

VOORGERECHT

TOMPOUCE VAN ZALM, FOREL EN KNOLSELDER MET APPELGELEI



Ingrediënten voor 10 pers.



Foodcost per persoon: 0,89 €

- 200 g gerookte zalm
- 120 g gerookte forelfilets
- 150 g knolselder, in blokjes
- 100 ml water
- 5 ml **Knorr Professional Liquid Concentrate Vis**
- 3 g **Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree**
- 30 g **Knorr Textuur Gelei**
- 70 ml appelsap
- 20 ml **Hellmann's Citrus Vinaigrette 1 L**
- room



BEREIDING



TIP: GEZONDE VOEDING VOOR OUDEREN

Vette vis zoals zalm en forel hoort thuis in een gezond dieet voor ouderen. Voor je eindejaarsmenu presenteren we de vis heel feestelijk: een mousse van forel in een jasje van gerookte zalm, geserveerd in blokjes. Een plezier én en gemak om te eten, ook voor wie slikproblemen heeft.

HOOFDGERECHT

SPEENVARKENKOTELETJES MET WILDE BOSPADDESTOELEN



Ingrediënten voor 10 pers.

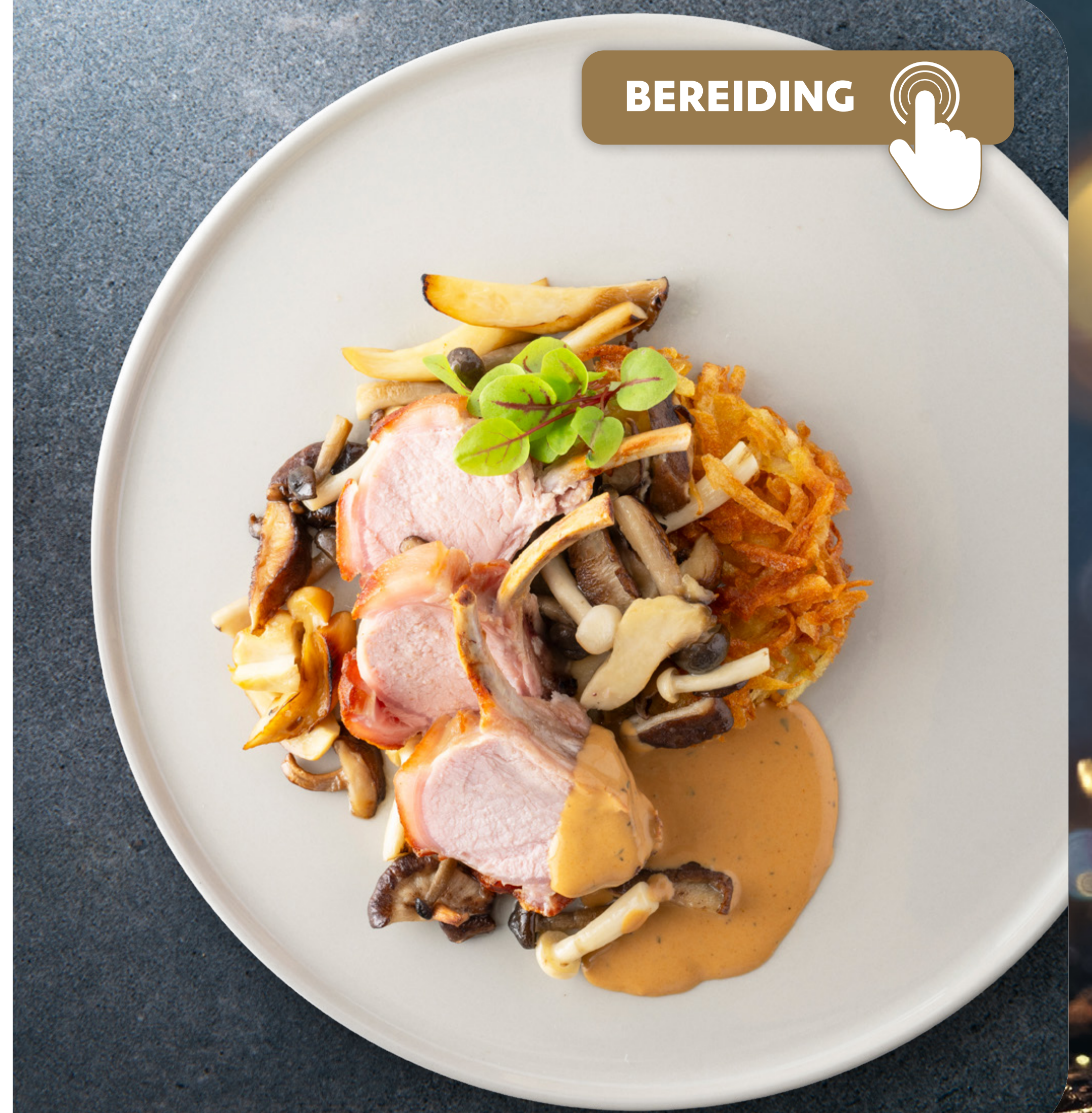


Foodcost per persoon: 3,40 €

- 1 kg speenvarken rack
- 300 g bospaddestoelen, gemengd
- 4 g **Knorr Primerba Tijn**
- 1 l **Knorr Professional Demi-glace Vloeibaar 1 L**
- 200 ml room
- 30 g **Knorr Professional Paprika Specerijenpuree**
- 5 g **Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree**
- 10 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**



BEREIDING



SAUZEN

WARME TARTAARSAUS VOOR VIS- EN GROENTEGERECHTEN

20

Ingrediënten voor 1 liter.

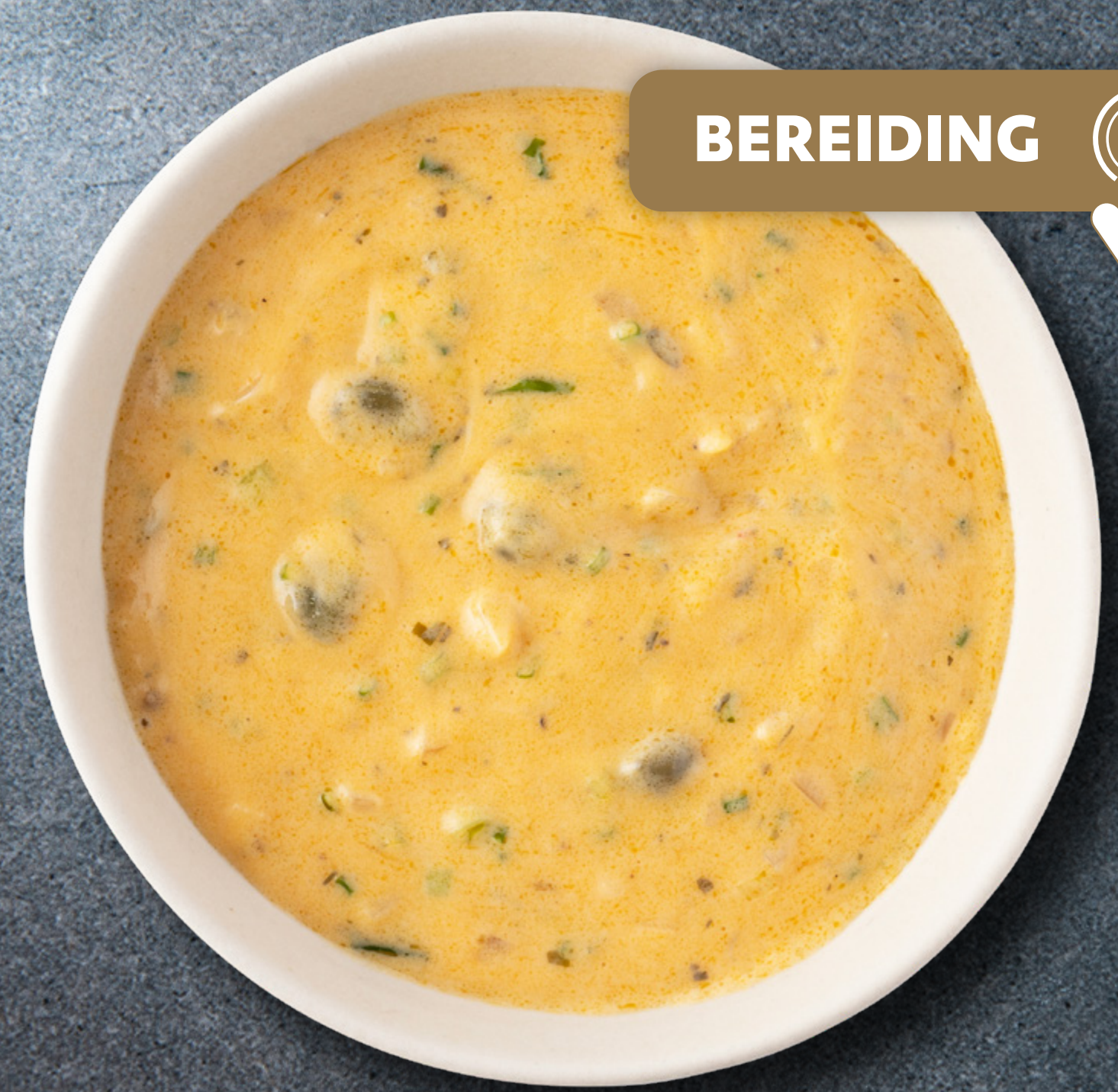
€

Foodcost per liter: 3,44 €

- 100 g rode ui, fijngesnipperd
- 60 ml witte wijn
- 50 ml wittewijnazijn
- 15 g kappers
- 1 l **Knorr Professional Garde d'Or Vissaus Vloeibaar 1 L**
- 30 g **Knorr Primerba Tuinkruiden**
- 25 g bieslook, fijngesneden
- 10 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**



BEREIDING



SAUZEN

BEARNAISESAUS MET PICKLES

20

Ingrediënten voor 1 liter

€

Foodcost per liter: 1,26 €

- 1 l **Knorr Professional Garde d'Or Béarnaise Saus Vloeibaar 1 L**
- 250 g pickles



BEREIDING



HOOFDGERECHT VEGGIE

STOOFPOTJE VAN NOCHICKEN CHUNKS MET WILDE BOSPADDESTOELEN

10

Ingrediënten voor 10 pers.

€

Foodcost per persoon: 0,86 €

- 400 g **The Vegetarian Butcher™ NoChicken Chunks**
- 250 g bospaddestoelen, gemengd
- 20 g sjalot, fijngesneden
- 25 ml rode porto
- 1,5 g **Knorr Primerba Tijn**
- 10 g **Knorr Professional Pepermix Specerijepuree**
- 4 g **Knorr Professional Knoflook Specerijepuree**
- 1 l **Knorr Professional Garde d'Or Champignonsaus met garnituur Vloeibaar 1 L**



BEREIDING

