

# ZOMERSE BARBECUE SALADES



# Zomerse barbecue **salades**

Beste versspecialist,

De zomer is in volle gang – en daarmee ook de start van het barbecueseizoen. Maar hoe speel je hier op in? Speciaal voor jou hebben we vier heerlijke salade-recepten gemaakt, met daarbij de verrassende vinaigrettes van Hellmann's.

Zo zorg je op een eenvoudige manier voor een heerlijk gerecht bij de barbecue. De vinaigrette maakt van de salade één geheel – en zorgt daarnaast voor een spannende smaaksensatie op eigentijdse wijze.

Benieuwd geworden?

Meer inspiratie vind je op [ufs.com/traiteur](http://ufs.com/traiteur).

Veel succes deze zomer!  
Team Unilever Food Solutions

Heb je nog vragen? Stuur dan een e-mail naar [info@unileverfoodsolutions.nl](mailto:info@unileverfoodsolutions.nl) of neem telefonisch contact op via 010 - 439 43 08.

# Thaise rode rijst salade met Citrus Gember Vinaigette



# Thaise rode rijst salade met Citrus Gember Vinaigrette

## Ingrediënten voor 10 personen:

400	g	Rode rijst
100	g	Lente-ui
250	g	Mango
200	g	Komkommer
100	g	Rode ui
100	g	Paarse radijs
100	g	Taugé
15	g	Koriander
2	dl	Hellmann's Citrus Gember Vinaigrette

## Bereiding:

### Rijst:

Kook de rode rijst in water met wat zout gaar. Giet de rijst af en laat deze afkoelen. Meng een scheutje olie door de rijst en breng op smaak met zout en peper.

### Garnituur:

Snijd de lente-ui in ringetjes. Snijd de mango en de komkommer in partjes en de rode ui in reepjes. Snijd de paarse radijs in dunne reepjes. Maak de taugé schoon en pluk de koriander.

### Opmaak:

Schep de rijst in een schaal. Verdeel de gesneden lente-ui, mango, komkommer, rode ui, radijs en de taugé over de rijst. Maak de salade af met de koriander en de vinaigrette.



Hellmann's Citrus  
Gember Vinaigrette

# Taboulé salade met geroosterde zoete aardappel en Avocado Appel Vinaigrette



# Taboulé salade met geroosterde zoete aardappel en Avocado Appel Vinaigrette

## Ingrediënten voor 10 personen:

1	bus	Knorr Taboulé Couscous Salade
1	l	Water
1	dl	Olijfolie
1	kg	Zoete aardappels
30	g	Olijfolie
--	g	Zout & peper
100	g	Lente-ui
250	g	Komkommer
20	g	Platte peterselie
200	g	Zwarte boontjes, uit blik
2	dl	Hellmann's Avocado Appel Vinaigrette

## Bereiding:

### Taboulé:

Doe de taboulé in een kom en vermeng deze met het water en de olijfolie. Zet de taboulé voor tenminste één uur afgedekt in de koelkast.

### Zoete aardappel:

Schil de zoete aardappels en snijd ze in grove stukken. Meng ze met wat olijfolie en kruid ze met knoflook, chili flakes, zout en peper. Rooster de gesneden zoete aardappel gedurende ca. 20 min op 185°C in de oven.

### Garnituur:

Snijd de lente-ui in ringetjes en de komkommer in schuine partjes. Pluk de platte peterselie en snijd deze grof en spoel de zwarte boontjes af.

### Opmaak:

Schep de couscous in een schaal. Verdeel de geroosterde aardappel, komkommer, lente-ui ringetjes, zwarte boontjes en de geplukte peterselie over de couscous. Maak de salade af met de vinaigrette.



Knorr Taboulé Couscous Salade



Hellmann's Avocado Appel Vinaigrette

**Mediterrane quinoa salade met  
tomaatjes, fetakaas en Tomaat Aardbei  
Vinaigrette**



# Mediterrane quinoa salade met tomaatjes, fetakaas en Tomaat Aardbei Vinaigrette

## Ingrediënten voor 10 personen:

400	g	Quinoa
700	g	Cherry tomaatjes, gemengde
200	g	Groene olijven
150	g	Mini komkommer
600	g	Feta
2	dl	Hellmann's Tomaat Aardbei Vinaigrette

## Bereiding:

### Quinoa:

Meng Kook de quinoa in 6 dl water gedurende 15 tot 20 minuten. Giet de quinoa af in een bolzeef en laat het geheel afkoelen.

### Garnituur:

Halveer de cherry tomaatjes en snijd de olijven in stukjes. Snijd de komkommer in plakjes.

### Opmaak:

Schep de quinoa in een schaal. Verdeel de gehalveerde cherry tomaatjes samen met komkommer en de olijven over de quinoa. Breek de feta in stukjes boven de schaal. Maak de salade af met de vinaigrette.



Hellmann's Tomaat Aardbei Vinaigrette





# Bulgur met Ananas Kokos Vinaigrette



# Bulgur met Ananas Kokos Vinaigrette

## Ingrediënten voor 10 personen:

15	g	Knorr Groentebouillon Authentiek
375	g	Bulgur
150	g	Radijs
250	g	Mini komkommer
100	g	Lente-ui
250	g	Edamame, gestoomde
250	g	Kikkererwten, blik
250	g	Graanatappelpitjes
2	dl	Hellmann's Vinaigrette Ananas Kokos

## Bereiding:

### Bulgur:

Breng 7,5 dl water aan de kook en voeg al roerend de bouillonpoeder toe.

Giet het geheel op de bulgur en roer goed door.

Dek de bulgur af en laat het gedurende 10 minuten rusten.

### Garnituur:

Snijdt de radijs in kwarten, de komkommer in plakjes en de lente-ui in ringetjes.

### Opmaak:

Schep de bulgur in een schaal. Verdeel de gesneden radijs samen met komkommer en de lente ui over de bulgur.

Verdeel daarop de edamame boontjes, kikkererwten en de granaatappelpitjes. Maak de salade af met de vinaigrette.



Knorr Groentebouillon Authentiek



Hellmann's Ananas Kokos Vinaigrette



# Assortimentsoverzicht

Product	Product informatie	EAN Code	Inhoud
Hellmann's Citrus Gember Vinaigrette		8710522647462	1 l
Hellmann's Avocado Appel Vinaigrette		8710522647509	1 l
Knorr Taboulé Couscous Salade		3011360084231	625 g
Hellmann's Tomaat Aardbei Vinaigrette		8710522647639	1 l
Knorr Groentebouillon Authentiek		8712566915309	10 kg
Hellmann's Ananas Kokos Vinaigrette		8710522647486	1 l

[www.unileverfoodsolutions.nl](http://www.unileverfoodsolutions.nl)

