



POTAGE

SOUPE AU POTIRON ET AU FROMAGE FONDANT

10

Ingrédients pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires par personne : 0,88 €

600 g potiron coupé en dés
200 g oignons, en petits dés
2,4 l eau
-- poivre
-- noix de muscade entière
10 g **Knorr Primerba Oignons Rissolés au Lard**
210 g gruyère



ASTUCE
Ajoutez des **Croûtons Knorr Nature** pour ajouter du croustillant à votre soupe.

PRÉPARATION



DÉCORATIONS DE SOUPE POUR HALLOWEEN : SUBTILE OU DÉLICIEUSEMENT SINISTRE

- 1. Servez votre soupe avec des os** en pâte feuilletée.
- 2. Croûtons fantômes**
Découpez des croûtons en forme de fantômes, de citrouilles ou de chauves-souris. Ils sont faciles à réaliser avec des emporte-pièces. Faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et déposez-les sur la soupe.
- 3. Décoration de pâtes en forme d'araignées**
Utilisez des mini-boulettes de viande pour les 'corps' et faites des pattes avec de minces morceaux de spaghetti. Vous pouvez les déposer subtilement sur la soupe pour un effet ludique.
- 4. Des fils de poivrons colorés en guise de 'serpents'**
Coupez de fines lanières de poivrons rouges ou jaunes et posez-les en formes sinueuses sur la soupe. Cela donne une touche colorée et festive sans être trop effrayant.
- 5. Soupe au potiron avec une 'toile' en crème**
Voici une décoration subtile : utilisez de la crème pour dessiner une toile d'araignée sur la soupe. Tracez d'abord quelques cercles avec la crème. Puis, à l'aide d'un cure-dent, tirez des lignes de l'intérieur vers l'extérieur.
- 6. Des bords subtilement sanglants**
Utilisez du jus de betterave pour colorer légèrement les bords du bol de soupe. Cela donne un effet subtil de bord 'sanglant' sans être trop intense.
- 7. Décoration avec des chips de légumes**
Des chips de légumes à base de patates douces ou de betteraves, par exemple, peuvent être coupées en forme d'Halloween. Vous pouvez également les couper en tranches et les utiliser comme décor.
- 8. Des 'visages' de citrouille sympas**
Utilisez de petites citrouilles ou des mandarines pour décorer la table. Dessinez un visage souriant avec un marqueur noir.



PACK D'ANIMATION

La soupe

est toujours une excellente idée !

Un bol de **soupe chaude et nourrissante** n'est pas seulement un régal pour les papilles, mais aussi une source de **nutriments essentiels**. Faites de chaque dégustation de soupe un moment spécial ! Grâce à ce **pack d'animation soupe**, proposant toutes **sortes de décorations et d'animations amusantes**, la dégustation d'une soupe devient une véritable fête !

PLUS D'INFO





PLAT PRINCIPAL

HETE BLIKSEM À LA VIANDE HACHÉE, COMPOTE DE POMMES, PURÉE ET SAUCE HOLLANDAISE REVISITÉE AU CURRY



Ingrédients pour 10 pers.



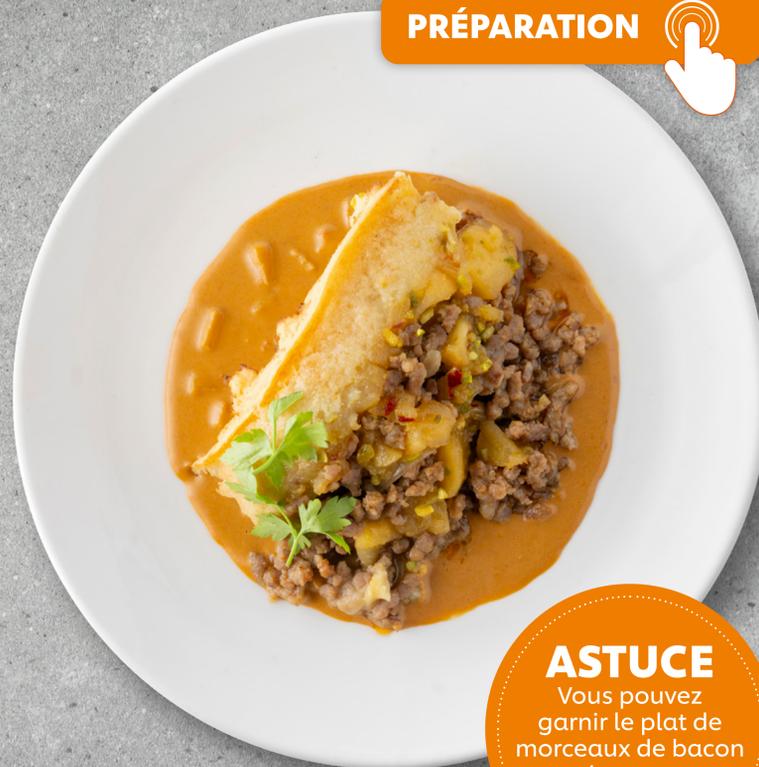
Coûts alimentaires par personne : 1,86 €

- 750 g hachis
- 200 g oignons émincés fins
- 20 ml matière grasse
- 20 g épices pour poulet
- 15 g **Conimex Sambal Oelek**
- 1 kg pommes Jonagold
- 100 g sucre
- 400 g **Knorr Gourmet Purée de pommes de terre en Poudre**
- 1,5 l eau
- 500 ml crème
- 75 g beurre

- 30 g **Knorr Primerba Oignons Rissolés au Lard**
- sel, poivre et noix de muscade
- 500 ml **Knorr Professional Demi-glace Liquide 1 L**
- 250 ml **Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise 1 L**
- 15 g **Knorr Primerba Curry**
- 15 g **Knorr Primerba Pesto Asiatique**
- 5 g **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**



PRÉPARATION



ASTUCE

Vous pouvez garnir le plat de morceaux de bacon ou de pommes avant de le réchauffer.

PLAT PRINCIPAL VEGGIE

MOUSSAKA VÉGAN ET SA SAUCE DIP AU YAOURT



Ingrédients pour 10 pers.



Coûts alimentaires par personne 3,37 €

POUR LA MOUSSAKA VÉGAN

- 1 kg **The Vegetarian Butcher NoMince 2 kg**
- 1 pc bâton de cannelle
- 150 g oignons coupés en dés
- 150 g carottes, en dés
- 8 g **Conimex Sambal Oelek**
- 75 g **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 20 g **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
- 7 g **Knorr Primerba Thym**
- 40 g épices pour spaghetti
- 10 g cumin
- 2 kg **Knorr Professional Tomatino Poche Sauce Tomate 3 kg**
- 2 l babeurre
- 20 ml **Knorr Professional Concentré Liquide Légumes**
- 200 g **Knorr Professional Roux Blanc**
- 200 g pois chiches
- 300 g fromage végétal râpé
- 3 n/a aubergines
- 3 n/a courgettes
- 1 kg pommes de terre

POUR LA SAUCE DIP AU YAOURT

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



PRÉPARATION

