



VOORGERECHT

ROMIGE WITLOOFSOEP MET TIJM EN HAMWAFELTJES

10

Ingrediënten voor 10 pers.

€

Foodcost per persoon: €0,48

SOEP

- 2 l water
- 10 g **Knorr Professional Groentebouillon Poeder**
- 500 g witloof
- 100 g wit van prei
- 100 g witte selder gesneden
- 120 g **Knorr Professional Belgische Witloofsoep Poeder**
- 200 g vetstof
- 10 g **Knorr Primerba Tijn**

HAMWAFELTJES

- 100 ml room
- 140g **Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés, Gratins Poeder**
- 150g gandraham, fijn gesneden
- 50 g Parmezaanse kaas



BEREIDING



Hartige wafeltjes met Ganda-ham.

Serveer ze met een fluweelzachte soep boordevol witloof, prei en selder. Een klassieker uit de keuken van vroeger met een moderne afwerking.



ANIMATIEPAKKET

Soep

is altijd een goed idee!

Een kom **warme en voedzame soep** is niet alleen een traktatie voor de smaakpapillen, maar ook een bron van **essentiële voedingsstoffen**.

Maak elk soepmoment nu nog extra speciaal! Dankzij dit **animatiepakket** soep, met allerhande **decoratie- en leuke animatie-oplossingen**, maak je van soep een feest!

MEER INFO



HOOFDGERECHT

ZUIDERSE LAMSGEHAKTBALLETJES MET RIJST

10

Ingrediënten voor 10 pers.

€

Foodcost per persoon: €3,3

GEHAKTBALLETJES

- 1,5 kg lamsgehakt
- 20 g **Knorr Primerba Tijn**
- 15 tl **Knorr Primerba Knoflook**
- 1,5 g komijn
- 1 n/a eieren
- 50 g paneermeel

SAUS

- 50 g sjalotten fijngesneden
- 200 g Parijse champignons
- 0,2 tl **Knorr Primerba Knoflook**
- 0,2 tl **Conimex Sambal Oelek**
- 260 g **Knorr Professional Peperonata Tomatensaus**
- 200 ml water
- 4 g **Knorr Fonds de Cuisine Gevogeltesfond Pasta**
- 5 g **Knorr 1-2-3 Demi-Glace Saus Poeder**

RIJST

- 500 g **Knorr Lange Korrel Rijst**
- 1 l water
- 20 g **Knorr Fonds de Cuisine Gevogeltesfond Pasta**



BEREIDING



TIP

- Vervang lamsgehaktballetjes eventueel door onze The Vegetarian Butcher™ NoMeatballs
- Vervang rijst eventueel door onze Knorr Taboulé



HOOFDGERECHT VEGGIE



CRISPY NOCHICKEN BURGER MET OOSTERSE LINZENSALADE EN YOGHURTDIP

Ingrediënten voor 10 pers.

Foodcost per persoon: ± €2,0

OOSTERSE LINZENSALADE MET RIJST

- 200 g **Knorr Lange Korrel Rijst**
- 400 ml water
- 8 g **Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten**
- 500 g linzen, voorgekookt
- 0,6 st komkommers
- 200 g wortelen
- 200 g watermeloenen
- 100 g radijzen
- 0,1 b koriander (optioneel)
- 100 ml **Hellmann's Sesam Soya Vinaigrette**
- 10 st **The Vegetarian Butcher™ Crispy NoChicken Burger**

YOGHURTDIP

- 150 g **Hellmann's Yoghurt Style Dressing**
- 200 g **Hellmann's Vegan**
- 20 g **Knorr Primerba Aziatische Pesto**



NIEUW

BEREIDING



HOOFDGERECHT



ASPERGESALADE MET ERWT EN GARNAAL SCHaaldieren DRESSING

Ingrediënten voor 10 pers.

Foodcost per persoon: €3,29

- 2 kg witte asperges
- 500 g erwten
- 500 ml **Hellmann's Fijne Kruiden-Bieslook Dressing**
- 50 ml **Knorr Professional Liquid Concentrate Schaaldieren**
- 5 stuks ei, hardgekookt
- 300 g grijze garnalen, gepeld
- rasp van limoen
- zwarte peper, vers gemalen



Recept van Wesley Bay

Culinair adviseur UFS

BEREIDING



100% VEGETARISCH EN BEESTACHTIG LEKKER!

THE VEGETARIAN BUTCHER™

MET ONZE PRODUCTEN VAN THE VEGETARIAN BUTCHER™ VOORZIE JE VOLDOENDE VARIATIE OP JE VEGETARISCHE MENU'S OM ZO AL JE BEWONERS TEVREDEN TE STELLEN.

- Laat je toe je grote klassiekers op je kaart heruit te vinden met heerlijk **veganistische alternatieven**
- Producten waarvan **textuur en smaak** is geïnspireerd op vlees van dierlijke oorsprong
- Combinatie van verschillende ingrediënten van **plantaardige oorsprong** zoals soja* en tarwe

* Soja is rijk aan proteïnen: 100 g soja staat voor een inname van 38% plantaardige proteïnen.



Unilever Food Solutions



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