



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

1/4

van de consumenten zal
waarschijnlijk overschakelen
op een plantaardig alternatief voor

ROOD VLEES⁽¹⁾



80%

VAN DE BELGEN
WIL VEGETARISCHE
OPTIES OP
RESTAURANT⁽²⁾

RAW NOBEEF BURGER

GEMAAKT DOOR VLEESLIEFHEBBERS, VOOR VLEESLIEFHEBBERS



- De perfecte **vleesvervanger** voor een hamburger
- Gemaakt met de **beste ingrediënten**
- Rijk aan **eiwitten**
- Geschikt voor een **veganistisch dieet**
- Verrijkt met **vitamine B12** en **ijzer**
- Verpakt in een doos van **2,26 kg** (20 stuks)

(1) Bron: GlobalData The Foodservice Consumer in 2021 and Beyond, Aug 2021,
(2) Bron: UFS Insights estimations with Accenture, 2019



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

BURGER-O-BELLO

MET PESTO VAN WALNOOT/WATERKERS/
OUD BRUGGEKAAS EN GEGRILDE PORTOBELLO



TIPS

Grill de **The Vegetarian Butcher™ Raw NOBeef Burger** om een rokerige smaak aan de burger toe te voegen.

De pesto gebruikt in dit recept kan een leuke variatie zijn voor een pastagerecht (warm of koud).

INGREDIËNTEN

Pesto van walnoot:

25 g walnoten, 150 g Oud Bruggekaas, 100 g waterkers, 10 g Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook, 15 g Knorr Primerba Tuinkruiden, 75 ml Hellmann's Basil Vinaigrette

Saus:

100 g Hellmann's Real Mayo, 10 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh, 5 g Knorr Professional Specerijenpuree 3 Peppers

Opmaak: 10 stuks witte vloerpistolet Lantmännchen, **10 stuks The Vegetarian Butcher™ Raw NOBeef Burger**, 10 stuks portobellochampignon, 200 g gegrilde rode paprika, 50 g veldsla

BEREIDING

Pesto van walnoot:

Plaats de walnoten en de in stukken gesneden Oud Bruggekaas in de blender. Hak die door middel van korte pulsen in een grove structuur. Voeg de rest van de ingrediënten toe en mix tot een mooie pesto.

Saus:

Meng alle ingrediënten tot een homogene saus.

Opmaak: Bak de witte vloerpistolet volgens de instructies op de verpakking. Bak de **The Vegetarian Butcher™ Raw NOBeef Burger** gaar. Grill of bak ondertussen de portobellochampignons. Snij het broodje overlangs en verdeel wat van de walnotenpesto op de onderkant. Plaats daarop de gesneden gegrilde rode paprika. Plaats de gebakken **The Vegetarian Butcher™ Raw NOBeef Burger**. Dan de saus verdelen, gevolgd door de gebakken portobellochampignons. Werk af met de veldsla. Sluit het broodje.

GO NUTS BURGER
MET PICKLED GROENTEN/
RODE PESTOMAYONAISE/HAZELNOOT



THE GOURMEAT BURGER
MET HOMEMADE PICKLES EN
FIJNE FRIETJES/DRAAGONMAYONAISE



THE ROUGH BURGER
MET GEITENKAAS EN RODE BIET/
WITLOOF/SMOKEY PEPPERMAYO



NOG MEER BURGERINSPIRATIE

