



Receptinspiratie voor catering met bouillons



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Inhoudsopgave

Voorwoord	3
Thaise noedelsoep met geroosterde pompoen en pecorino	4
Zoete aardappelsoep met geroosterde pompoen en pecorino	6
Harira met lamsvlees en orzo en harissa	8
Vertrouwde basis, verrassend resultaat	10
Vergeten groentesoep met groene salsa	12
Tomatensoep met Spaanse tortilla, gerookte paprika met chorizo	14
Runderbouillon met prei, knolselderij en winterpeen	16
Pompoensoep met kokosmelk en rode paprika	18
Knorr Professional Bouillons	20

Voorwoord

Knorr Professional bouillon

Een basis, voor diverse gerechten

In de professionele catering keuken is de uitdaging nu groter dan ooit om alle gerechten van de basis zelf en vers te bereiden. Het personeelstekort is groter dan ooit. Daarbij is alle hulp meer dan welkom. Met de authentieke en krachtige bouillons van Knorr Professional bespaar je tijd en win je smaak.

De vernieuwde bouillons zijn breed toepasbaar in warme en koude bereidingen. Bovendien zijn een groot aantal van de Knorr Professional Bouillons nu glutenvrij, lactosevrij en vrij van te declareren allergenen. Dat betekent dat je niet verschillende bouillons hoeft te gebruiken voor verschillende dieetwensen en je met 1 variant uit de voeten kunt! Dat bespaart tijd en gedoe in de keuken.

In dit inspiratieboek ontdek je verrassende tips om bouillons te gebruiken en vijf heerlijke recepten. Van Thaise noedelsoep en harira tot pompoensoep, een favoriete recept in de keuken van ambachtelijk maaltijdproducent Catering Content.

Zet vertrouwde smaken op je menukaart met de bouillonproducten van Knorr Professional of creëer je eigen signatuur met bouillon als basisingrediënt.



Thaise noedelsoep

met rode curry en limoenblad

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 1,2 l water
- 7 dl kokosmelk
- 10 g limoenblad
- 20 g Thaise rode curry pasta
- 15 g Knorr Professional gember puree
- 20 g limoensap
- 10 g fishsauce
- 24 g **Knorr Professional Kippenbouillon Authentiek**

- 50 g Knorr Maizena Express
- 4 g koriander

- 100 g winterwortel
- 100 g Taugé
- 2 st Limoenblad
- 60 g Lente-ui groen
- 800 g instant udon noedels

- 15 g Chili olie
- 1 bakje ghoea cress

BEREIDING

Soep

Breng het water samen met de kokosmelk, limoenblad, currypasta, gember, limoensap, fishsauce en de bouillonpoeder aan de kook.

Kook de soep gedurende 5 minuten.

Passeer de soep en bind hem met de maizena.

Voeg de koriander toe.

Garnituur

Snijd de winterwortel in fijne julienne en blancheer ze.

Maak de taugé schoon en snijd de limoenblaadjes in ragfijne julienne.

Snijd de bosui in fijne julienne en dompel de noedels even onder in kokend water.

Opmaak

Verdeel de noedels samen met de worteljulienne en de taugé over de kommen.

Schep de soep in de kommen en maak af met bosui julienne, chili-olie, limoenblad en wat ghoea cress.





Zoete aardappelsoep

met geroosterde pompoen en pecorino

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 30 g zonnebloemolie
- 75 g ui
- 2 g Zwolsche Stoof kruiden
- 2 g chiliflakes
- 150 g rode paprika
- 500 g zoete aardappels
- 1 dl room
- 1 l Water
- 30 g **Knorr Professional Groentebouillon Authentiek**
- 70 g quinoa, gekookt
- 100 g maiskorrels
- 1 st Hokkaido pompoen
- 30 g olijfolie
- 4 g Knorr Primerba Knoflook
- 1 g chiliflakes
- zout & peper
- 100 g pecorino
- 1 bakje ghoe cress
- 1 g chili flakes

BEREIDING

Soep

Verwarm de olie. Smoor de ui samen met de kruiden en de chili.

Voeg de paprika, zoete aardappel, room en het water toe.

Breng het geheel aan de kook en voeg groentebouillon toe.

Kook de soep voor tenminste 15 minuten tot de aardappels gaar zijn.

Pureer de soep met een staafmixer of in een blender.

Voeg de quinoa en de mais toe.

Pompoen

Halveer de pompoen en verwijder de pitten.

Snijd ze met de schil in grove stukken.

Meng ze met wat olijfolie en kruid ze met knoflook, chili flakes, zout en peper.

Rooster de gesneden pompoen gedurende circa 20 minuten op 185°C in de oven.

Opmaak

Verdeel de geroosterde pompoen in de kommen en schep de soep erop.

Maak de soep af met geraspte pecorino, ghoe cress en chili flakes.





Harira

met lamsvlees en orzo en harissa

INGREDIËNTEN voor 10 personen

30 g	zonnebloemolie
100 g	ui
100 g	bleekselderij
100 g	wortel
20 g	Knorr Primerba Knoflook
20 g	gember
15 g	ras el hanout
10 g	Harissa
4 g	kurkuma
100 g	tomatenpuree
80 g	oranje linzen
600 g	gepelde, gepureerde tomaten
1,4 l	water
40 g	Knorr Professional Groentebouillon Krachtig
200 g	kikkererwten
15 g	koriander
15 g	citroensap
70 g	orzo
300 g	lamsschenkelvlees gekookt
10	takjes koriander
½	bakje ghoo cress

BEREIDING

Soep

Verwarm de olie.

Smoor de ui samen met de bleekselderij, wortel, knoflook, gember, ras el hanout, harissa en de kurkuma.

Voeg de tomatenpuree, linzen, tomatencoulis en het water toe.

Breng het geheel aan de kook en voeg groentebouillon toe.

Kook de soep voor tenminste 15 minuten tot de linzen gaar zijn.

Voeg de kikkererwten en de gehakte koriander toe en breng op smaak met het citroensap.

Garnituur

Kook de orzo in water met wat zout beetgaar.

Pluk het lamsvlees en snijd het grof.

Opmaak

Verdeel de orzo met het lamsvlees over de kommen en schep de soep erop

Garneer met de koriander en de cress.



Knorr Professional bouillon: **vertrouwde basis, verrassend resultaat**

Je gebruikt de kip-, vlees-, vis-, rund-, groente- en bospaddenstoelenbouillon al voor het maken van een pureersoep, stoofpot of saus. Maar, experimenteer je ook weleens met andere toepassingen van deze intense smaakbooster? De Knorr Professional Bouillons zijn handig te doseren, koud te gebruiken en hebben een onweerstaanbare umami smaak.



Creëer je eigen smaken met bouillon als basisingrediënt:



1. OVER GEBAKKEN AARDAPPELS

Geef een eigen draai aan gebakken aardappels door ze op het laatste moment te kruiden met een beetje **Groentebouillon Authentiek** of **Kippenbouillon Authentiek**. Zo krijgen je piepers een unieke, diepe smaak.



2. OM GROENTEN AF TE SMAKEN

Breng jij je haricots verts of doperwtten na het koken op smaak met een klont boter, zout en peper? Probeer de volgende keer eens wat **Knorr Professional Groentebouillon Krachtig** als finishing touch voor meer umami in je groentebereiding.



3. IN EEN DRESSING

Misschien wel de snelste low budget dressing die er is: beetje **Groentebouillon Krachtig**, beetje water en wat olie. Even goed mengen en klaar ben je! Als je wil geef je er met kruiden, suiker, azijn of citrussap nog een twist aan. Omdat de **Knorr Professional bouillons** geschikt zijn voor koude toepassingen, hoef je het water niet eens te verwarmen.



4. BIJ HET PANEREN

Je gepaneerde kip, schnitzel of vis krijgt een extra smakelijk krokant jasje wanneer je een beetje **Krachtige Kippenbouillon**, **Krachtige Vleesbouillon** of **Authentieke Visbouillon** door het bloem mengt. Die toevoeging brengt meer smaakdiepgang in je paneer laag dan zout.



5. DOOR HET PASTAWATER

Pasta, couscous, bulgur en orzo nemen veel water op. Wanneer je bij de bereiding een **Knorr Professional bouillon** gebruikt in plaats van gezouten water, krijg je dus meteen veel meer smaak in je koolhydraten. Dat maakt het vervolgens veel gemakkelijker om die farfalle of parelcouscous tot een zalige maaltijdsalade te verwerken.



6. IN EEN MARINADE

Niet alleen het geknoei, maar ook die onweerstaanbaar lekkere marinade zorgt ervoor dat je je vingers aflikt bij een paar goede spareribs. Met soja, honing en **Authentieke Vleesbouillon** of **Krachtige Vleesbouillon** heb je razendsnel een marinade gemaakt. Daarmee komen je vleesgerechten nog beter tot hun recht!

TREK EEN (SMAAK)SPRINTJE MET BOUILLON

Sneller werken, zonder in te leveren op de smaak van je gerechten? Met **Knorr Professional bouillon** trek je een smaaksprintje. Je gaat sneller van pan tot presentatie, zonder dat de gast verschil proeft.



Vergeten groentesoep

met groene salsa

INGREDIËNTEN voor 10 personen

60 g	Knorr Professional
	Kippenbouillon Authentiek
2 l	water
200 g	pastinaak, grof gesneden
300 g	knolselderij, grof gesneden
100 g	aardpeer, grof gesneden
200 g	witte ui, blokjes
2 dl	room
30 g	Knorr Blanke Roux
15 g	verse oregano
60 g	peterselie
35 g	bieslook
1,5 dl	olijfolie
1 st	citroen
35 g	zonnebloem
35 g	pompoenpitten
1 g	zwarte peper
150 g	croutons

BEREIDING

Soep

Breng het water aan de kook en voeg al roerend de afgewogen bouillonpoeder toe.

Voeg de gesneden pastinaak, knolselderij, aardpeer, ui en de room toe.

Breng de soep opnieuw aan de kook en draai het vuur lager.

Kook de soep voor tenminste 15 minuten.

Pureer de soep met een staafmixer of in een blender.

Giet de soep terug in de pan en bind de soep met de roux.

Salsa

Doe de groene kruiden samen met de olijfolie in de blender en draai het geheel glad.

Breng op smaak met wat geraspte citroenschil en citroensap.

Garnituur

Rooster de pompoen en de zonnebloempitten in een droge koekenpan.

Opmaak

Schep de soep in de kommen en verdeel de salsa.

Schep de geroosterde zaden en de croutons erbij en maak af met gemalen peper.





Tomatensoep

met Spaanse tortilla, gerookte paprika met chorizo

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 25 g olijfolie
- 225 g witte ui, brunoise
- 225 g rode paprika, brunoise
- 4 g Knorr Professional Knoflook puree
- 2 g gerookt paprikapoeder
- 1,5 l water
- 600 g gepelde tomaten, blik
- 35 g **Knorr Professional Groentebouillon Krachtig**

- 600 g Spaanse tortilla
- 200 g chorizo
- zonnebloemolie
- 2 st rode punt paprika

- 180 g ricotta kaas

- 1 bakje adji cress
- 1 g chili flakes

BEREIDING

Soep

Verwarm de olie.

Smoor de ui met de rode paprika, knoflook en het gerookte paprikapoeder.

Voeg het water toe en de tomaten toe en breng het geheel aan de kook.

Voeg al roerend de bouillonpoeder toe en kook de soep gedurende 10 minuten rustig door.

Pureer de soep met een staafmixer of in een blender.

Garnituur

Snijd de Spaanse tortilla in blokjes en frituur ze krokant.

Snijd de chorizo in fijne brunoise en bak ze krokant in wat olie.

Blaker de rode paprika in de oven of boven een gaspit, pel deze en snijd ze in stukjes.

Opmaak

Verdeel de tortilla samen met de paprika over de kommen en schep de soep erop.

Schep de ricotta en de chorizo erop en garneer met de adji cress en chili flakes.





Runderbouillon

met prei, knolselderij en winterpeen

Recept van Catering Content

INGREDIËNTEN

30 l water
6 kg rundersoepvlees
2 st prei
4 st uien
1 st knolselderij
4 st winterpeen
450 gr **Knorr Professional
Runderbouillon Krachtig**

BEREIDING

Soep

Bereiden in vcc.

Spoel het soepvlees af.

Voeg het soepvlees met 30 liter water toe aan de vcc en zet het aan op het kookprogramma.

Als de bouillon kookt zet het programma uit en schuim de bouillon af.

Snijd de prei, ui, knolselderij en winterpeen grof.

Was de groenten en voeg toe aan het soepvlees.

Zet het geheel onder druk aan voor 2 uur en 30 minuten.

Schep de groenten er uit.

Schep het soepvlees er uit en snijd deze fijn.

Voeg bouillonpoeder toe aan de bouillon.

De basisbouillon is nu klaar.

Garnituur

Voeg naar wens garnering toe.





Pompoensoep

met kokosmelk en rode paprika

Recept van Catering Content

INGREDIËNTEN voor 2 liter soep

700 gr pompoen
7 gr gele currypasta
4 gr kerriepoeder
300 gr kokosmelk
150 gr kookroom
30 gr **Knorr Professional**
Groentebouillon Krachtig
30 gr bosui
150 gr rode paprika

BEREIDING

Soep

Gaar de pompoen sous vide en pureer de pompoen.

Zet de kokosmelk met de kookroom en de groentebouillon poeder op het vuur.

Snijd de bosui en rode paprika fijn.

Voeg de currypasta en kerriepoeder toe aan de kokende kokosmelk.

Roer het geheel glad.

Voeg vervolgens de pompoenpuree toe.

Bind geheel indien gewenst wat bij met maizetmeel.

De soep is nu klaar.

Garnituur

Voeg bij het serveren op het laatste moment de paprika en bosui toe, zodat er nog een lekkere bite in zit.



Knorr
PROFESSIONAL

Vertrouwde basis, vernieuwde verpakking

Knorr Professional Krachtige Bouillons

&

Knorr Professional Authentieke Bouillons



Intense smaakboost,
beschikbaar in 4 varianten

- Smaakvolle basis
- Breed toepasbaar,
in koude en warme
bereidingen
- Snel en gemakkelijk
te gebruiken

Alles draait om smaak



Authentieke basis,
beschikbaar in 7 varianten

Een groot deel van het assortiment is nu gluten- en lactosevrij en vrij van te declareren allergenen*!
Ontdek het gehele assortiment op ufs.com/bouillons

*In de receptuur worden geen wettelijk verplicht te declareren allergenen gebruikt, volgens Verordening (EU) Nr. 1169/2011 (Bijlage II).



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.