



RECEPTEN DE VEGETARISCHE SLAGER



DE VEGETARISCHE SLAGER:

*Gemaakt door vleesliefhebbers,
voor vleesliefhebbers.*

Door smaak, structuur en opbouw altijd voorop te zetten, bewijst De Vegetarische Slager dat we het verlangen naar vlees kunnen vervullen zonder dat hier dieren aan te pas hoeven te komen. De producten geven hetzelfde mondgevoel en dezelfde sappigheid als je gewend bent van de dierlijke variant. Daarmee helpt De Vegetarische Slager jou om de beste service te bieden aan gasten die voor vegetarisch kiezen en niets willen missen. In een handomdraai heb je een heerlijk gerecht op tafel, dat zelfs de vleesliefhebber zal overtuigen.

Probeer het zelf! Verras je gasten met recepten waarvan ze niet zouden verwachten dat deze vegetarisch zijn. Serveer bijvoorbeeld een vegetarische variant van je hardlopers, zoals een vegetarische burger of pasta. In deze download vind je diverse recepten om je te inspireren! Wil je meer? Kijk dan ook eens op www.unileverfoodsolutions.nl/.

VEGETARISCHE TERIYAKI!

Ingrediënten voor 10 personen

600	g	sushirijst
-		rijstazijn
3	st	aubergine
0,5	dl	sojasaus
-	g	peper
-	g	olie
10	st	eieren
700	g	De Vegetarische Slager NoChicken
		Vegetarische Kip Teriyaki
2,5	dl	teriyaki saus
200	g	komkommer zoetzuur
100	g	bosui ringetjes
½	bakje	shiso purper
2	g	geroosterd sesamzaad
1	g	togarashi

Bereiding

Rijst: Kook de sushi rijst in 9 dl water beetgaar. Breng de gekookte sushirijst op smaak met wat sushi rijst azijn.

Garnituur: Snijd de aubergine in batonnettes, kruid ze met wat peper en bak ze bruin in wat olie. Voeg de sojasaus toe en gaar de aubergine rustig verder onder een deksel of in de oven. Kook de eieren, pel ze en halveer ze.

Teriyaki: Bak de vegetarische kipstukjes, bij voorkeur ontdooid, in wat olie bruin en voeg op het laatste moment de teriyaki saus toe.

Opmaak: Schep de rijst in de kommen. Verdeel de aubergine samen met de komkommer, eieren en de vegetarische teriyaki over de kommen. Maak het geheel af met de bosuitjes, shiso, sesamzaad en wat togarashi.



De Vegetarische Slager NoChicken
Vegetarische Kip Teriyaki

BIETELLO TONNATO



Ingrediënten voor 10 personen

75	g	rijstazijn
50	g	suiker
1	st	venkel
3	st	gekookte bietjes
6	st	radijs
400	g	De Vegetarische Slager NoTuna
		Vegetarische Tonijn
200	g	Hellmann's Vegan
40	g	kappertjes
-	g	zout & peper
1	st	citroen
1	st	kropsla, krop
100	g	rucola

Bereiding

Pickels: Snijd de venkel, bietjes en de radijs in dunne plakjes en doe ze in een kom. Kook de rijstazijn samen met de suiker en giet deze over de gesneden groenten. Laat het geheel tenminste 12 uur marineren.

Vega tonijn: Maak de vegetarische tonijn aan met de Hellmann's Vegan en meng de kappertjes erdoor. Breng op smaak met wat zout, peper en citroensap. Was en pluk de sla.

Opmaak: Verdeel de kropsla, tonijnsalade en de pickels over de borden. Maak het geheel af met de rucola en wat geraspte citroenschil.



De Vegetarische Slager NoChicken
Vegetarische Kip Shoarma



Hellmann's Vegan

PENNE ARRABIATA

MET VEGETARISCHE GEHAKTBALLETJES

Ingrediënten voor 10 personen

2	st	rode ui
1	st	rode chili peper
8	g	Knorr Professional Knoflook Puree
20	g	olijfolie
20	g	Knorr Primerba Rode Pesto
600	g	Knorr Collezione Italiana Tomato Pronto Napoletana
50	st	De Vegetarische Slager NoMeatball Vegetarische Gehaktbal Klein
700	g	Knorr Collezione Italiana Penne
--	g	zout
--	g	chili flakes
150	g	Bastiaanse Gouda Oud
1	tak	basilicum
1	tak	platte peterselie

Bereiding

Saus: Snijd de rode ui en de chili peper in brunoise en stoof ze samen met de knoflook in de olie. Voeg de rode pesto toe en bak deze rustig mee. Voeg de tomatensaus toe en breng het geheel rustig aan de kook. Voeg de vegetarische gehaktballetjes, bij voorkeur ontdooid, toe en verwarm ze in de saus.

Pasta: Kook de pasta in water met zout "al dente" en giet deze af. Breng de pasta op smaak met wat zout, chili en een scheutje olijfolie.

Opmaak: Verdeel de vegetarische gehaktballetjes en de pasta over de borden. Rasp er wat oude kaas over en garneer met basilicum en peterselie.



Knorr Professional
Knoflook Puree



Knorr Primerba Rode
Pesto



Knorr Collezione Italiana
Tomato Pronto Napoletana



De Vegetarische Slager NoMeatball
Vegetarische Gehaktbal Klein



Knorr Collezione Italiana
Penne

VEGETARISCHE GYROS

MET PICKELS EN TZATZIKI

Ingrediënten voor 10 personen

75	g	rijstazijn
50	g	suiker
1	st	venkel
3	st	gekookte bietjes
6	st	radijs
800	g	De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kip Gyros
-	g	zonnebloemolie
5	st	naanbrood
10	st	kropsla, blad
500	g	tzatziki

Bereiding

Pickels: Snijd de venkel, bietjes en de radijs in dunne plakjes en doe ze in een kom. Kook de rijstazijn samen met de suiker en giet deze over de gesneden groenten. Laat het geheel tenminste 12 uur marineren.

Gyros: Bak de vegetarische gyros, bij voorkeur ontdooid, in wat olie bruin.

Opmaak: Toast het naanbrood en snijd het in stukken. Verdeel de pickels en de tzatziki in schaaltes en serveer de vegetarische gyros met wat kropsla.



De Vegetarische Slager NoChicken
Vegetarische Kip Gyros

VEGETARISCHE FLAMMKUCHEN

MET WATERKERS

Ingrediënten voor 10 personen

3	st	witte uien
350	g	De Vegetarische Slager NoBacon Vegetarische Spek
-	g	zonnebloemolie
10	st	flammkuchen
350	g	roomkaas
10	g	tijm
1	g	zwarte peper
150	g	waterkers
0,5	dl	Hellmann's Basil Vinaigrette

Bereiding

Flammkuchen: Maak de uien schoon en snijd ze in halve ringen. Bak de vegetarische gerookte spekreepjes in wat olie. Smeer met behulp van een klein paletmes de roomkaas gelijkmatig op de flammkuchen. Verdeel de gesneden ui samen met de vegetarische gerookte spekreepjes en wat tijm. Kruid het geheel met wat peper. Verwarm de combi steamer, met een bakplaatje erin, voor op 250°C zonder stoom. Bak de flammkuchen op het voorverwarmde bakplaatje in ca. 4 minuten krokant. Haal de flammkuchen uit de oven.

Opmaak: Maak de flammkuchen af met wat vinaigrette en garneer met waterkers. Serveer direct.



De Vegetarische Slager NoBacon
Vegetarische Spek



Hellmann's Basil
Vnaigrette

Assortimentsoverzicht

Product	Product Informatie	EAN Code	Inhoud
De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kip Teriyaki	8718692786653		1,75 kg
De Vegetarische Slager NoTuna Vegetarische Tonijn	8718692785397		1,6 kg
De Vegetarische Slager NoMeatball Vegetarische Gehaktbal Klein	8718692786578		2 kg
De Vegetarische Slager NoChicken Kip Gyros	8718692787247		2 kg
De Vegetarische Slager NoBacon Vegetarische Spek	8718692786622		2 kg
Hellmann's Vegan	8717163854228		2,5 kg
Knorr Professional Knoflook Puree	8722700670445		750 g
Knorr Primerba Rode Pesto	8711100447337		340 g
Knorr Collezione Italiana Tomato Pronto Napoletana	8711200879717		2 kg
Knorr Collezione Italiana Penne	5000184596295		3 kg
Hellmann's Basil Vinaigrette	8722700557296		1 l

www.unileverfoodsolutions.nl