

Start wildseizoen 15 oktober 2023

WILD VAN WILD



- ✓ SOEP:
Wortelpureesoep met zuurkool
- ✓ HOOFDGERECHT:
Wild met pastinaak-wortelpuree
- ✓ WILDSAUZEN:
**Forestièresaus
Grand-veneersaus of jagermeestersaus
Badoisesaus**



SOEP

Wortelpureesoep met zuurkool

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

€ Foodcost per persoon: 0,26 €

BEREIDING



SCAN OF KLIK HIER

- 500 g wortelblokjes, diepvries
- 100 g uienblokjes, diepvries
- 10 g **Knorr Professional Specerijepuree Knoflook**
- 30 g **Knorr Professional Specerijepuree Gember**
- 10 ml vetstof
- 2 l water
- 250 ml appelsap
- 50 g **Knorr Fonds de Cuisine Blanke Roux**
- 150 g verse bereide zuurkool
- 30 g zongedroogde tomaat, fijngemaakt
- 20 g verse koriander
- 40 g **Knorr professional Groentebouillon Poeder**
- **Knorr Natuur Croutons**

COOK & SAVE
14 PUNTEN

COOK & SAVE
14 PUNTEN

COOK & SAVE
160 PUNTEN

COOK & SAVE
12 PUNTEN

HOOFDGERECHT

Wild met pastinaak-wortelpuree

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

€ Foodcost per persoon: 2,62 €

BEREIDING



SCAN OF KLIK HIER

- 100 g vetstof
- 500 g boschampionns
- 1,2 kg wild naar keuze, in fijne reepjes
- 400 g groene kool
- 20 ml balsamicoazijn
- 200 ml water
- 12 g **Knorr Fonds de Cuisine Wildfond Pasta**
- 5 g **Maizena Express Bruine Sausbinder Poeder**
- 50 g dennennaalden
- 100 g walnoten, grof gehakt
- 1 l water
- 500 g wortelen
- 500 g pastinaak, in blokjes
- 220 g **Knorr Gourmet Aardappelpuree Poeder**

COOK & SAVE
8 PUNTEN

COOK & SAVE
29 PUNTEN

COOK & SAVE
43 PUNTEN



ANIMATIETIP

FUNBOX EINDEJAAR

De gezellige eindejaarsperiode komt eraan! Zet deze periode nu al feestelijk in. Verover de harten van je bewoners met sfeervolle adventanimatie en laat hen ook tijdens de kerstdagen mooie momenten beleven. Bestel snel de nieuwe 'Funbox eindejaar'.



SCAN OF KLIK HIER

WILDSAUS 1

Forestièresaus

**INGREDIËNTEN
VOOR 10 PERSONEN**

€ Foodcost
per persoon: 1,59 €

- 30 g **Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree**
- 10 g **Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree**
- 20 ml xeresazijn
- 340 g **Knorr Primerba Champignon**
- vetstof
- 1,5 l water
- 100 g **Knorr Fonds de Cuisine Wildfond Pasta**
- 100 g katenspek
- 100 g sjalotten fijngesneden
- 500 g kastanje champignons

BEREIDING



SCAN OF
KLIK HIER

Nog
sausinspiratie
nodig?

Sauzen zijn een belangrijk onderdeel van je gerecht. Wil je eens een nieuwe saus proberen of heb je gewoon nood aan inspiratie. **Klik of scan hier!**



WILDSAUS 2

Grand-veneursaus of jagermeestersaus

**INGREDIËNTEN
VOOR 10 PERSONEN**

€ Foodcost
per persoon: 0,69 €

- 1 l water
- 300 ml room
- 20 g **Knorr Professional Specerijenpuree 3 Peper**
- 210 g **Knorr Gourmet Poivrade voor Wild**
- 40 g **Knorr Fonds de Cuisine Bruine Roux**
- 300 g bereide veenbessen

BEREIDING



SCAN OF
KLIK HIER



TIP: Verrijk de jagermeestersaus of grand-veneursaus met spekblokjes, cognac en fijngesneden champignons.



WILDSAUS 3

Badoisesaus

**INGREDIËNTEN
VOOR 10 PERSONEN**

€ Foodcost
per persoon: 0,55 €

- 1 doos noordkrieken op siroop
- 200 g luike stroop
- 1 l water
- 20 ml balsamico azijn
- 210 g **Knorr Gourmet Poivrade voor wild**

BEREIDING



SCAN OF
KLIK HIER



TIP: Met een pepersaus of poivrade maak je nog meer varianten. Bijvoorbeeld een dianasaus met room en cognac.

