

# Receptengids Wereldse soepen

*Speciaal voor jou, als versspecialist*



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.



# Laat je inspireren!

## Knorr wordt Knorr Professional

De vernieuwing van Knorr naar Knorr Professional begint bij het soepassortiment. Door alle smaken onder de loep te nemen en waar nodig te verbeteren, sluiten we nu beter aan op de wensen van jouw klanten. De vernieuwde Knorr Professional soepen zorgen bovendien voor flexibiliteit in de keuken. Zo win jij tijd! Op [ufs.com/soep](https://ufs.com/soep) lees je wat er voor jouw soepen is verbeterd.

Huisgemaakte soepen zijn voor je klanten, het hele jaar door, een gezond en gemakkelijk gerecht. Want soep kan altijd, ieder seizoen. Als tussendoortje of als volledige maaltijd. Met vlees of vegetarisch. Maar verras jij je klanten, naast de typisch Nederlandse klassiekers, ook al met Wereldse varianten?

Doe je inspiratie op met de smaakvolle soepen in deze gids. Deze zijn ook eenvoudig te bereiden voor een grote groep.

Ben je op zoek naar meer soepinspiratie? Bekijk dan alle soeprecepten op [ufs.com/knorrprofessional](https://ufs.com/knorrprofessional)

Heb je nog vragen? Wij helpen je graag! Stuur een e-mail naar [info@unileverfoodsolutions.nl](mailto:info@unileverfoodsolutions.nl)

*Namens Unilever Food Solutions,  
Chef Frans Gerrits*



**MAAK HET VERSCHIL**  
MET DE SLIMME BASIS VAN KNORR PROFESSIONAL

# Inhoud

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Thaise Tom Kha Kai                       | 4  |
| Marokkaanse Harira                       | 6  |
| Peruaanse Zoete aardappelsoep met quinoa | 8  |
| Japanse udon noedel soep                 | 10 |
| Bisque met venkel en grote garnalen      | 12 |
| Amerikaanse BBQ tomatensoep              | 14 |
| Ingrediëntenlijst                        | 15 |



# Thaise Tom Kha Kai



## Tip:

Voor een vegetarische soep vervang je de kippendijen door De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kipstukjes.

# Thaise Tom Kha Kai

## Ingrediënten voor 10 personen:

### Soep

|       |                                                                              |
|-------|------------------------------------------------------------------------------|
| 160 g | Knorr Professional Thai Tom Kha Kai                                          |
| 300 g | kippendijenvlees of De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kipstukjes |
| 5 st  | limoenblad                                                                   |
| 3 st  | bosui                                                                        |

### Opmaak

|      |            |
|------|------------|
| 2 st | limoen     |
| 20 g | chili olie |
|      | bosui      |

## Bereiding:

1. Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soep-poeder toe.
2. Snijd het kippendijenvlees in kleine stukjes en voeg deze samen met de limoenblaadjes aan de soep toe. Kook de soep gedurende 15 minuten rustig door.

*Gebruik je liever De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kipstukjes? Snijd deze dan in de gewenste vorm en voeg ze na 10 minuten koken toe.*

3. Snijd de bosui in fijne ringetjes en pluk de kruiden.

4. Schep de soep en garneer met bosui, limoen en de chili olie.





# Marokkaanse Harira



**Tip:**  
Wil je van de Harira een stevige maaltijdsoep maken? Verrijk deze dan met parelcouscous of linzen.



# Marokkaanse Harira

## Ingrediënten voor 10 personen:

### Soep

|       |                                          |
|-------|------------------------------------------|
| 130 g | Knorr Professional<br>Marokkaanse Harira |
| 250 g | kikkererwten                             |

### Opmaak

|           |                  |
|-----------|------------------|
| 3 tak     | munt             |
| 10 takjes | koriander        |
| 1 g       | gezouten citroen |

## Bereiding:

1. Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe.
2. Voeg de kikkererwten toe en laat de soep gedurende 8 minuten rustig koken.
3. Pluk de munt en koriander en snijd deze grof. Snijd de schil van de gezouten citroen fijn.
4. Schep de soep en garneer met de gehakte koriander, munt en citroen.





# Peruaanse Zoete Aardappelsoep met quinoa



**Tip:**  
Wil je extra groente toevoegen?  
Maiskorrels passen ook perfect  
in deze Peruaanse soep!



# Peruaanse Zoete Aardappelsoep met quinoa

---

## Ingrediënten voor 10 personen:

### Soep

|       |                                           |
|-------|-------------------------------------------|
| 200 g | Knorr Professional<br>Zoete Aardappelsoep |
| 1 st  | rode paprika                              |
| 1 st  | gele paprika                              |

### Opmaak

|     |                                              |
|-----|----------------------------------------------|
| 1 g | Chili flakes<br>rode paprika<br>gele paprika |
|-----|----------------------------------------------|

## Bereiding:

1. Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe.
2. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door.
3. Schil de paprika's, snijd deze brunoise en blancheer ze.
4. Schep de soep op de brunoise van paprika en garneer met de chili flakes.



# Japanse udon noedel soep



**Tip:**

Verpak de noedels apart van de bouillon.  
Geef ook de sesamzaadjes en kruiden los mee.



# Japanse udon noedel soep

## Ingrediënten voor 10 personen:

### Soep

|       |                                    |
|-------|------------------------------------|
| 160 g | Knorr Professional<br>Japanse Soep |
| 5 g   | sojasaus                           |
| 100 g | peultjes                           |
| 3 st  | bosui                              |

### Opmaak

|       |                                  |
|-------|----------------------------------|
| 800 g | instant udon noedels             |
| 1 g   | geroosterde sesamzaadjes         |
| 1 g   | togarashi, Japans kruidenmengsel |
|       | peultjes                         |
|       | bosui                            |
|       | instant udon noedels             |

## Bereiding:

1. Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder en de sojasaus toe.
2. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door.
3. Maak de peultjes schoon, snijd ze in stukjes en blancheer ze. Snijd de bosui in fijne julienne.
4. Schep de soep over de peultjes en maak af met de bosui.
5. Bereid de udon noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verpak deze apart met de sesamzaadjes en de togarashi.





# Bisque

met venkel en grote garnalen



**Tip:**  
Adviseer je klant om zelf brood-  
croutons te bakken in peperolie en  
deze aan de bisque toe te voegen.



# Bisque

## met venkel en grote garnalen

### Ingrediënten voor 10 personen:

#### Soep

|       |                                   |
|-------|-----------------------------------|
| 200 g | Knorr Professional<br>Bisque Soep |
| 300 g | garnalen                          |
| 200 g | venkel                            |
| 3 st  | bosui                             |

#### Opmaak

venkel  
bosui

### Bereiding:

1. Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe.
2. Laat de soep gedurende 5 minuten rustig koken.
3. Snijd de garnalen in kleine stukjes en voeg deze aan de soep toe.
4. Maak de venkel schoon, snijd deze brunoise en blancheer ze. Snijd de bosui in ringetjes.
5. Schep de soep op de brunoise van venkel. Maak de soep af met bosui ringetjes.





# Amerikaanse BBQ tomatensoep

met geroosterde groenten en pulled pork



**Tip:**

Voor een vegetarische soep vervang je de pulled pork door De Vegetarische Slager NoChicken Kip Shoarma.



# Amerikaanse BBQ tomatensoep

## met geroosterde groenten en pulled pork

### Ingrediënten voor 10 personen:

#### Soep

|       |                                             |
|-------|---------------------------------------------|
| 200 g | Knorr Professional<br>Toscaanse Tomatensoep |
| 10 g  | Knorr Professional<br>Knoflook Puree        |
| 2 st  | paprika rood                                |
| 2 st  | paprika geel                                |
| 1 st  | aubergine                                   |
| 1 st  | prei                                        |
| 600 g | pulled pork                                 |

#### Opmaak

gerookte paprikapoeder

### Bereiding:

1. Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe.
  2. Voeg de knoflook toe en kook de soep gedurende 5 minuten rustig door.
  3. Pel de paprika's en de prei en snijd ze samen met de aubergine in stukjes.  
Rooster de groenten in de oven, grill of barbecue.
  4. Schep de soep over de geroosterde groenten en de pulled pork.
- Gebruik je liever De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kip Shoarma? Snijd deze dan in de gewenste vorm en voeg ze na 10 minuten stomen toe.*
5. Maak de soep af met de paprikapoeder.



# Allergenenlijst

| NAAM                                                      | EAN           | INHOUD  | VEGETARISCH | VEGANISTISCH | GLUTENVRIJ | LACTOSEVRIJ |
|-----------------------------------------------------------|---------------|---------|-------------|--------------|------------|-------------|
| Knorr Professional Thai Tom Kha Kai                       | 8710604793070 | 1 KG    |             |              |            |             |
| Knorr Professional Marokkaanse Harira                     | 8710522656631 | 1.3 KG  | ✓           |              |            |             |
| Knorr Professional Peruaanse Zoete Aardappelsoep          | 8710522656655 | 1.1 KG  | ✓           |              | ✓          |             |
| Knorr Professional Japanse Soep                           | 8710604765459 | 1.1 KG  |             | ✓            |            |             |
| Knorr Professional Bisque Soep                            | 8717163932551 | 1.1 KG  |             |              |            |             |
| Knorr Professional Toscaanse Tomatensoep                  | 8710604744478 | 1.1 KG  | ✓           |              |            |             |
| De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kipstukjes  | 8718692786561 | 1.75 KG | ✓           | ✓            |            |             |
| Knorr Professional Knoflook Puree                         | 8722700483168 | 750 G   | ✓           | ✓            | ✓          |             |
| De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kip Shoarma | 8718692786660 | 2 KG    | ✓           | ✓            |            |             |

Op zoek naar meer soepinspiratie?

Bekijk alle recepten op  
[ufs.com/knorrprofessional](https://ufs.com/knorrprofessional)