.	10-40 min.

100%

ERWTEN / POIS :

	FINGERFOOD	SOFTMEAL
Ingrediënten / Ingrédients :	 800 g	800 g
	 90 ml	120 ml
	 110 g	80 g
Afgeleid recept / Recette améliorée :	 20 g	
Bereiding / Préparation :	 90°C	90°C
	 10-40 min.	10-40 min.
	100%	

KNOLSELDER / CÉLERI :

	FINGERFOOD	SOFTMEAL
Ingrediënten / Ingrédients :	 800 g	800 g
	 40 ml	40 ml
	 160 g	160 g
Afgeleid recept / Recette améliorée :	 15 g	
Bereiding / Préparation :	 90°C	90°C
	 10-40 min.	10-40 min.
	100%	

ZETMEELHOUDENDE PRODUCTEN



DES PRODUITS FÉCULENTS

ZOETE AARDAPPEL / POMMES DE TERRE DOUCES :

FINGERFOOD

Ingrediënten /
Ingrédients :



800 g



80 ml



120 g

Bereiding /
Préparation :



90°C



10-40 min.

AARDAPPELPUREE / PURÉE DE POMMES DE TERRE :

FINGERFOOD

Ingrediënten /
Ingrédients :



210 g



600 ml



100 ml



90 g

Bereiding /
Préparation :



90°C



10-40 min.

GEBAKKEN AARDAPPEL / POMMES DE TERRE CUITES :

FINGERFOOD

Ingrediënten /
Ingrédients :



460 g



490 ml



50 g

Afgeleid recept /
Recette améliorée :



Knorr Primierba
Ui met Spek /
Oignons au Lard

20 g

Bereiding /
Préparation :



90°C



10-40 min.

RIJST / RIZ :

FINGERFOOD

Ingrediënten /
Ingrédients :



500 g



Solo Culinaire(e)

250 ml



180 ml



Knorr Professional
Geconcentreerde
Bouillon Concentré
Groenten / Légumes

20 g



50 g

Bereiding /
Préparation :



90°C



100%

10-40 min.

PASTA / PÂTES :

FINGERFOOD

Ingrediënten /
Ingrédients :



500 g



Solo Culinaire(e)

250 ml



180 ml



Knorr Professional
Geconcentreerde
Bouillon Concentré
Groenten / Légumes

20 ml



50 g

Bereiding /
Préparation :



90°C



100%

10-40 min.

VLEES



VIANDE

KIP / POULET :

Ingrediënten /
Ingrédients :



600 g

580 g



310 ml

330 ml



40 ml

60 ml



50 g

30 g

Bereiding /
Préparation :



90°C

90°C



100%

10-40 min.

10-40 min.

VARKENSMEDAILLON / MÉDAILLON DE PORC :

	FINGERFOOD	SOFTMEAL
Ingrediënten / Ingrédients :	 600 g	600 g
	 310 ml	330 ml
	 40 ml	40 ml
	 50 g	30 g
Bereiding / Préparation :	 90°C	90°C
	 10-40 min.	10-40 min.

STEAK / STEAK :

	FINGERFOOD	SOFTMEAL
Ingrediënten / Ingrédients :	 600 g	600 g
	 280 ml	300 ml
	 60 ml	60 ml
	 60 g	40 g
Bereiding / Préparation :	 90°C	90°C
	 100% 10-40 min.	10-40 min.

STEAK MET SAUS / STEAK AVEC SAUCE :

	FINGERFOOD	SOFTMEAL
Ingrediënten / Ingrédients :	 500 g	500 g
	 360 ml	380 ml
	 45 ml	45 ml
	 95 g	75 g
Bereiding / Préparation :	 90°C	90°C
	 10-40 min.	10-40 min.

VOL-AU-VENT :

	FINGERFOOD	SOFTMEAL
Ingrediënten / Ingrédients :	 700 g	700 g
	 180 ml	210 ml
	 120 g	90 g
Bereiding / Préparation :	 90°C	90°C
	 10-40 min.	10-40 min.

STOOFVLEES / CARBONADE :

	FINGERFOOD	SOFTMEAL
Ingrediënten / Ingrédients :	 800 g	800 g
	 50 ml	70 ml
	 50 ml	50 ml
	 100 g	80 g
Bereiding / Préparation :	 90°C	90°C
	 10-40 min.	10-40 min.

100%

GEHAKTBALLEN / BOULETTES :

	FINGERFOOD	SOFTMEAL
Ingrediënten / Ingrédients :	 500 g	500 g
	 285 ml	320 ml
	 15 g	-
	 85 ml	85 ml
	 115 g	95 g
Bereiding / Préparation :	 90°C	90°C
	 10-40 min.	10-40 min.

VIS



POISSON

ZALM / SAUMON :

	FINGERFOOD	SOFTMEAL
Ingrediënten / Ingrédients :	 450 g	450 g
	 450 ml	470 ml
	 100 g	80 g
Afgeleid recept / Recette améliorée :	 10 g	
Bereiding / Préparation :	 90°C	90°C
	 10-40 min.	10-40 min.

MAKREEL / MAQUEREAU :

	FINGERFOOD	SOFTMEAL
Ingrediënten / Ingrédients :	 450 g	450 g
	 450 ml	470 ml
	 100 g	80 g
Bereiding / Préparation :	 90°C	90°C
	 100%	10-40 min.

MAGERE VIS / POISSONS MAIGRES :

	FINGERFOOD	SOFTMEAL
Ingrediënten / Ingrédients :	 450 g	470 g
	 370 ml	400 ml
	 10 ml	10 ml
	 60 ml	40 ml
	 110 g	80 g
Bereiding / Préparation :	 90°C	90°C
	 10-40 min.	10-40 min.