

INSPIRATIE EINDEJAAR

- ✓ SOEP:
Knolselderroomsoep met walnoten en blauwe kaas
- ✓ SAUZEN:
• Armoricaïnesaus
• Schaaldierroomsaus met roze garnalen en prei
• Italiaanse saus met mosseltje
• Lavassaus met chorizo
- ✓ HOOFDGERECHT + FINGERFOOD VARIANT:
Vol-au-vent met fazantflet en boschchampignons



SOEP **Knolselderroomsoep** met walnoten en blauwe kaas

**INGREDIËNTEN
VOOR 10 PERSONEN**

€ Foodcost
per persoon: 1,07 €

- 2 l water
- 40 g **Knorr Professional Groentebouillon Poeder**
- 1 kg knolselder, in blokjes
- 150 g ajuinblokjes
- 500 ml rooml
- 150 g cambozola
- 100 ml walnotenolie
- 60 g **Knorr Fonds de Cuisine Blanke Roux**
- 60 g walnoten, grof gehakt

**KLIK HIER
VOOR HET
VOLLEDIGE
RECEPT**



TIP:
Rooster de blokjes knolselder in de oven voor een nog intensere smaak.

SAUS 1

Armoricaïnesaus

€ Foodcost
per persoon: 0,49 €

**INGREDIËNTEN
VOOR 10 PERSONEN**

- 75 g sjalot, fijngesneden
- 15 g **Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree**
- 30 ml cognac
- 250 ml witte wijn
- 200 ml water
- 150 g **Knorr Professional Napoletana Zak Tomatensaus**
- 25 ml **Knorr Professional Liquid Concentrate Schaaldieren**
- 30 g **Knorr Fonds de Cuisine Blanke Roux**
- 15 g **Knorr Primerba Dragon**
- 10 g peterselie, fijngehakt

**KLIK HIER
VOOR HET
VOLLEDIGE
RECEPT**



EFFICIËNTIETIP WESLEY:

De basis van Escoffier ligt vast.
Met al de rest kun je **variëren**.

De roomsaus met roze garnalen is een variant op de Naamse 'Sambre et Meuse'-saus. **Maak een slimme menuplanning.** Heb je al een gerecht met prei? Gebruik dan knolselderblokjes in plaats van prei. Scampi's in plaats van garnalen? Perfect! Als de basis maar goed zit.



SAUS 2

Schaaldierroomsaus

met roze garnalen en prei

**INGREDIËNTEN
VOOR 10 PERSONEN**

€ Foodcost
per persoon: 0,70 €

- 100 g prei, in fijne halve ringen gesneden
- 500 ml room
- 50 g boter
- 25 ml **Knorr Professional Liquid Concentrate Schaaldieren**
- 200 g **Knorr Professional Napoletana Zak Tomatensaus**
- 30 g **Knorr Maizena Express Blanke Sausbinder**
- 150 g roze garnalen
- 15 g bieslook, fijngesneden
- cayennepeper

**KLIK HIER
VOOR HET
VOLLEDIGE
RECEPT**

SAUS 3

Italiaanse saus

met mosseltjes

**INGREDIËNTEN
VOOR 10 PERSONEN**

€ Foodcost
per persoon: 0,66 €

- 250 ml Knorr Garde d'Or Witte Wijnsaus
- 250 ml Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus
- 250 ml Knorr Professional Napoletana Zak Tomatensaus
- 25 g Knorr Primerba Bouquet All'Italiana
- 150 g mosselvlees

KLIK HIER
VOOR HET
VOLLEDIGE
RECEPT



SAUS 4

Lavassaus

met chorizo

€ Foodcost
per persoon: 0,70 €

**INGREDIËNTEN
VOOR 10 PERSONEN**

- 250 ml Knorr Garde d'Or Witte Wijnsaus
- 250 ml Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus
- 100 g sjalot, fijngesneden
- 150 g chorizo, in blokjes
- 150 ml witte wijn
- 10 g lavas, fijngesneden

KLIK HIER
VOOR HET
VOLLEDIGE
RECEPT



DE
BASIS

7
PUNTEN

7
PUNTEN

15
PUNTEN

13
PUNTEN

HOOFDGERECHT

Vol-au-vent

met fazantfilet en boschampionns

**INGREDIËNTEN
VOOR 10 PERSONEN**

€ Foodcost
per persoon: 2,75 €

- 1,2 l water
- 36 g Knorr Fonds de Cuisine Gevogeltesfond Pasta
- 12 g Knorr Professional Bospaddenstoelenbouillon Poeder
- 350 g gemengd gehakt
- 10 g Knorr Primerba Dragon
- 200 g Knorr Fonds de Cuisine Blanke Roux
- 500 ml kookroom
- 100 g vetstof
- 850 g fazantfilets
- 1 kg boschampionns
- 12 ml citroenrasp
- peper en zout

KLIK HIER
VOOR HET
VOLLEDIGE
RECEPT



22
PUNTEN

25
PUNTEN

13
PUNTEN

10
PUNTEN



Vol-au-vent

FINGERFOOD

KLIK HIER
VOOR HET
VOLLEDIGE
RECEPT

Ontdek het recept

Meer info op ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.