Wereldse salades en dips:

lekker bij de BBQ!

Unilever Food Solutions

Support. Inspire. Progress.

Praktische salades en dips vanuit alle werelddelen

De dagen worden langer, de temperaturen stijgen … Dat kan maar één ding betekenen: de **tuin- en BBQ feesten** starten weer! Deze inspiratiebrochure neemt je mee naar de **lekkerste plekjes van de wereld**. Verras je klanten met **originele recepten uit alle windstreken** én maak gebruik van onze tips voor **maximale efficiëntie**. Zo bespaar je tijd en kosten en laat je je klanten nog meer genieten.

Ontdek snel hoe je in een handomdraai **wereldse finesse** brengt in elke **salade en dip bij je BBQ of tuinfeest**.

Je aankopen beloond met Cook & Save

Wist je dat je bij elke aankoop punten spaart? Die kun je omruilen voor allerlei leuke geschenken zoals inspirerende kookboeken en handige keukentools! Wij helpen je alvast op weg in deze brochure, waar we bij ieder product ook het aantal punten meegeven. Koken én sparen gaan hand in hand bij onze producten.

Benieuwd naar alle geschenken? Scan de QR-code of klik hier.

Inspiratie uit alle windstreken voor je BBQ-gerechten

p.4
PORTUGAL
Portugese salade van zoete aardappel met puntpaprika en yoghurtdressing

p.6
LIBANON
Libanese taboulé met kruidige wortel en kikkererwt

p.10
THAILAND
Frisse rijstsalade met mango, peultjes, paksoi en citrusvinaigrette

p.12
FRANKRIJK
Franse salade met linzen, pompoen, bloemkool en honing-mosterddressing

p.14
ITALIË
Italiaanse pastasalade met spinazie, courgette en Caesar-rode pestodressing

p.16
SPANJE
Pastasalade met chorizo, groene asperges en Thousand Island-dressing

p.8
De wereld rond met dips: 1 basis 10 keer anders!

PORTUGAL

Portugese salade van zoete aardappel met puntpaprika en yoghurtdressing

10 PERS.

Deze zonnige salade zit boordevol verrassingen. De combo hartige dressing, zoete dadels en crunchy pecannoten? Nós amamos isso!

Ingrediënten

1 kg	zoete aardappel, in partjes gesneden
400 g	zoete puntpaprika, in grove stukken
10 g	**Knorr Primerba Tijm**
75 g	pecannoten
200 ml	**Hellmann's Dressing Yoghurt Style**
30 g	**Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek**
100 g	dadels, in stukjes gesneden
250 g	venkel, fijngesneden
50 g	fijne waterkers
--	peper van de molen

Bereidingswijze

1. Meng de zoete aardappel met de puntpaprika, de Knorr Primerba Tijm, de pecannoten en wat olie. Rooster gedurende ca. 12 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C. Laat afkoelen.
2. Meng de Hellmann's Dressing Yoghurt Style met de Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek. Voeg in een serveerschaal de dadelstukjes en fijngesneden venkel toe aan de afgekoelde groenten en overgiet met de dressing.
3. Garneer met de fijne waterkers en werk af met wat peper van de molen.

KNORR PRIMERBA

Aromatische kruiden in olie bewaard

- Het hele jaar door verse kruiden in een constante kwaliteit
- Kan zowel warm als koud gebruikt worden
- Minder afval en langer houdbaar
- Hoeft na opening niet gekoeld te worden, bij kamertemperatuur bewaren

EFFICIËNTIETIP VAN DE CHEF

Personaliseer je salade met overschotjes!

Dit soort salades bieden je de ideale kans om bijvoorbeeld overblijvende kipblokjes van satés, gekruid gehakt of stukjes gebakken worst weg te werken. Zo geef je meteen ook een persoonlijke touch aan je gerecht.

Scan de QR-code of klik voor meer efficiëntietips.

LIBANON

Libanese taboulé met kruidige wortel en kikkererwt

10 PERS.

De geurige specerijen van dit recept voeren je mee naar de levendige souks van Libanon.

Ingrediënten

625 g	**Knorr Taboulé**
1 l	water
100 ml	olijfolie
480 g	kikkererwt, uit blik uitgelekt
450 g	gele wortel, in schijfjes
450 g	wortel, in schijfjes
250 g	rode ui, in partjes
10 g	ras el hanout
200 ml	**Hellmann's Vinaigrette Citrus**
60 g	**Knorr Professional Specerijenpuree Paprika**
100 ml	**Hellmann's Dressing Yoghurt Style**
10 g	munt, fijngesneden
500 g	merguez (optioneel)

Bereidingswijze

1. Voeg koud water en olijfolie bij de Knorr Taboulé, dek af en zet een uur in de koelkast.
2. Meng ondertussen alle groenten met wat olie en de ras el hanout in een ovenschaal en rooster zo'n 10 à 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C. Laat afkoelen.
3. Meng de Hellmann's Vinaigrette Citrus met de Knorr Professional Specerijenpuree Paprika. Voeg toe aan de taboulé, samen met de helft van de afgekoelde groenten.
4. Verdeel het geheel over een serveerschaal en werk af met de rest van de groenten. Besprenkel met de Hellmann's Dressing Yoghurt Style en bestrooi met wat fijngehakte munt.

Tip! Voeg extra pit toe met koude stukjes gebakken merguez.

HELLMANN'S VINAIGRETTES

Smaakvolle aroma's voor elke salade

- Te personaliseren naar eigen smaak
- Veelzijdig in gebruik als ingrediënt of kant-en-klaar
- Ook geschikt om te marineren en deglaceren (warm en koud)
- Langere houdbaarheid dan een zelfgemaakte vinaigrette: 3 weken op kamertemperatuur, 4 weken in koelkast

Geeft smaak, textuur en glans aan je gerechten.

EFFICIËNTIETIP VAN DE CHEF

Bespaar tijd met je taboulé!

Voortaan verspil je geen tijd en energie meer aan water koken om het geheel vervolgens weer te laten afkoelen. De Knorr Taboulé zwelt namelijk op in koud water. Handig!

Scan de QR-code of klik voor meer efficiëntietips.

De wereld rond met dips: 1 basis 10 keer anders!

Indiaase raitadip

350 G BASISSAUS +
5 g fijngesneden munt
15 g **Knorr Primerba Knoflook**
5 g **Knorr Primerba Curry**
50 g komkommer, geraspt en uitgeknepen

Japanse ponzudip

350 G BASISSAUS +
20 g **Knorr Professional Specerijenpuree Gember**
15 ml **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
60 ml **Hellmann's Vinaigrette Sesam Soya**

Franse aiolidip

350 G BASISSAUS +
25 g **Knorr Primerba Knoflook**
10 g **Conimex Sambal Oelek**

Spaanse romescodip

350 G BASISSAUS +
30 g amandelpoeder
75 g **Knorr Professional Specerijenpuree Paprika**
3 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**

Basissaus 350 g

200 g **Hellmann's Real (of vegan) Mayonaise**

150 g **Hellmann's Dressing Yoghurt Style**

Caraïbische ananas-kokosdip

350 G BASISSAUS +
15 g **Knorr Primerba Curry**
20 g kokosnootpoeder
100 g ananas, uit blik fijngesneden

Italiaanse pestodip

350 G BASISSAUS +
10 g **Knorr Primerba Bouquet All'Italiana**
30 g **Knorr Primerba Pesto**

Amerikaanse blauwe kaasdip

350 G BASISSAUS +
10 g **Knorr Primerba Knoflook**
10 g **Knorr Primerba Tuinkruiden**
100 g blauwaderkaas (type Cambozola)

Zuid-Amerikaanse chimichurridip

350 G BASISSAUS +
15 g **Knorr Primerba Knoflook**
10 g **Knorr Primerba Bouquet de Provence**
10 g **Conimex Sambal Oelek**
20 g peterselie

Congolese moambedip

350 G BASISSAUS +
20 g **Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook**
80 g **Knorr Professional Napoletana Tomatensaus**
60 g pindakaas

Marokkaanse harissadip

350 G BASISSAUS +
10 g **Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook**
2 g gemalen komijn
10 g harissa

THAILAND

Frisse rijstsalade met mango, peultjes, paksoi en citrusvinaigrette

10 PERS.

Serveer een bordje Thailand met deze aromatische rijstsalade vol groene groenten, frisse kruiden en zoete mangostukjes.

Ingrediënten

500 g	**Conimex Basmati Rijst**
250 g	peultjes
400 g	paksoi
40 g	Thaise basilicum
100 g	lente-ui
200 ml	**Hellmann's Vinaigrette Citrus**
15 g	**Conimex Sambal Oelek**
30 g	gele curry
450 g	mangoblokjes, diepvries

Bereidingswijze

1. Kook de Conimex Basmati Rijst zoals aangegeven op de verpakking en kook de peultjes tot ze gaar zijn. Laat afkoelen.
2. Snij intussen de paksoi, Thaise basilicum en lente-ui fijn. Meng de Hellmann's Vinaigrette Citrus met de Conimex Sambal Oelek en de gele curry.
3. Voeg de afgekoelde rijst, ontdooide mangoblokjes en gesneden groenten samen in een kom. Overgiet met de vinaigrette en meng.

EFFICIËNTIETIP VAN DE CHEF

Pimp je salade!

Met – al dan niet plantbased – kipstukjes tover je deze salade om tot een volwaardige maaltijd. Lak met Conimex Ketjap Manis en bestrooi met wasabi furikake voor een extra umami toets.

Scan de QR-code of klik voor meer efficiëntietips.

FRANKRIJK

Franse salade met linzen, pompoen, bloemkool en honing-mosterddressing

10 PERS.

Dankzij de eiwitrijke linzen en krokante hazelnoten kan deze lichte salade ook prima dienen als volwaardige vegetarische lunch. Magnifique!

Ingrediënten

1 kg	pompoen (hokkaido), in partjes gesneden
1 kg	bloemkool, in partjes gesneden
50 ml	olie
50 g	**Knorr Primerba Tuinkruiden**
500 g	gekookte linzen
250 ml	**Hellmann's Dressing Honing Mosterd**
200 g	cottage cheese
100 g	geroosterde gekneusde hazelnoten
50 g	tuinkers
--	peper van de molen

Bereidingswijze

1. Meng de pompoen met de bloemkool, olie en Knorr Primerba Tuinkruiden in een ovenschaal en rooster gedurende ca. 12 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C. Laat afkoelen.
2. Doe alles in een serveerschaal en besprenkel met de Hellmann's Dressing Honing Mosterd. Verdeel hierover de cottage cheese, gekneusde hazelnoten en tuinkers. Werk af met wat verse zwarte peper uit de molen.

Wist je dat **Hellmann's Dressings** en **Knorr Primerba** niet alleen je gerechten lekkerder, maar ook leuker maken? Bij elke aankoop spaar je namelijk Cook & Save punten. Die kun je omruilen voor praktische geschenken, zoals professionele keukentools, kookboeken of een dagje uit voor jou en je team.

Ontdek alle Cook & Save-cadeaus via deze QR code.

COOK & SAVE

EFFICIËNTIETIP VAN DE CHEF

Gebruik slimme alternatieven!

Gebruik je zelden cottage cheese? Je hoeft die zeker niet speciaal voor dit recept aan te kopen. Ricotta of geitenkaas zijn evenwaardige vervangers!

Scan de QR-code of klik voor meer efficiëntietips.

ITALIË

Italiaanse pastasalade met spinazie, courgette en Caesar-rode pestodressing

10 PERS.

Laat je verrassen door de bijzondere combinatie van klassieke Italiaanse smaken en de hartige caesardressing. Mamma Mia!

Ingrediënten

500 g	**Knorr Professional Fusilli**
400 g	bladspinazie (diepvries)
400 g	erwt (diepvries)
300 g	courgette
400 ml	**Hellmann's Dressing Caesar**
20 g	**Knorr Primerba Rode Pesto**
50 g	geroosterde pijnboompitten
50 g	parmezaan

Bereidingswijze

1. Kook de pasta in ruim gezouten water gaar en kook de erwtjes kort op. Laat afkoelen.
2. Knijp de ontdooide bladspinazie uit en snij de courgette in fijne schijfjes.
3. Meng de Hellmann's Dressing Caesar met de Knorr Primerba Rode Pesto. Meng de afgekoelde pasta met de groenten en overgiet met de dressing.
4. Werk af met de geroosterde pijnboompitten en parmezaanschilfers.

HELLMANN'S DRESSINGS

De finishing touch voor elke salade

- Veelzijdig in gebruik als ingrediënt of kant-en-klare dressing
- Lang houdbaar: tot 1 maand na opening in de koelkast
- Vrij van toegevoegde conserveermiddelen

EFFICIËNTIETIP VAN DE CHEF

Dure ingrediënten? Zoek alternatieven!

Pijnboompitten kosten tegenwoordig een aardige duit. Daarom is het slim om te zoeken naar alternatieven. Walnoten geven dit gerecht bijvoorbeeld de nodige bite en zorgen voor een verrassende smaak.

Scan de QR-code of klik voor meer efficiëntietips.

SPANJE

Pastasalade met chorizo, groene asperges en Thousand Island-dressing

10 PERS.

Het contrast tussen de pittige chorizo, frisse asperges en zoetige dressing maakt van deze zomerse pastasalade een bordje om 'olé' tegen te zeggen!

Ingrediënten

500 g	**Knorr Professional Penne Kookstabiel**
450 g	groene asperges, fijngesneden
150 g	chorizo, in blokjes
150 g	zongedroogde tomaat, gesneden
400 ml	**Hellmann's Dressing Thousand Island**

Bereidingswijze

1. Kook de Knorr Professional Penne Kookstabiel in ruim gezouten water zoals aangegeven op de verpakking. Koel ze snel weer af.
2. Stoom de groene asperges of bak ze kort aan en koel ze snel weer af.
3. Meng de afgekoelde pasta met de gare asperges, de chorizoblokjes, de gesneden zongedroogde tomaten en de Hellmann's Dressing Thousand Island.
4. Plaats de bekomen pastasalade in een serveerschotel.

EFFICIËNTIETIP VAN DE CHEF

Geen groene asperges bij de hand? Geen probleem!

Voor dit gerecht kun je perfect groene boontjes of snijboontjes gebruiken. Met hun knapperige bite passen ze helemaal in dit gerecht. En dat voor een zachte prijs.

Scan de QR-code of klik voor meer efficiëntietips.

Productoverzicht

Scan om te bestellen en bespaar tijd in de keuken!

Knorr Primerba	EAN-code	Inhoud = DU	Allergenen
Basilicum	8711100447344	2 x 340 g	
Bouquet all 'Italiana	8711100447832	2 x 340 g	
Bouquet de Provence	8711200368044	2 x 340 g	
Champignon	8711200367702	2 x 340 g	
Curry	8711200367610	2 x 340 g	
Dille	8711200367986	2 x 340 g	
Dragon	8711200367788	2 x 340 g	
Knoflook	8711100447368	2 x 340 g	
Pesto	8711100447412	2 x 340 g	
Rode Pesto	8711100447337	2 x 340 g	
Tijm	8711200367900	2 x 340 g	
Tuinkruiden	8711100447443	2 x 340 g	
Gefruite Ui met Spek	8711200367498	2 x 340 g	
Mieriks wortel	8711200321469	2 x 320 g	
Basilicum	8722700714842	2 x 700 g	
Bouquet all 'Italiana	8712566673766	2 x 700 g	
Knoflook	8722700714859	2 x 690 g	
Pesto	8722700714835	2 x 700 g	
Rode Pesto	8722700861812	2 x 700 g	
Tuinkruiden	8711200698042	2 x 700 g	

Scan om te bestellen en bespaar tijd in de keuken!

Hellmann's Dressings	EAN-code	Inhoud = DU	Allergenen
Dressing Thousand Island	8711327471443	6 x 1 L	
Dressing Caesar	8711327471627	6 x 1 L	
Dressing Honing Mosterd	8710522832332	6 x 1 L	
Dressing Yoghurt Style	8711327472105	6 x 1 L	
Dressing Escoffine	8710522690208	4 x 3 L	
Dressing Naturel	8711327454774	4 x 3 L	
Dressing Yoghurt Style	8711327454989	4 x 3 L	
Dressing Fijne kruiden	8711327455184	4 x 3 L	
Dressing Honing Mosterd	8710522759172	4 x 3 L	
Dressing Thousand Island	8710522759417	4 x 3 L	
Dressing Classic	8710522759738	4 x 3 L	

Scan om te bestellen en bespaar tijd in de keuken!

Hellmann's Vinaigrettes	EAN-code	Inhoud = DU	Allergenen
Vinaigrette Balsamic	8722700557289	6 x 1 L	
Vinaigrette Basil	8722700557296	6 x 1 L	
Vinaigrette Citrus	8722700557302	6 x 1 L	
Vinaigrette Sesame Soy	8722700557326	6 x 1 L	
Vinaigrette Citrus Gember	8710522647455	6 x 1 L	
Vinaigrette Ananas Kokos	8710522647479	6 x 1 L	
Vinaigrette Appel Avocado	8710522647493	6 x 1 L	
Vinaigrette Tomaat Aardbei	8710522647639	6 x 1 L	

Scan om te bestellen en bespaar tijd in de keuken!

Knorr Professional Pasta	EAN-code	Inhoud = DU	Allergenen
Fijne Spaghetti kookstabiel	8712100914096	4 x 3 kg	
Penne kookstabiel	8712100914133	4 x 3 kg	
Spaghetti kookstabiel	8712100914195	4 x 3 kg	
Fettuccini a L'Uovo	3011360007339	1 x 2 kg	
Fusilli	5000184596097	1 x 3 kg	
Lasagne (voorgekookt)	5000184596134	1 x 3 kg	
Penne	5000184596295	1 x 3 kg	
Penne Tricolore	8711100648598	1 x 3 kg	
Spaghetti	5000184596059	1 x 3 kg	
Tagliatelle	5000184596172	1 x 3 kg	
Tagliatelle Verdi	8711100648819	1 x 3 kg	
Tortellini Al Formaggio	5000184592563	3 x 1 kg	

Scan om te bestellen en bespaar tijd in de keuken!

Knorr Professional Taboulé	EAN-code	Inhoud = DU	Allergenen
Taboulé Couscous Salade	3011368423001	6 x 625 g	

Glutenvrij · Lactosevrij · Vegetarisch · Vegan

Ontdek ons volledige assortiment in de webshop op **ufs.com**

Kruid je efficiëntie af met deze 3 toppers!

HELLMANN'S DRESSINGS & VINAIGRETTES

Dé win van deze dressings en vinaigrettes? Die schuilt niet alleen in hun **heerlijke smaak**, ze zijn ook **kant-en-klaar** te gebruiken. Dat betekent: **minder werk en meer mogelijkheden** om je eigen stempel te drukken.
De dressings en vinaigrettes zijn ook **lang houdbaar** in de koelkast. Ideaal om **verspilling tegen te gaan**.

Scan hier of klik voor meer info.

KNORR PROFESSIONAL PASTA & TABOULÉ

Bereid de lekkerste deegwaren in een handomdraai. De kookstabiele pasta's zijn een **perfecte bondgenoot** in de hectiek van je professionele keuken. Ze **worden én blijven namelijk perfect al dente of gaar**. En de taboulé? Da's pas echt een koud kunstje. Er komt zelfs geen kookpot aan te pas: in **koud water** doet 'ie het prima!

Scan hier of klik voor meer info.

KNORR PRIMERBA

Dit assortiment **kruiden op olie** zorgt ervoor dat je het hele jaar door kunt gebruikmaken van plukverse kruiden. Met Knorr Primerba kies je voor minder gedoe én **100% smaak**.
Je wint aan tijd en beperkt je kosten. Onmisbaar in iedere keuken en bovendien **eindeloos te combineren in al je wereldse gerechten.**

Scan hier of klik voor meer info.

Meer info op **ufs.com**

Unilever Food Solutions

Support. Inspire. Progress.