



SOEP

POMPOENSOEP MET SMELTENDE KAAS



Ingrediënten voor 10 pers.



Foodcost per persoon: 0,88 €

- 600 g pompoenblokjes
- 200 g uien, in blokjes
- 2,4 l water
- peper
- nootmuskaat
- 10 g **Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek**
- 210 g gruyère



TIP
Voeg **Knorr Croutons Natuur** toe voor extra 'crunch' in je soep.

BEREIDING



HALLOWEEN SOEPDECORATIE: VAN SUBTIEL TOT LEKKER GRIEZELIG

1. **Server je soep met botten**, klaargemaakt met bladerdeeg.
2. **Spookvormige croutons**
Snijd croutons in de vorm van spookjes, pompoenen of vleermuizen. Dit kan eenvoudig met koekvormpjes. Bak ze goudbruin en leg ze bovenop de soep.
3. **Spinachtige pastaversiering**
Gebruik mini gehaktballetjes als 'lijfje' en maak 'pootjes' van dunne slierten spaghetti. Deze kunnen subtiel bovenop de soep gelegd worden voor een speels effect.
4. **Kleurige paprikaslierten als "slangen"**
Snijd dunne slierten van rode of gele paprika en leg ze in kronkelige vormen op de soep. Dit geeft een kleurig en feestelijk accent zonder dat het te griezelig wordt.
5. **Pompoensoep met 'web' van room**
Voor een subtiel decoratie kun je met room een spinnenwebpatroon trekken op de soep. Begin met een paar cirkels van room en trek dan met een tandenstoker lijnen van binnen naar buiten.
6. **Subtiel 'bloederige' randen**
Gebruik rode bietensap om de randen van de soepkom lichtjes te decoreren. Dit geeft een subtiel effect van een 'bloederige' rand zonder dat het te intens is.
7. **Versiering met groentechips**
Groentechips van bijvoorbeeld zoete aardappel of biet kunnen in Halloween-vormen gesneden worden en als crunchy topping dienen.
8. **Vriendelijke pompoen "gezichten"**
Gebruik kleine pompoentjes of mandarijnen als decoratie op tafel, waarbij je met een zwarte stiften een vriendelijk gezichtje tekent.



ANIMATIEPAKKET

Soep

is altijd een goed idee!

Een kom **warme en voedzame soep** is niet alleen een traktatie voor de smaakpapillen, maar ook een bron van **essentiële voedingsstoffen**.

Maak elk soepmoment nu nog extra speciaal! Dankzij dit **animatiepakket** soep, met allerlei **decoratie- en leuke animatie-oplossingen**, maak je van soep een feest!

MEER INFO





HOOFDGERECHT

HETE BLIKSEM MET GEHAKT, APPELMOES, PUREE EN EEN VERRASSENDE CURRY-HOLLANDAISESAUS



Ingrediënten voor 10 pers.



Foodcost per persoon: 1,86 €

750 g gehakt
200 g ui, fijngesnipperd
20 ml vetstof
20 g kipkruiden
15 g **Conimex Sambal Olek**
1 kg Jonagold
100 g suiker
400 g **Knorr Gourmet Aardappelpuree**
1,5 l water
500 ml room
75 g boter

30 g **Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek**
peper, zout en nootmuskaat
500 ml **Knorr Professional Demi-Glace Vloeibaar 1 L**
250 ml **Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise 1 L**
15 g **Knorr Primerba Curry**
15 g **Knorr Primerba Aziatische Pesto**
5 g **Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree**



BEREIDING



TIP

Je kunt de schotel vóór het opwarmen garneren met spekblokjes en appel.

HOOFDGERECHT VEGGIE

VEGGIE MOUSSAKA MET FRISSE YOGHURTDIP



Ingrediënten voor 10 pers.



Foodcost per persoon: 3,37 €

VEGGIE MOUSSAKA

1 kg **The Vegetarian Butcher™ NoMince 2 kg**
1 st kaneelstok
150 g ajuinblokjes
150 g wortelblokjes, diepvries
8 g **Conimex Sambal Olek**
75 g **Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree**
20 g **Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree**
7 g **Knorr Primerba Tijm**
40 g spaghettikruiden
10 g komijn
2 kg **Knorr Professional Tomatino Zak Tomatensaus 3 L**
2 l karnemelk
20 ml **Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten**
200 g **Knorr Professional Blanke Roux**
200 g kikkererwten, geweekt
300 g gemalen vegan kaas
3 n/a aubergine
3 n/a courgette
1 kg aardappelen

YOGHURTDIP

350 g **Hellmann's Yoghurt Style Dressing 1 L**
20 g **Knorr Primerba Curry**
5 g **Knorr Primerba Tijm**



BEREIDING

