



Knorr
PROFESSIONAL

Receptinspiratie voor de zorgsector met bouillons



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Inhoudsopgave

Voorwoord	3
Catalaanse drumsticks met linzen en olijven	4
Risotto op Milanese wijze met saffraan	6
Courgettesoep met gerookte paling	8
Vertrouwde basis, verrassend resultaat	10
Pompoensoep met tamme kastanjes en gruyère	12
Paddestoelenbouillon met kruidenflensjes	14
Knorr Professional Bouillons	16

Voorwoord

Knorr Professional bouillon

Een basis, voor diverse gerechten

In de professionele keuken van zorginstellingen 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 saffraanrisotto en drumsticks tot courgettesoep met paling, een favoriete recept in de keuken van zorglocatie Vitalis Peppelrode.

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



Catalaanse drumsticks

met linzen en olijven

INGREDIËNTEN voor 10 personen

30 g	Knorr Professional
	Kippenbouillon Authentiek
1,5 l	water
2 kg	drumsticks
-	zout en peper
50 g	geklaarde boter
200 g	sjalotten, fijngesneden
15 g	Knorr Professional Knoflook Puree
20 g	grove mosterd
20 g	Dijon mosterd
10 g	verse salie
1 g	vers laurierblad
15 g	venkelzaad
40 g	linzen
300 g	witte bonen
300 g	groene olijven
350 g	zilveruitjes
250 g	Enoki paddenstoelen
750 g	tomaten, gehalveerde

BEREIDING

Drumsticks

Breng het water aan de kook en voeg de kippen bouillonpoeder toe.

Roer het geheel goed door en laat de bouillon even rustig doorkoken.

Kruid de drumsticks met zout en peper.

Bak de drumsticks een braadslede rondom bruin in de boter.

Haal de drumsticks uit de slede en bak hierin de sjalotjes met de knoflook zonder te kleuren.

Voeg de mosterd, salie, laurier en het venkelzaad toe.

Voeg de linzen, witte bonen, olijven, zilveruitjes en de paddenstoelen toe.

Giet de bouillon erop en meng het geheel goed.

Leg de drumsticks en de gehalveerde tomaten erop.

Dek de braadslede af met aluminiumfolie en gaar het geheel in de oven op 150°C in circa 60 minuten.



Weetjes

- Een portie bevat 250 g plantaardige ingrediënten
- Zoutgehalte in overeenstemming met de WHO-normen (5 g per dag)
- Dit recept is rijk aan eiwitten



Risotto op Milanese wijze

met saffraan

INGREDIËNTEN voor 10 personen

1,5 l	water
25 g	Knorr Professional Groentebouillon Krachtig
35 g	olijfolie
75 g	sjalotten, fijngesneden
8 g	Knorr Professional Knoflook Puree
400g	risotto rijst
-	witte peper
3,5 dl	witte wijn
0,3 g	saffraan
20 g	roomboter
80 g	Parmezaanse kaas
60 g	Parmezaanse kaas
20 g	platte peterselie

BEREIDING

Risotto

Breng het water aan de kook en voeg de groente bouillonpoeder toe.

Roer het geheel goed door en laat de bouillon even rustig doorkoken.

Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalot en de knoflook zonder te kleuren.

Voeg de rijst toe en bak deze glazig, kruid met wat witte peper en blus af met de witte wijn.

Kook het geheel rustig tot de wijn bijna is verdampt en voeg de saffraan toe.

Voeg drie deciliter groentebouillon toe en kook tot de bouillon volledig opgenomen is.

Voeg daarna steeds een deel bouillon toe tot de risotto 'gaar' en smeug is.

Haal de risotto van het vuur en roer de boter en de geraspte kaas erdoor.

Opmaak

Verdeel de risotto over borden en serveer met geraspte Parmezaanse kaas en platte peterselie.





Courgette-crèmesoep

met gerookte paling

Recept van Vitalis

INGREDIËNTEN

9 l	water
5 kg	courgette
250 g	Knorr Professional Groentebouillon Authentiek
1 l	kookroom
900 g	Knorr blanke rouxkorrels
250 g	paling

BEREIDING

Maak de courgette schoon en snijd deze in gelijkmatige stukken.

Maak een krachtige bouillon van het water en de poeder.

Kook de courgette gaar in de bouillon.

Pureer de courgette met een staafmixer en voeg de room toe.

Breng de bouillon aan de kook en bind deze af met de roux.

Snijd de paling in kleine reepjes.

Opmaak

Doe de soep in een bord en voeg een toefje paling toe.

Eet smakelijk!



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.



Pompoensoep

met tamme kastanjes en gruyère

INGREDIËNTEN voor 10 personen

500 g	fles Pompoen
200 g	winterwortel
1 l	Water
30 g	Knorr Professional Groentebouillon Authentiek
100 g	Roomkaas
50 g	pompoenpitten
100 g	tamme gekookte kastanjes
100 g	gruyère kaas
10 g	pompoenpitolie

BEREIDING

Soep

Maak de pompoen en de wortel schoon en snijd deze in grove stukken.

Breng één liter water aan de kook en voeg de bouillonpoeder toe.

Voeg de gesneden pompoen, wortel en de roomkaas toe.

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

Laat het geheel ca. 15 minuten rustig koken tot de groenten gaar zijn.

Pureer de soep met een staafmixer of in een blender.

Garnituur

Frituur de pompoenpitten en kruid ze met wat zout.

Schaaf de kastanjes dun en rasp de gruyère kaas.

Opmaak

Schep de soep in de kommen en maak de soep af met de pompoenpitten,

Kastanjes en de kaas.

Garneer met wat druppels pompoenpitolie.





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

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.