



## SOEP

### WITLOOFSOEP MET MOSTERD EN PASTRAMI



Ingrediënten voor 10 pers.



Foodcost per persoon: 2,70 €

#### BEREIDINGSWIJZE SOEP

250 g **Knorr Professional Belgische Witloofsoep 3 kg**  
2,5 l water  
250 ml room

#### BEREIDINGSWIJZE GARNITUUR

500 g witloof, fijngesneden  
250 g pastrami  
50 g fijngehakte hazelnoten  
-- snijbonen, fijngesneden  
10 st dikke sneden zuurdesembrood  
150 g **Amora Mosterd Dijon Saus**



**BUDGETTIP:**  
Vervang pastrami door beenham

BEREIDING



## HOOFDGERECHT

### EVERZWIJNBALLETJES MET WITLOOF, SCHORSENEREN EN KRIELAARDAPPELTJES



Ingrediënten voor 10 pers.



Foodcost per persoon: 3,64 €

1 kg everzwijnballetjes  
1 l **Knorr Professional Garde d'Or Rode Wijnsaus Vloeibaar 1 L**  
10 ml **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**  
50 g suiker  
100 g veenbessen (diepvries)  
1 kg witloof  
50 g honing  
6 g **Knorr Primerba Tijn**  
4 g **Knorr Professional Pepermix Specerijpuree**  
50 ml arachideolie  
300 g schorseneren, gegaard  
15 g **Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek**  
300 g krielaardappelen, voorgegaard



BEREIDING



## KNORR PROFESSIONAL GARDE D'OR SAUZEN

- ✓ 11 top variëteiten beschikbaar
- ✓ Klaar voor gebruik: snel en makkelijk (opwarmen en serveren)
- ✓ Veelzijdig: aanpasbaar aan je eigen smaak
- ✓ Consistente kwaliteit en smaak
- ✓ 9 glutenvrije variëteiten
- ✓ Ook geschikt voor koude bereidingen
- ✓ Bain-marie stabiel
- ✓ Stabiel voor de magnetron, dus ideaal voor afhaalmaaltijden en/of bezorging

MEER INFO



VERNIEUWDE  
VERPAKKING,  
VERBETERDE  
RECEPTUUR\*



\* Vernieuwde producten en verpakkingen zullen geleidelijk aan instromen tussen september 2024 en maart 2025, afhankelijk van de productietermijn.



## WILDSAUZEN MET KNORR POIVRADE VOOR WILD

20

€

### WILDSAUS MET CHOCOLADE

Ingrediënten voor 1 liter

Foodcost per liter: 3,81 €

- 250 ml rode wijn
- 350 g Luikse stroop
- 500 ml water
- 150 g **Knorr Gourmet Poivrade voor Wild**
- 75 g pure chocolade Callets™ Callebaut



BEREIDING



## WILDSAUZEN MET KNORR FONDS DE CUISINE WILDFOND PASTA

20

€

### VEENBESSENSAUS

Ingrediënten voor 1 liter

Foodcost per liter: 3,83 €

- 1 l water
- 60 g **Knorr Fonds de Cuisine Wildfond Pasta**
- 300 ml room
- 250 g veenbessen in blik 1/1
- 15 g **Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree**
- 10 g **Knorr Primerba Knoflook**
- **Knorr Maïzena Express**
- Bruine Sausbinder**
- 10 ml balsamicoazijn



BEREIDING



## WILDSAUZEN MET KNORR POIVRADE VOOR WILD

20

€

### VIJGENSAUS MET KRUIDENKAAS

Ingrediënten voor 1 liter

Foodcost per liter: 3,98 €

- 1 l water
- 210 g **Knorr Gourmet Poivrade voor Wild**
- 200 g vijgenconfituur
- 150 g kruidenkaas



BEREIDING



## WILDSAUZEN MET KNORR FONDS DE CUISINE WILDFOND PASTA

20

€

### APPEL CIDER SAUS

Ingrediënten voor 1 liter

Foodcost per liter: 2,91 €

- 10 ml vetstof
- 200 g appelblokjes
- 100 g ajuinblokjes
- 20 g **Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree**
- 50 ml calvados
- 1 l water
- 60 g **Knorr Fonds de Cuisine Wildfond in Pasta**
- 40 ml Xeresazijn
- 200 g appelmousseline
- **Knorr Maïzena Express Bruine Sausbinder**



BEREIDING

