



5x

TRENDY

S
O
E
P
C
O
N
C
E
P
T
I
E
N



5x

TRENDY

Herken je dat? Soepen worden steeds vaker besteld door de oudere horecagasten terwijl je zaak vaker gevuld is met jongeren. En dat terwijl soepen op je kaart voor jou als chef ideaal zijn: Ze kunnen ruim voor de service worden bereid (zelfs door je ongeschoolde personeel) en de marges zijn supergoed! Daarnaast zijn de meeste soepen gemakkelijk vegetarisch of zelfs veganistisch klaar te maken. De jonge generatie is wel degelijk op zoek is naar een kom vloeibare groente. Steek het in een nieuw jasje: snel, magerijk en eenvoudig. Dit receptenboek serveert je 5 soepconcepten die in een nieuw jasje gestoken worden: snel, magerijk en eenvoudig. Een bijzondere, maar gemakkelijke aardappeltruffelsoep als amuse (p. 4), een heerlijke Spaanse tomatensoep, perfect voor op de borrelplank (p. 6) of een 12-uurtje bestaande uit een pittige chilisoep met boontjes (p. 7). Laat je inspireren!

SOEPCONCEPTEN

SOEPCONCEPTEN



4

Amuses



Soepcocktails

5



11

Voorjaarssoepen



6

Borrelplank



7

12-uurtje



Aziatische
maaltijdsoepen

10

MAAK SOEP (WEER) SEXY

5 verrassende manieren om soep in 2023 op de kaart te zetten

Soep is een ideaal gerecht: je kunt er een mooie marge op pakken en het is gemakkelijk in je mise-en-place en doorgifte. Een pan soep is zo klaar en kan ruim voor je service begint worden bereid, zelfs door ongeschoold keukenpersoneel. Tegenwoordig zijn het veelal de oudere horecagasten die een soep bestellen als lunch, terwijl de jongere generatie ook openstaat voor een lekker kommetje vol groenten. Hoe krijg je millennials en generatie Z – de belangrijkste doelgroep van out-of-home consumptie – weer aan de soep? Maak het sexy! Creëer soepconcepten en -gerechten die aansluiten op de wensen van jongeren. Wij serveren je 5 tips voor magerijke en snelle soepen, die je gasten – oud én jong – verrassen.

1. Soep met populaire ingrediënten: werelds en seizoensgebonden

De makkelijkste manier om soep spannend of interessant te maken? Gebruik populaire ingrediënten. Door hun vele reizen zijn jongeren bekend met smaken van over de hele wereld en die verre invloeden zien ze graag terug in hun soepkom. Verrijk je linzensoep dus met garam masala, gember en verse koriander of maak een pittige Mexicaanse chilisoep met gedroogde chipotlepepers, gegarneerd met kruim van tortillachips.

Geen tijd om zelf recepturen te ontwikkelen? Gebruik dan de Knorr Professional Wereldsoepen, zoals **Peruaanse zoete aardappelsoep** met quinoa of **Thaise Thai Tom Kha Kai** met kokos, rode chili en citroengras. Deze soepen op poederbasis zijn eenvoudig te bereiden en dus ideaal voor een keuken met veel onervaren personeel.

Omdat de jonge horecagast veel waarde hecht aan duurzaamheid, wordt deze ook erg enthousiast van een soep met seizoensproducten. Je scoort bonuspunten als je de **aspergesoep met gebakken eitje** (p. 9) serveert met lokaal geteelde asperges om de foodmiles nog verder te beperken.

2. Soepje uit een cocktailglas

Millennials en Generatie Z zijn echte snackers. Ze nemen liever meerdere kleine eetmomenten op een dag in plaats van ontbijt, lunch en diner. Ook voor een tussendoortje bezoeken ze graag de horeca, dus kijk eens wat creatiever naar je soepen, zodat je ze op elk moment van de dag kunt serveren! Bied bijvoorbeeld een **Bloody Mary soepcocktail met wodka** (p. 5) aan tijdens de brunch, of stil de trek rond borreltijd met een **Sunny Pumpkin** (p. 5): pompoensoep met Jamaicaanse rum.

Zo'n soepcocktail is ook goed voor de marge: als je er iets speciaals van maakt, kun je er ook meer vragen. Deze online generaties zijn bovendien dol op speciale, Instagrammable gerechten. De **Fruity Devil** (p. 5) wordt gegarandeerd vaak gefotografeerd door zijn duivelse garnering: twee 'hoortjes' van rode peper aan weerszijden van het cocktailglas.

4. De Aziatische maaltijdsoep

Japanse ramen, Thaise laksa, Vietnamese pho of Koreaanse kimchi jjigae... de Aziatische maaltijdsoep is hip! Door de vele kruiden en specerijen zijn deze soepen echte smaakbommetjes. Voeg voldoende rijst of noodles toe, wat garnering en deze soepen dienen als volwaardig hoofdgerecht. Doordat deze soepen voornamelijk bestaan uit bouillon en noodles, kun je er bovendien een mooie marge op pakken.

Gebruik voor een snelle maaltijdsoep de authentieke groente- kippen- of runderbouillons van Knorr Professional als basis. Voeg wat gemberpuree en ragfijn gesneden citroengras toe voor een frisse **Aziatische kippensoep met eend** (p. 8) of pak uit met een **kimchi-ramensoep** (p. 8) en verrijk de bouillon met onder andere sesamolie, sake, sojasaus en miso.

TIP: bied voor nog meer marge verschillende extra garneringen aan tegen een meerprijs. Denk daarbij aan een soja-eitje, ingelegde rettich, gebakken paddenstoelen of kimchi. De jonge generatie personaliseert een maaltijd graag, zodat deze volledig bij hun individuele smaak past.

3. Soep voor bij de borrel

Twintigers en dertigers zijn razend druk, maar ze maken graag tijd vrij voor een horecabezoek met hun vrienden. Dan wordt er urenlang getafeld en bijgekleet. Een lunch kan zomaar uitlopen op een middag borrelen, gevolgd door een diner. Ze vinden het dan gezellig om gerechten te bestellen die met de hele groep kunnen worden gedeeld, zoals een uitgebreide borrelplank. Een soepje past perfect naast een bakje olijven en wat wat mooie rauwe ham, zoals een **Spaanse tomatensoep met chorizo en kikkererwten** (p. 6).

Een borrelplanksoep is bovendien makkelijker te bereiden dan een frituursnack, want je kunt deze klaarzetten tijdens de mise-en-place. Met de Knorr Professional soepen speel je daarnaast makkelijk in op de verwachte drukte. Op een doordeweekse avond maak je een kleine portie van 1 liter, terwijl je in het weekend in dezelfde tijd 20 liter soep bereidt.

5. Vertrouwde soep met een twist

Vertrouwd, maar toch verrassend, daar houdt de horecagast van nu van. Klassieke gerechten die net even anders worden bereid of gepresenteerd scoren gegarandeerd op je menu. Geef dus eens een twist aan een klassieke soep en geef je aardappelsoep een make-over tot decadente **aardappel-truffelsoep met Parmezaans kaasschuim** (p. 4). Deze simpele amuse is mooi vooraf te bereiden, tegen lage kosten en geeft wel het verrassende effect waar je graag je diner mee wil aftrappen.

Het 12-uurtje is nog zo'n traditionele lunchoptie die met een kleine aanpassing perfect is voor de jonge generatie. Geef je 12-uurtje een werelds tintje door een Mexicaans thema met een pittige chilisoep, ga voor vegetarische garnituren en zet 'm onder een nieuwe naam op de kaart. Daarnaast zijn dit precies lunchgerechten op je kaart, waar je meer voor kan vragen zonder al te veel extra moeite. Als 'lunchplank' of 'proeverijtje voor twee' wordt 'ie gegarandeerd vaker besteld.

AMUSES Een amuse zorgt ervoor dat je gasten met een onvergetelijke ervaring starten. Een gemakkelijke amuse die jou en je personeel niet te veel gedoe en tijd kost? Probeer deze inspirerende soupuccino eens: een klein, smaakvol soepje in een glas met een heerlijk schuim bovenop. Dit verrast jouw gasten geheid én is zelfs te maken door jouw ongeschoolde personeel!



Aardappeltruffelsoep met Parmezaans kaasschuim

voor 10 personen

Ingrediënten

- 100 g **Knorr Professional Aardappelsoep met Truffelsmaak**
- 125 g Parmezaanse kaas
- 112 g volle melk
- 112 g room
- 10 g gedroogde paddenstoelen

Bereiding

Soep Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door.
Kaasschuim Draai de kaas samen met de melk en de room op in een thermoblender tot 80°C. Giet de massa in een siphon en zet deze onder druk met twee patronen.

Paddenstoelen Maal de gedroogde paddenstoelen tot een fijn poeder.
Opmaak Schep de soep in de kommetjes en spuit het Parmezaanskaasschuim erop. Maak de soep af met het paddenstoelenpoeder.



Tip Truffel is erg hip tegenwoordig. Wil je echt je (jonge) doelgroep aanspreken? Zet dan duidelijk op je menukaart dat deze aardappelsoep een heerlijke truffelsmaak heeft.

Thaise rodecurrysoep met kokosschuim

voor 10 personen

Ingrediënten

- 95 g **Knorr Professional Thaise Rode Currysoep**
- 125 g kokosmelk
- 125 g room
- 2 g limoenblad, gedroogde
- 0,5 g chilipoeder
- 1 st limoen
- 2 g sesamzaadjes met yuzu

Bereiding

Soep Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door.
Kokosschuim Breng de kokosmelk samen met de room aan de kook. Giet de massa in een siphon en zet deze onder druk met twee patronen.
Limoenblad Maal de gedroogde limoenblaadjes tot een fijn poeder.
Opmaak Schep de soep in de kommetjes en spuit het kokosschuim erop. Maak de soep af met de chili, limoenblad, geraspte limoen en de sesamzaadjes.



Tip De Knorr Professional soepen zijn geschikt om van te voren te bereiden en ze daarna in te vriezen. Zo bespaar je manuren tijdens serves en je hoeft niks weg te gooien. De smaak en het uiterlijk blijft behouden bij invriezen, ontdooien en opwarmen. Bij deze Thaise Rode Currysoep kan je hem daarna bij uitgifte nog afmaken met de schuim!



SOEPCOCKTAILS Cocktails en mocktails zijn niet meer weg te denken van de menukaart. Maar, hoe maak je deze gemakkelijk en smaakvol zonder dat je je personeel naar moeilijke cocktailworkshops hoeft te sturen? Deze drie soepcocktails maak je in 5 minuten, zonder ingewikkeld recept. Dit kan zelfs jouw ongeschoolde personeel! **Wist je dat?** De Toscaanse tomatensoep is bereid met duurzaam geteelde tomaten!



Fruity devil voor 10 personen

Ingrediënten

95 g **Knorr Professional Thaise Rode Currysoep**
100 g mango-puree
45 g kokosmelk
2,5 g limoensap
15 g Drambuie

Bereiding

Soep Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Voeg de mangopuree en de kokosmelk toe en kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. Passeer de soep! Breng de soepcocktail op smaak met limoensap en de Drambuie. Serveer de cocktail koud of lauwwarm.
Opmaak Schenk de 'fruity devil' in glaasjes.



Tip Wil je de naam van je cocktail terug laten komen in de opmaak? Garneer met uiteinden van rode chilipepers 'oortjes' op de rand van het glas.

Sunny Pumpkin voor 10 personen

Ingrediënten

110 g **Knorr Professional Pompoen Crème soep**
1 dl wortelsap
1 dl kokosmelk
5 g Knorr Professional Gember Puree
0,2 g speculaaskruiden
25 g Jamaicaanse witte rum
1 st verse gember
½ bakje vene-cress

Tip Door gebruik te maken van soep-poeder worden deze cocktails snel heel smaakvol. Serveer bij deze soep iets te knabbelen zoals wat macadamia noten of werk de soep af met geroosterde pompoenpitten.

Bereiding

Soep Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Voeg de wortelsap, kokosmelk, gember en de speculaaskruiden toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. Passeer de soep! Breng de soepcocktail op smaak met de witte rum. Serveer de cocktail koud of lauwwarm.

Opmaak Schenk de 'Sunny Pumpkin' in glaasjes. Garneer met dingesneden plak gember op de rand van het glas en wat cress.



Bloody Mary voor 10 personen

Ingrediënten

100 g **Knorr Professional Toscaanse Tomatensoep**
60 g tomatenpuree
6 g Worcestershire sauce
5 g citroensap
1 g Tabasco
60 g vodka
40 g gedroogde tomaten flakes
5 st mini komkommer
1 st bleekselderij stengels
30 st olijven
1 g zwarte peper

Bereiding

Soep Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Voeg de tomatenpuree toe en kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. Breng de soepcocktail op smaak met de worcestershire saus, citroensap, tabasco en de vodka.
Garnituur Wrijf de gedroogde tomaten flakes door een fijne zeef. Maak de randjes van de glazen nat met wat citroensap en druk ze in het tomatenpoeder. Snijd mini komkommers in vieren. **Opmaak** Verdeel de komkommer en de bleekselderijstengels over de glazen. Giet de soep in de glazen en serveer de soepcocktail met wat olijven en zwarte peper.



Tip Weinig tijd? Maak de soep gemakkelijk van tevoren. Serveer bij deze soep wat zwarte of groene olijven. Experimenteer eens met een groene tabasco of eentje met gerookte pepers.

BORRELPLANK Shared Dining en borrelen aan het einde van een middag blijven groots in de horeca! Waarom zou je daar niet een smaakvolle soep aan toevoegen? Soep is makkelijk in bereiding en wordt vaak gemaakt zonder ingewikkelde recepten. Het geeft daarnaast de borrelplank kleur en tegelijk heb je een goed gevulde borrelplank waar jij meer marge op kunt maken. **Wist je dat?** De Spaanse gerookte paprika tomatensoep van Knorr Professional is gemaakt van duurzaam geteelde tomaten en paprika's én de soep is veganistisch!



Borrelplank met Spaanse tomatensoep met chorizo en kikkererwten

voor 10 personen

Ingrediënten

- 170 g **Knorr Professional Spaanse Tomaten-Gerookte Paprika**soep
- 200 g chorizo
- 450 g kikkererwten uit blik
- 200 g zure room
- 1 g chili flakes
- 1 tak koriander
- 100 g roomkaas
- 10 st peppadews
- olijfolie
- ½ bakje limoenress
- 2 st avocado
- 1 st tomaat
- 4 st verse basilicum blaadjes
- 20 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh
- 0,2 g chiliflakes
- zout en peper
- 50 g roomkaas
- 150 g gerookte zalm
- 20 st chips met zwarte peper
- ½ bakje limoenress
- 500 g Hellmann's Real Mayonaise
- 50 g Amora mosterd
- 15 g limoensap
- 2 g limoen zest
- 200 g paarse, gele, oranje winterwortel, komkommer, en witlof

Bereiding

Soep Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Laat de tomatensoep gedurende vijf minuten rustig doorkoken. Snijd de chorizoworst in blokjes en bak ze kort in een droge koekenpan. Spoel de kikkererwten af en voeg ze samen met de gebakken chorizo aan de soep toe. Schep de soep in de soepkommen en maak ze af met de zure room en de chili flakes.

Peppadews Doe de roomkaas in een spuitzakje en vul hiermee de peppadews. Leg ze in een beetje olijfolie met wat basilicumblaadjes.

Avocadodip Halveer de avocado, verwijder de pit en de schil. Snijd de tomaat fijn en scheur de basilicum en voeg deze beide aan de avocado toe. Voeg wat Fresh Citrus, chili flakes, zout en peper toe. Prak het geheel met een vork.

Gerookte zalm Doe de roomkaas in een spuitzakje en snijd de zalm in plakjes. Beleg de chips met de zalm en spuit hierop wat roomkaas. Garneer met de limoenress.

Mosterdmayonaise Meng alle ingrediënten samen in een kom. Snijd de groenten in battonets (reepjes) en steek ze speels in de mosterdmayonaise.

Opmaak Serveer alles samen op een plank.



Tip Als je snel wilt werken en een mooie borrelplank wil serveren moet je voor een goede mise-en-place zorgen. Veel van de items kan je natuurlijk heel goed voorbereiden en zelfs kant-en-klaar inkopen.

Extra tip Maak de borrelplank gemakkelijk veganistisch. Hoe? Vervang de chorizo voor De Vegetarische Slager NoBeef Slices, de Hellmann's Mayonaise voor Hellmann's Vegan en de zure room of roomkaas voor heerlijke vegan roomkaas. De zalm kun je vervangen voor een smaakvolle hummus.

12-UURTJE Een 12-uurtje zonder soep bestaat niet! De soep helemaal zelf en vers maken kost echter te veel tijd. Kies daarom voor kwalitatieve basis-ingrediënten die jouw 12-uurtje makkelijk tot een hoger niveau tillen. Daarnaast maak je gemakkelijk meer marge op jouw lunchgerechten wanneer je soep daar aan toevoegt. De bereide soep kan worden ingevroren. Ideaal om zo manuren te besparen en je hoeft niks weg te gooien. De smaak en het uiterlijk blijft behouden bij invriezen, ontdooien en opwarmen.

VEGAN 12-UURTJE

Pittige chilisoep met boontjes, guacamole met tortillas en een vegan taco voor 10 personen

Ingrediënten

100 g **Knorr Professional Mexicaanse Chilisoep**

4 st palmkoolblad

125 g kidneybonen, blik

125 g witte bonen, blik

5 takjes koriander

2 st avocado

1 st tomaat

5 st basilicum blaadjes

20 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh

0,2 g chiliflakes

- zout & peper

200 g tortillachips, zeewier

400 g De Vegetarische Slager NoBeef Veganistische Runderstuckjes

2 st limoenen

12 g Mexicaanse kruidenmix

½ st rode ui

4 st tomaten

2 st lente-ui

½ st rode chili peper

6 g koriander

0,5 dl Hellmann's Citrus Vinaigrette

10 st tortilla's

100 g zoetzuur rode kool

75 g zoetzuur rode ui

Bereiding

Soep Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeier toe. Snijd de palmkool in julienne en voeg deze aan de soep toe. Laat de soep gedurende vijf minuten rustig doorkoken. Spoel de bonen af en voeg ze aan de soep toe. Pluk ondertussen de koriander.

Guacamole Maak de avocado's schoon, snijd de tomaat fijn en scheur de basilicum. Voeg de Citrus Fresh, chiliflakes, zout en peper toe. Prak het geheel met een vork en verdeel de guacamole de bruschetta's.

Taco Bak de nobeef slices in een beetje olie in de pan. Meng het limoensap en de geraspte limoenschil met de Mexicaanse kruiden. Voeg het limoensap mengsel aan de nobeef slices toe, verdeel en haal de pan van het vuur.

Salsa Maak de rode ui schoon en snijd deze vervolgens fijn. Halveer de tomaten en verwijder het zaad en snijd de tomaten in stukjes. Snijd de lente-ui in ringetjes en de rode chilipeper fijn. Snijd de koriander en meng deze met de ui, tomaat, chilipeper en de vinaigrette.

Opmaak Verwarm de tortilla's. Verdeel de nobeef slices samen met de salsa, rode kool en de rode ui over de tortilla's. Schep de soep in de soepkommen en serveer met de koriander. Zet de guacamole erbij en serveer met wat tortillachips.



Tip Chilisoep mag best pittig geserveerd worden, voeg daarom wat Tabasco® Chipotle toe. Deze gerookte chilipeper-saus geeft de soep een licht rokerig accent. Serveer de soep met een flesje chipotlesaus zodat de gast zelf wat toe kan voegen.





VIS 12-UURTJE

Mossel-kerriesoep, zalmmayonaise en een garnalenkroketje op zuurdesem

voor 10 personen

- Ingrediënten**
- olie
 - 1 kg mosselen in de schelp
 - witte peper uit de molen
 - 1,5 dl witte wijn
 - 80 g **Knorr Professional Javaanse Kerriesoep**
 - 5 g korianderblaadjes
 - 10 g Knorr Professional Liquid Concentrate Vis
 - 500 g zalmfilet
 - 150 g Hellmann's Cocktailsaus
 - 1 st limoen
 - 5 st eieren
 - ½ st kropsla
 - 150 g zoetzure sjalotjes
 - 50 g zalmforeleitjes
 - 1 bakje bloedzuring
 - zwarte peper
 - 4 g gelatine blaadjes
 - 20 g Knorr Professional Liquid Concentrate Schaaldieren
 - 3 dl water
 - 90 g boter
 - 120 g bloem
 - 4 g Knorr Professional Knoflook puree
 - 300 g Hollandse garnalen
 - 0,2 g cayennepeper
 - peper en zout
 - 60 g paneermeel
 - 90 g eiwit
 - 10 st zuurdesem boterham
 - 10 st citroenpartjes
 - 200 g Hellmann's Honing Mosterd Dressing

Bereiding

Mosselsoep Verhit de olie in een pan, voeg de mosselen toe en kruid ze met wat peper. Blus de mosselen af met de witte wijn. Haal de pan van het vuur en pel de mosselen. Zeef het mosselkookvocht door een doek en vul aan met water tot een liter. Breng dit aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door.

Zalmmayonaise Bereid de visbouillon en pocheer hierin de zalm. Pluk de zalm grof en maak deze aan met wat cocktailsaus en limoenrasp en sap. Kook de eieren, pel en halveer ze. Was de sla, pluk ze grof en maak ze goed droog.

Kroketjes Week de gelatine in koud water. Meng de liquid concentrate met het water en maak van de boter en de bloem een roux. Voeg de schaaldierenbouillon geleidijk aan de roux toe en breng het geheel aan de kook. Haal de pan van de hittebron. Voeg de geweekte gelatine aan de salpicon toe en vervolgens de garnalen. Breng op smaak en koel snel terug. Portioneer de salpicon en vorm deze tot mooie kroketjes in wat paneermeel. Haal ze door het eiwit en rol ze daarna door het paneermeel en frituur de kroketjes.

Opmaak Verdeel de mosselen over de soepkommen. Schep de soep in de soepkommen en garneer met de koriander. Verdeel de kropsla, zalm, eieren en de sjalotjes op het bord. Maak het geheel af met de zalmforeleitjes, bloedzuring en wat zwarte peper. Serveer het kroketje op wat krokant gebakken zuurdesem met een partje citroen en wat mosterddressing.



Tip Door het toevoegen van het kookvocht van de mosselen krijgt de soep een mooie en rijke smaak. Als je de mosselen in de schelp in de soep serveert dek dan wel een vingerbowl in.



VLEES 12-UURTJE

Mosterdsoep met ham, omeletje met spek en oude kaas, rookvlees-truffelwrap

voor 10 personen

- Ingrediënten**
- 100 g **Knorr Professional Mosterd Soep**
 - 100 g gekookte ham
 - 20 g waterkers
 - 5 g bieslookolie
 - 15 st eieren
 - geklaarde boter
 - 10 plakken spek, gerookt
 - 10 plakken zuurdesembrood
 - 1 dl Hellmann's Caesar Dressing
 - 20 g rucola
 - 50 g oude kaas
 - 100 g Hellmann's Real Mayonnaise
 - 15 g truffeltapenade
 - 3 g hazelnootolie
 - 500 g rookvlees
 - 100 g rucola
 - 75 g hazelnoten, geroosterd
 - 150 g Parmezaanse kaas

Bereiding

Mosterdsoep Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de mosterdsoep gedurende 5 minuten rustig door. Snijd de gekookte ham in blokjes en pluk de waterkers.

Omelet Breek de eieren boven een kom en roer het geheel los. Bak tien kleine omeletjes in een koekenpan met wat geklaarde boter. Bak het spek krokant en verdeel deze over de omeletjes.

Wrap Meng de mayonaise met de truffeltapenade en de hazelnootolie. Verdeel de truffelmayonaise over de wraps met behulp van een paletmes. Snijd de rookvlees in dunne plakjes en verdeel het over de wraps. Verdeel de rucola samen met de geroosterde hazelnoten. Rol de wrap strak op en halveer de wrap.

Opmaak Verdeel de hamblokjes over de soepkoppen. Schep de soep in de soepkoppen en garneer met de geplukte waterkers en mosterdolie. Maak de omeletjes af met wat caesar dressing, rucola en rasp er tot slot wat oude kaas over. Leg de wrap erbij.



Tip De mosterdsoep serveren met gekookte ham omdat het zo'n sterke klassieke combinatie is. Gebruik je gerookte ham dan voeg je gelijk weer iets extra's toe. En serveer je de soep bij een 12-uurtje met vis, gebruik dan in blokjes gesneden gerookte zalm of paling.

AZIATISCHE MAALTIJDSOEPEN

Aziatische maaltijdsoepen zijn tegenwoordig helemaal hip. Je speelt gemakkelijk in op deze trend door te kiezen voor een kwalitatieve bouillon, waar je zelf verse kruiden aan toevoegt. De soep maak je al in 5 minuten, zonder ingewikkelde recepten. Deze maaltijdsoepen zijn ook zeer interessant voor jouw marge; je gasten zijn gerust bereid er €14 –16,- voor te betalen! **Wist je dat?** De Authentieke Kippen- en Groentebouillon zijn ook beschikbaar in een voordeelemmer. De prijs per liter van een emmer van 10 kg is tot wel 30% goedkoper!



Aziatische kippensoep met eend en citroengras voor 10 personen

- Ingrediënten**
- 40 g **Knorr Professional Kippenbouillon Authentiek**
 - 1 st citroengras
 - 10 g Knorr Professional Gember Puree
 - 200 g noedels
 - 120 g taugé
 - 3 st bosui
 - 350 g gekonfijte eendenbouten
 - 3 takjes koriander
 - 5 g sesamzaad, geroosterd

Bereiding
Soep Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend de afgewogen bouillonpoeder toe. Snijd de citroengras ragfijn en voeg deze samen met de gemberpuree aan de soep toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door.
Garnituur Kook de noedels, maak de taugé schoon en snijd de bosui in julienne. Pluk het vlees van de eendenbouten.
Opmaak Verdeel de noedels samen met het geplukte vlees en de taugé over de kommen. Giet de soep erop en maak af met wat bosui julienne, koriander en sesamzaadjes.



Tip Voeg voor extra smaak en pittigheid een scheutje zoet chilisaus toe. Meer marge maken op je gerecht? Vervang de eendenbouten voor kippenbouten. Kook de kippenbouten eerst gaar in de bouillon en pluk ze daarna.

Tip 2 Wist je dat de Authentieke Kippenbouillon ook beschikbaar is in grootverpakking? De prijs per liter van een emmer van 10 kg is tot wel 30% goedkoper!

Ramensoep met rundvlees en kimchee voor 10 personen

- Ingrediënten**
- 20 g sesamolie
 - 8 g Knorr Professional Knoflook Puree
 - 15 g Knorr Professional Gember Puree
 - 80 g sjalotjes
 - 8 g gekneusde sesamzaadjes
 - 8 g gebakken sambal
 - 35 g light miso
 - 8 g palmsuiker
 - 30 g sake
 - 8 g Kikoman sojasaus
 - 1 L water
 - 20 g **Knorr Professional Runderbouillon Authentiek**

- 200 g noedels
- 10 st eieren
- 1 bosje lente ui
- 1 st rode chili peper
- 200 g taugé
- 1 bakje beukenzwammetjes
- 250 g kimchee
- 400 g gekookt rundvlees
- 10 g sesamzaadjes
- 1 bosje koriander

Bereiding
Bouillon Verwarm de sesamolie en stoof hierin knoflook, gember en de sjalotjes. Voeg de sesamzaadjes, sambal, miso en de palmsuiker toe. Voeg de sake, sojasaus en het water toe en breng het geheel aan de kook. Voeg de bouillonpoeder toe als het geheel kookt. Laat het geheel even trekken passeer de bouillon.

Garnituur Kook de noedels en de eieren, pel ze en halveer ze. Snijd de lente ui en de chilipeper in ringetjes en maak de taugé en de paddenstoelen schoon. Snijd kimchee en het gekookte rundvlees in plakken.
Opmaak Verdeel de garnituren in de kommen en schep de kokende bouillon erover. Maak de ramen soep af met wat sesamzaadjes en koriander.



Tip Met ramen kan je alle kanten op, vervang je rundvlees voor buikspek of maak een vegetarische variant op basis van groentebouillon. Verrijk je ramensoep met geroosterd zeewier voor nog meer smaak.



VOORJAARSSOEPEN Koken met seizoensingrediënten is voor jou als chef niet vreemd. Zeker in het aspergeseizoen zijn gasten dan ook op zoek naar een mooi drie-gangen-aspergemenü. Een heerlijke, gevulde aspergesoep die je vanuit een basis kan maken misstaat niet op een voorjaarsmenu. En door de toevoeging van bijzondere toppings, kan je hier volledig je eigen draai aan geven. **Wist je dat?** De asperge crèmesoep is gemaakt van duurzaam geteelde asperges en je kan nu nog meer marge maken door de soep goedkoper in te kopen vanuit het voordeelassortiment!



Aspergesoep met Hollandse garnalen

voor 10 personen

Ingrediënten

- 180 g **Knorr Professional Asperge Crème Soep**
- 400 g asperges, gekookte
- 220 g Hollandse garnalen, gepeld
- 10 g kervelblaadjes
- 10 g bieslook, fijngesneden

Bereiding

Soep Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. **Garnituur** Snijd ondertussen de asperges in schuine plakjes. **Opmaak** Verdeel de garnalen samen met de kruiden over de soepkoppen. Schep de soep in de soepkoppen.



Tip Wil je extra smaak toevoegen aan de soep? Gebruik in plaats van water het kookvocht van de asperges, dat geeft veel extra smaak!

Aspergesoep met gebakken eitje, brood, zwarte peper en kruiden

voor 10 personen

Ingrediënten

- 180 g **Knorr Professional Asperge Crème Soep**
- 400 g asperges, gekookte
- 10 st eieren
- 10 st zuurdesembrood, plak
- 30 g verse kruiden
- zwarte peper

Bereiding

Soep Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. Snijd ondertussen de asperges in schuine plakjes en voeg deze aan de soep toe. **Garnituur** Bak de eitjes en rooster het brood. Pluk de kruiden. **Opmaak** Verdeel het geroosterde brood over de borden en leg daarop het eitje met de kruiden. Maak af met wat zwarte peper. Schep de soep erbij aan tafel.



Tip Restjes weggooien? Aspergeschillen en -uiteinden kun je makkelijk erg eenvoudig gebruiken als basis of toevoegen voor soepen. Pocheer voor de variatie eens een eitje voor bij de soep en werk deze af met wat verse kruiden en croutons van zuurdesembrood.



ASSORTIMENT BOUILLONS & SOEPEN

Bestel gemakkelijk en snel via unileverfoodsolutions.nl.
De producten worden geleverd door jouw grossier naar keuze.

Knorr Professional Bouillon Poeder Authentiek



- Smaakvolle authentieke basis
- Breed toepasbaar, in koude en warme bereidingen
- 10 kg-emmers gemaakt van gerecycled en recyclebaar plastic
- Te gebruiken als basis of als smaakmaker

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Bospaddenstoelenbouillon	1 kg	50L	8720182401243	✓	✓	✓	✓
Groentebouillon	900 g	45L	8720182375315	✓	✓	✓	✓
Groentebouillon	10 kg	500L	8720182375292	✓	✓	✓	✓
Groentebouillon biologisch	1 kg	50L	8717163873847	✓	✓	✓	✓
Kippenbouillon	900 g	45L	8720182375322	✓	✓	✓	✓
Kippenbouillon	10 kg	500L	8720182375308	✓	✓	✓	✓
Runderbouillon	1 kg	50L	8722700648048	✓	✓	✓	✓
Tomatenbouillon	1 kg	50L	8722700648888	✓	✓	✓	✓
Visbouillon	850 g	42L	8720182375339	✓	✓	✓	✓
Vleesbouillon	1 kg	50L	8722700648802	✓	✓	✓	✓
Vleesbouillon	10 kg	500L	8722700883548	✓	✓	✓	✓

Knorr Professional Bouillon Poeder Krachtig



- Krachtige, intense smaakboost
- Kwalitatief en kostenefficiënt
- 5 kg-emmers gemaakt van recycled & recyclebaar plastic
- Te gebruiken als basis of als smaakmaker
- De zoutarme bouillons zijn geschikt voor koude en warme bereiding

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Groentebouillon krachtige smaak	1 kg	50L	8714100843352	✓	✓	✓	✓
Groentebouillon krachtig smaak	5 kg	250L	8712566930722	✓	✓	✓	✓
Groentebouillon koude basis zoutarm	1,2 kg	80L	8711200560431	✓	✓	✓	✓
Kippenbouillon krachtige smaak	1 kg	66L	8714100843369	✓	✓	✓	✓
Kippenbouillon krachtige smaak	5 kg	333L	8712566915514	✓	✓	✓	✓
Kippenbouillon koude basis zoutarm	1,2 kg	120L	8711200559619	✓	✓	✓	✓
Runderbouillon krachtig	900 g	60L	8714100843345	✓	✓	✓	✓
Runderbouillon krachtig	5 kg	333L	8712566915507	✓	✓	✓	✓
Runderbouillon koude basis zoutarm	1,1 kg	110L	8711200560141	✓	✓	✓	✓
Vleesbouillon krachtig	1 kg	50L	8714100843338	✓	✓	✓	✓
Vleesbouillon krachtig	5 kg	250L	8712566915316	✓	✓	✓	✓
Chinese Kippenbouillon	900 g	45L	8722700165910	✓	✓	✓	✓

Knorr Professional Bouillon Pasta



- Krachtige & intense smaakboost
- Makkelijk te doseren

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Groentebouillon Pasta	1,5 kg	75L	8720182116499	✓	✓	✓	✓
Kippenbouillon Pasta	1,5 kg	83L	8720182118493	✓	✓	✓	✓
Vleesbouillon Pasta	1,5 kg	83L	8711100658238	✓	✓	✓	✓

Knorr Bouillon Blokjes



- Per stuk verpakt
- Te gebruiken als basis of als smaakmaker
- Ideaal voor een kleine hoeveelheid couverts

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Bouillon met Vleessmaak	660 g	nvt	8717163885567	✓	✓	✓	✓
Kippenbouillon	660 g	nvt	8712100709708	✓	✓	✓	✓

Knorr Professional Geconcentreerde Bouillon Gelei



- Geconcentreerd en krachtig van smaak
- Goed oplosbaar
- Consistentie zoals zelfgemaakt

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Groentebouillon	800 g	32L	8712100583926	✓	✓	✓	✓
Kippenbouillon	800 g	32L	8712100583889	✓	✓	✓	✓
Runderbouillon	800 g	32L	8712100583643	✓	✓	✓	✓

Knorr Professional Voordeel Assortiment Soep



- Krachtige soepen die makkelijk te bereiden zijn
- Geschikt om in grote hoeveelheden te bereiden
- Kwalitatief en kostenefficiënt

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Asperge Crèmesoep	3,15 kg	42L	8710847992360	✓	✓	✓	✓
Champignon Crèmesoep	3,13 kg	48L	8710847992377	✓	✓	✓	✓
Erwtensoepp	2,7 kg	24L	8710847992278	✓	✓	✓	✓
Gebonden Kerriesoep	2,4 kg	40L	8710847992322	✓	✓	✓	✓
Goulashsoep	3 kg	46L	8710847992261	✓	✓	✓	✓
Heldere Groentesoep	3 kg	66L	8710847992308	✓	✓	✓	✓
Heldere Kippensoep	3,3 kg	94L	8710847992353	✓	✓	✓	✓
Heldere Rundvleessoep	3,2 kg	80L	8710847992339	✓	✓	✓	✓
Minestrone-soep	2,7 kg	45L	8710847992384	✓	✓	✓	✓
Tomatensoep	3,25 kg	50L	8710847992346	✓	✓	✓	✓
Tomaten-Groentesoep	3 kg	54L	8710847992285	✓	✓	✓	✓
Uiensoep	3 kg	46L	8710847992292	✓	✓	✓	✓
Vermicellisoep	3,3 kg	59L	8710847992315	✓	✓	✓	✓
Witte Basissoep	3 kg	50L	8720182006592	✓	✓	✓	✓
Kippensoep automaat	1 kg	140 porties	8711100659211	✓	✓	✓	✓
Tomatensoep automaat	1 kg	140 porties	8711100659235	✓	✓	✓	✓

Knorr Professional Wereld Assortiment Soep



- Smaken uit de wereldkeuken; van Europa tot Azië
- Eenvoudig te bereiden en direct te serveren

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Amerikaanse Maissoep	1,08 kg	12L	8717163932520	✓	✓	✓	✓
Hongaarse Goulashsoep	1,2 kg	12,5L	8717163932506	✓	✓	✓	✓
Indiase Masalasoep	1,25 kg	12,5L	8710604725958	✓	✓	✓	✓
Japanse Soep	1,12 kg	14L	8710604765459	✓	✓	✓	✓
Javaanse Kerriesoep	1,16 kg	14,5L	8710604744447	✓	✓	✓	✓
Marokkaanse Harira	1,3 kg	20L	8710522656631	✓	✓	✓	✓
Mexicaanse Chilisoep	1,15 kg	11,5L	8710522523179	✓	✓	✓	✓
Peruaanse Zoete Aardappelsoep	1,1 kg	12L	8710522656655	✓	✓	✓	✓
Spaanse Tomaten-Gerookte Paprikasoep	1,19 kg	14L	8710522523209	✓	✓	✓	✓
Surinaamse Pindasoep	1,17 kg	9L	8710604730495	✓	✓	✓	✓
Thaise Rode Currysoep	1,19 kg	12,5L	8710604728713	✓	✓	✓	✓
Thai Tom Kha Kai	1 kg	12,5L	8710604793070	✓	✓	✓	✓
Turkse Linzensoep	1,44 kg	16L	8710522656648	✓	✓	✓	✓

ASSORTIMENT BOUILLONS & SOEPEN

Bestel gemakkelijk en snel via unileverfoodsolutions.nl.
De producten worden geleverd door jouw grossier naar keuze.

Knorr Professional Klassiek Assortiment Soep



- Uitgebreid aanbod van veloutés en favoriete klassiekers
- Te gebruiken als slimme basis of om direct te serveren

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Aardappel Pureesoep velouté	1,073 kg	16,5L	8717163932735			✓	
Kalfs Crèmesoep velouté	1,04 kg	13L	8710604730563				
Kippen Crèmesoep velouté	1,12 kg	16L	8710604730570				
Tomaten Crèmesoep velouté	1,25 kg	12,5L	8717163956113			✓	
Tomaten Crèmesoep velouté	3 kg	30L	8710522525111			✓	
Vissoep velouté	1,4 kg	20L	8710522526705				
Witte Basissoep velouté	1,19 kg	17L	8710522526699				
Aardappelsoep met Truffelsmaak	800 g	8L	8710604765442			✓	
Asperge Crèmesoep	1,125 kg	12,5L	8710604744348			✓	
Asperge Crèmesoep	2,7 kg	30L	8710604780780			✓	
Bisque soep	1,1 kg	11L	8717163932551				
Bloemkool-Broccolisoe	850 g	9L	8717163932537			✓	
Bospaddenstoelensoep	1 kg	10L	8717163956083			✓	
Bospaddenstoelensoep	3 kg	30L	8710604780803			✓	
Bruine Bonensoep	1,2 kg	12L	8717163932544				
Champignon Crèmesoep	900 g	9L	8717163956052			✓	
Chinese Groentesoep	1,05 kg	15L	8710522526583			✓	
Chinese Kippensoep	1,2 kg	16L	8710604744454				
Chinese Tomatensoep	1,35 kg	15L	8717163932568			✓	
Courgette-Komkommersoep	1,045 kg	11L	8710522526545			✓	
Erwtensoe	1,38 kg	11,8L	8710604728720				
Franse Uiensoep	1,2 kg	15L	8717163932490			✓	✓
Gebonden Kerriesoep	1,26 kg	21L	8717163931264			✓	
Gebonden Ossenstaartsoep	1,26 kg	28L	8717163952436				
Heldere Groentesoep	880 g	16L	8710522525104			✓	
Heldere Groentesoep	2,75 kg	50L	8710522525098			✓	
Heldere Kippensoep	1,4 kg	40L	8710604744683				
Heldere Tomatensoep	1,125 kg	25L	8710604728751			✓	
Italiaanse Minestrone	1,045 kg	9,5L	8710604730532			✓	✓
Lente-ui en Preisoep	1 kg	10L	8717163932513			✓	
Linsensoep	1,21 kg	11L	8710522523193				
Mosterdsoep	1,1 kg	11L	8710604744461			✓	
Mosterdsoep	3 kg	30L	8710604780827			✓	
Pompoen Crèmesoep	1,15 kg	10,5L	8710604744706			✓	
Romige Kaassoep	1,1 kg	11L	8710522523186				
Spinazie Crèmesoep	1,1 kg	10L	8710604744690			✓	
Tomatensoep	1,44 kg	24L	8710604734271			✓	✓
Tomaten-Groentesoep	1,43 kg	26L	8710604728744			✓	
Toscaanse Tomatensoep	1,1 kg	11L	8710604744478			✓	
Toscaanse Tomatensoep	3,3 kg	33L	8710604780810			✓	
Vergeten Groentesoep	1,1 kg	10L	8717163956069			✓	
Vermicellisoe	1,52 kg	36L	8710604780797			✓	

Knorr Soep Verrijkers



- Kant-en-klare garnituren om extra smaak en bite aan de soep toe te voegen

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Gesneden Kipfilet	850 g	nvt	8711100644194				
Rundvlees	850 g	nvt	8711100644231				
Soepballetjes	830 g	nvt	8714100815434				
Croûtons Naturel	580 g	nvt	8722700463696			✓	✓

Unox Basis Soepen



- Geconcentreerd, geschikt als basis
- Makkelijk te verwarmen; au bain marie of in de combi-steamer

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Tomatencrème	2,5L	5L	8714100275306	✓		✓	

Unox Klassieke Soepen



- Bekende klassieke en wereldse smaken
- Makkelijk te verwarmen; au bain marie of in de combi-steamer

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Asperge Crèmesoep	2L	3,5L	8711200157303			✓	
Champignonsoep	2L	3,5L	8711200156207			✓	
Indonesische Pindasoep	2,5L	2,5L	8712100731723			✓	
Mosterdsoep	2,5L	2,5L	8712566234516				
Romige Kippensoep	2,5L	2,5L	8712566263967				

Unox Biologische Soepen



- Bekende klassiekers gemaakt met biologische ingrediënten
- Makkelijk te verwarmen; au bain marie of in de combi-steamer

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Tomatensoep	2,5L	2,5L	8720182530721			✓	✓

Unox Rijkgepulde Soepen



- Rijkgepulde soepen direct te serveren
- Makkelijk te verwarmen; au bain marie of in de combi-steamer

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Bospaddenstoelensoep	2,5L	2,5L	8711200299508			✓	
Chili con Carne soep	2,5L	2,5L	8711200183302			✓	
Chinese Tomatensoep	2,5L	2,5L	8711200236701			✓	
Erwtensoe	2,5L	2,5L	8711200188307				
Franse Uiensoep	2L	3,5L	8711200156702				
Goulashsoep	2,5L	2,5L	4000492062001				
Groentensoe	2L	3,5L	8722700057963			✓	
Indiase Kerriesoep	2,5L	2,5L	8711200188208				
Italiaanse Tomatensoep	2,5L	2,5L	8711200183708			✓	
Heldere Kippensoep	2L	3,5L	8711200156108				
Minestrone	2,5L	2,5L	8711200188109			✓	
Pompoensoep	2,5L	2,5L	8714100816233	✓		✓	
Tandoori soep	2,5L	2,5L	8711200183609				
Thaise Groentesoep	2,5L	2,5L	8711200188000			✓	✓
Tikka Masala soep	2,5L	2,5L	8712566234592				
Tomatensoep	2L	3,5L	8711200193103			✓	
Vissoep	2,5L	2,5L	8711200237104				



Verras met soep!

Knorr Professional soepen en bouillons lenen zich als uitstekende basis, die je gemakkelijk door jouw ongeschoolde personeel kunt laten maken. Je hoeft er dan alleen nog jouw eigen draai aan te geven. Daarnaast zijn de marges heel hoog: win-win!

Verras je gasten met een soupuccino, een 12-uurtje met soep, soepcocktails of hippe aziatische maaltijdsoepen. Inspirerende concepten waar jouw gasten voor terug blijven komen.

Kies de basis die bij jou past.

Bekijk alle Knorr Professional soepen op ufs.com/soepen



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.