



### VOORGERECHT

#### RODE BIETENSOEP MET KOOLRABI EN APPEL

10

Ingrediënten voor 10 pers.

€

Foodcost per persoon: 0,51 €

- 2 l water
- 10 g **Knorr Professional Groentebouillon Poeder**
- 375 g rode bieten, gekookt
- 125 g koolrabi, in stukken
- 150 g Jonagold, in stukken
- 150 g rode ui gesneden
- 140 g **Knorr Professional Vergeten Groentesoep**
- 200 ml room
- 150 g zure room



BEREIDING



### HOOFDGERECHT

#### VALENTIJNSBUCHÉ VAN GEHAKT

10

Ingrediënten voor 10 pers.

€

Foodcost per persoon: ±3 €

- BUCHÉ
- 1,5 kg gehakt
- 80 g **Knorr Primerba Basilicum**
- 0,8 vellen bladerdeeg
- 100 g Parmezaan, gemalen
- 100 g rucola
- GARNITUUR
- 1 kg broccolirosjes
- 500 g tomatatjes
- olijfolie
- peper en zout
- AARDAPPELPUREE
- 500 g **Knorr Gourmet Aardappelpuree**
- 2,5 l water
- SAUS
- 1 l water
- 150 g **Knorr 1-2-3 Demi-Glace Saus**
- 20 g **Knorr Primerba Tijn**



BEREIDING



### HOOFDGERECHT VEGGIE

#### CRISPY NOCHICKEN BURGER MET TOMATENS AUS EN PASTA

10

Ingrediënten voor 10 pers.

€

Foodcost per persoon: 1,67 €

- 10 st **The Vegetarian Butcher™ Crispy NoChicken Burger**
- SAUS
- 100 g ui, in blokjes
- 5 g **Knorr Professional Paprika Specerijenpuree**
- 5 g **Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree**
- 300 g **Knorr Professional Tomatino Zak Tomatensaus**
- PASTA
- 500 g **Knorr Professional Fettucini All'uovo**
- 3 g **Knorr Professional Groentebouillon Poeder**



BEREIDING



#### INNOVATIE

Het veganistische alternatief voor de premium gepaneerde kipburger. Rijk aan proteïnen om ondervoeding tegen te gaan.