

MOEDER- EN VADERDAG

Verwen mama's en papa's met
de lekkerste recepten

VOORGERECHT

ITALIAANSE TOMATENSOEP MET TORTELLINI, PESTO EN BASILICUM

- 200 g **Knorr Professional Toscaanse Tomatensoep**
200 g **Knorr Professional Tortellini Al Formaggio**
3 st geroosterde rode paprika
10 g basilicum cress
120 g pesto
60 g pijnboompitten, geroosterd



10

Ingrediënten voor 10 pers.

€

Foodcost per persoon: 1,18 €



BEREIDING



HOOFGERECHT

ZALM, GESTOOFDE VENKEL, COURGETTE, WITTE BONEN, UI, TOMAAT EN BASILICUM

- 500 g venkel
500 g courgette
300 g witte ui
750 g **Knorr Professional Tomatino Tomatensaus**
3 dl water
15 g **Knorr Professional Knoflook Specerijpuree**
5 g **Knorr Professional Pepermix Specerijpuree**
10 g **Knorr Primerba Rode Pesto**
2 g **Conimex Sambal Oelek**
400 g witte bonen, gekookt
700 g zalmfilet
-- zout en peper
20 g boter, geklaard
20 g basilicum



10

Ingrediënten voor 10 pers.

€

Foodcost per persoon: 1,40 €



Serveer dit stoofpotje met de puree van tuinkruiden. Ontdek het recept online!

BEREIDING



HOOFGERECHT

STOOFSCHOTEL VAN GEHAKT ZOET ZUUR MET BLOEMKOOL EN SPERZIEBONEN

- 1 kg gemengd gehakt
250 g bloemkoolroosjes, uit diepvries
300 g sperziebonen, uit diepvries
880 ml **Knorr Professional Zoet Zure Saus Vloeibaar**



10

Ingrediënten voor 10 pers.

€

Foodcost per persoon: 1,64 €



BEREIDING



Serveer met **Knorr Lange Korrel Rijst** of met **Knorr Asian Selection Mie Noedels**

21

20

18



Unilever
Food
Solutions



18

17

16

Kant-en-klaar, voor een snelle en gemakkelijke bereiding

- Knorr Asian Selection Sweet & Sour: een kant-en-klare zoetzure saus die paprika, ananas, wortelen, uien en bamboescheuten combineert met rijstazijn en een lichte sojasaus
- Knorr Collezione Italiana Tomatensauzen: Kant-en-klare saus Arrabbiata & Tomaat-Basilicum