

6x

NAJAARS

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



6x NAJAARS

SOEPCONCEPTEN

Geef soep dit najaar een prominente plek op je menukaart! Soep is namelijk weer helemaal terug, ook onder de jongere generatie. Serveer dit magerijke gerecht dus gerust op elk moment van de dag. Laat je daarvoor inspireren door de 6 vernieuwende soepconcepten en 24 snelle recepten voor de herfst.

Van soepamuse tot herfstige maaltijdsoep en van 12-uurtje tot winterklassieker, met deze recepturen verras je jouw gasten met bijzondere soepinnovaties en vertrouwde gerechten in een nieuw jasje. Alle recepten zijn snel, magerijk en eenvoudig te bereiden – zelfs door onervaren keukenpersoneel!

In de recepten met **Liquid Concentrates** ontdek je hoe je eenvoudig een soep met een eigen signatuur kunt bereiden op basis van deze smaakmaker. In de 3x soep recepten delen we 3 varianten voor dezelfde soep, van snel naar uitgebreid. Zo bepaal je zelf welke signatuur je geeft aan jouw soep afhankelijk van het keukenproces.

Hip, verrassend en verrukkelijk. Profiteer dit najaar van soep op je menu!

SOEPCONCEPTEN



6

Amuses

Maaltijdsoepen najaar



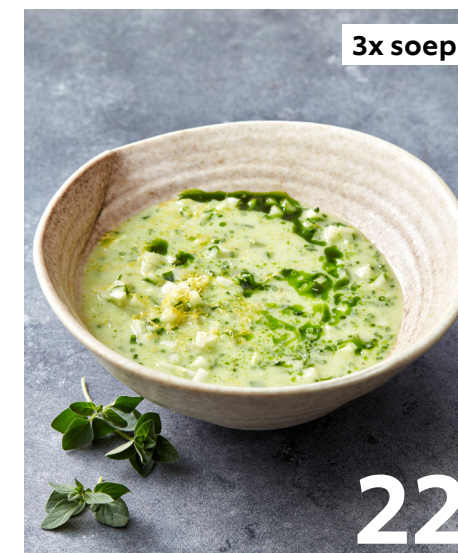
14



10

12-uurtje

3x soep



22

Liquid Concentrates



26



18

Klassieke wintersoepen

SOEP VEELZIJDIG OP DE NAJAARS-KAART

Verras je gasten met deze originele manieren en momenten om soep te serveren

Geef je soep een make-over op je herfst-menu! Soep is weer helemaal relevant op de kaart en dat is geen verrassing. Er zijn maar weinig gerechten zo margerijk als een soepje. Door te kiezen voor kwalitatieve oplossingen zoals een bouillon, soeppoeder of een vloeibare soep bespaar je veel tijd in de bereiding. Met een soep die net even anders wordt bereid of gepresenteerd, overtreft je de verwachtingen van je gasten en kan je een hogere verkoopprijs vragen. Reden genoeg dus om soep op meerdere plekken op de kaart aan te bieden. Serveer dit veelzijdige gerecht op deze originele manieren en momenten!



Als onderdeel van een 12-uurtje

De lunch wordt een steeds populairder moment om de horeca te bezoeken. Zeker nu de prijzen stijgen, kiezen gasten vaker voor een lunch in plaats van een diner. Daardoor is ook het 12-uurtje weer helemaal hip! Maak soep een vast onderdeel van dit klassieke lunchgerecht in een modern jasje, dat bespaart je een hoop tijd in de mise-en-place. Wil je ervoor zorgen dat je 12-uurtje ook aanslaat bij jongere gasten? Geef je gerechten dan een werelds tintje en zorg voor een vegetarische optie. Het vega Mexicaanse 12-uurtje bestaat bijvoorbeeld uit **pittige chilisoep met boontjes, taco's en tortillachips met guacamole** (p. 13).

Als verrassende amuse

Een soepamuse geeft je gasten een onvergetelijke ervaring als start van hun diner, maar ook bij een borrelplank is dit gerecht een heerlijke smaakmaker. Geserveerd in een klein glaasje is deze amuse perfect om de smaakpapillen te prikkelen en de eetlust op te wekken. Zo'n mooie soep afgewerkt met een schuimlaag en garnituur is snel en gemakkelijk in de bereiding zonder ingewikkelde receptuur. Kijk maar naar de **tomaten-paprikasoep met paprikaschuim** (p. 7) of de **Thaise rodecurrysoep met kokoschuim, chiliflakes, sesamzaadjes, limoenrasp en fijngesneden limoenblad** (p. 9).

Als origineel lunchgerecht

Een vullende soep is de ideale vervanger voor het broodje op de lunchkaart. Een soep kun je goed voorbereiden, waardoor je net zo snel (of sneller) een kom soep kunt serveren als een belegde boterham. Daardoor maak je tijdens de lunch meer marge op maaltijdsoep, dan op broodjes of salade. Soep is bovendien een betaalbare optie, waardoor gasten eerder bij je binnenlopen. Probeer eens **Marokkaanse harira** (p. 14), een stevige, kruidige soep die goed vult door de kikkererwten en orzo en pit krijgt door de harissa. Dat is nog eens een origineel lunchgerecht!

Als verwarmend tussendoortje op een koude winterdag

Ga jij voor een winterterras dit jaar, met een knisperende vuurkorf, warme dekentjes en knusse kerstverlichting? Zorg er dan voor dat er voldoende verwarmende opties op je menu staan. Bied daarom naast glühwein en jägertee ook rijke, winterse soepen aan. Een **klassieke erwtensoep met krokant spek** (p.18), **gegratineerde uiensoep met gedroogde worst** (p.19) of **zoete pompoensoep met gruyère en pompoenpitten** (p.21) is precies waar je gasten trek in hebben op een gure winterdag.

Als volwaardige maaltijdsoep

De maaltijdsoep – een soep die je door de toevoeging van noedels, rijst, peulvruchten of pasta kunt eten als volwaardig gerecht – is erg in trek op het moment. Zeker Aziatische maaltijdsoepen zoals ramen, pho en laksa zijn onwils populair. En dat is fijn voor jou, want deze soepen zijn eenvoudig te bereiden en te serveren. Gebruik voor een snelle maaltijdsoep Knorr Professional Liquid Concentrates als basis. Maak voor een **kimchee-ramensoep** (p. 27) een rijke bouillon met Liquid Concentrate Rund en smaakmakers als sesamolie, sake, sojasaus en miso. Nog sneller resultaat? Ga dan voor **Thaise tom kha kai** (p. 22). Deze aromatische kippensoep met kokosmelk bereid je razendsnel met Knorr Professional Thai Tom Kha Kai op poederbasis of Unox Vloeibare Tom Kha Kai.

AMUSES Wil jij je gasten verrassen met een originele amuse die gemakkelijk te maken is en niet te veel tijd en gedoe kost in de keuken? Probeer dan eens deze inspirerende soepamuses. Deze kleine, smaakvolle soepjes in een glas met een heerlijke schuimlaag bezorgen je gasten een onvergetelijke ervaring.



Indiase Masala met citrusschuim voor 10 personen

Ingrediënten
 100 g **Knorr Professional Indiase Masalasoepp**
 125 g kokosmelk
 125 g room
 10 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
 2 g vadouvan

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 en de Citrus Fresh aan de kook. Giet de massa in een siphon

en zet deze onder druk met twee patronen.
Opmaak Schep de soep in de kommetjes en spuit het kokosschuim erop. Maak de soep af met wat vadouvan.



Tip Deze kruidige soep doet het ook goed op een wereldse borrelplank. Of maak er een Indiaas voorgerechtje van met een samosa of een belegd naanbroodje erbij. Door dezelfde soep op meerdere plekken in je menu te laten terugkomen, bespaar je op de inkoop en maak je meer marge. Win-win!

Tomaten-paprikasoepp met paprikaschuim voor 10 personen

Ingrediënten
 85 g **Knorr Professional Spaanse Tomaten-Gerookte Paprikasoepp**
 250 g plantaardige room 31%
 15 g **Knorr Professional Paprika Puree**
 10 g **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami**
 2 g tomaten flakes
 2 g basilicumblad, poeder

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.
Paprikaschuim Meng de Paprika Puree en de Roast Umami door de plantaardige room. Giet de massa door een fijne zeef in een siphon en zet deze onder druk met een patroon.
Opmaak: Schep de soep in de kommetjes en spuit het paprikaschuim erop. Maak de soep af met het met de tomaten flakes en het basilicumpoeder.



Wist je dat? **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami** is een vloeibare smaakmaker. Het product is gemaakt van ui en knoflook dat langzaam is geroosterd in de oven. Zo verrijk je de soep met een gekarameliseerde toets.



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
- 30 g bieslookolie
- 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 kaasschuim 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 de uitgifte en hoe je niks weg te gooien. De smaak en het uiterlijk blijven behouden bij invriezen, ontdooien en opwarmen. Deze Thaise Rode Currysoep kan je bij uitgifte nog afmaken met het schuim.

12-UURTJE Een 12-uurtje zonder soep bestaat niet! Maar een volledig zelf-gemaakte soep kan erg tijdrovend zijn. Til je 12-uurtje daarom naar een hoger niveau met de snelle Knorr Professional soepen. Die bereid je volledig tijdens de mise-en-place in nog geen tien minuten. Zo maak je bovendien een mooie marge op dit klassieke lunchgerecht.



Ingrediënten

- 100 g Knorr Professional Champignon Crèmesoep
- 250 g kastanje champignons
- 150 g gekookte ham
- 10 g bieslook
- 10 st tomaten
- 150 g grannysmithappel
- 80 g zure room
- 10 g Knorr Primerba Mierikswortel
- 10 g Dijon mosterd
- 5 g dille
- 80 g Hellmann's Real Mayonaise
- 250 g Hollandse garnalen
- 10 blaadjes kropsla
- 10 st Knorr Groentewraps
- Wortel
- 100 g Hellmann's Caesar dressing
- 500 g gebraden kipfilet
- 100 g romaanse sla
- 150 g Parmezaanse kaas

KLASSIEK

Champignonsoep, gevulde tomaat met garnalen en Caesar wrap

voor 10 personen

Bereiding

Champignonsoep Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de champignonsoep gedurende 5 minuten rustig door. Snijd ondertussen de champignons in plakjes, ham in reepjes en de bieslook fijn. Bak de champignons in de boter en voeg ze aan de soep toe.

Gevulde tomaat Plicheer de tomaten, snijd de kapjes van de tomaten en hol ze uit. Schil de appel en snijd ze in brunoise. Meng de zure room, mierikswortel, dille en de mosterd door de mayonaise. Meng de garnalen en de appel met de saus. Vul de tomaten en plaats de kapjes erop.

Wrap Verdeel de Caesar dressing over de wraps met behulp van een paletmes. Snijd de gebraden kip in dunne plakjes en beleg de wraps. Verdeel de romaanse sla samen met de geraspte kaas over de kip. Rol de wrap strak op en halveer de wrap.

Opmaak Verdeel de hamreepjes over de soepkoppen. Schep de soep in de soepkoppen en garneer met de gesneden bieslook. Verdeel de kropsla-blaadjes over de borden en plaats de gevulde tomaten erop. Leg de wrap erbij.



VIS

Mossel-kerriesoep met zalmmayonaise en een garnalen-kroketje op zuurdesem

voor 10 personen

Ingrediënten

- 80 g Knorr Professional Javaanse Kerriesoep
- olie
- 1 kg mosselen in de schelp
- witte peper uit de molen
- 1,5 dl witte wijn
- 5 g korianderblaadjes
- 10 g Knorr Professional Liquid Concentrate Vis zalmfilet
- 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 Knoflookpuree
- 300 g Hollandse garnalen
- 0,2 g cayenne peper
- peper & 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 geleidelijk 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 soep-koppen. 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 Het mosselkookvocht geeft de soep een mooie en rijke smaak. Serveer je de soep met de mosselen in de schelp? Vergeet dan niet om een extra kom voor de schalen op tafel te zetten.





VLEES

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

voor 10 personen

Ingrediënten

- 100 g Knorr Professional Mosterdsoep
- 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
- 10 st Knorr Groentenwrap Wortel
- 100 g Hellmann's Real Mayonaisse
- 15 g truffel tapenade
- 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 mayonaisse met de truffeltapenade en de hazelnootolie. Verdeel de truffelmayonaisse over de wraps met behulp van een paletmes.

Snijd het 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 Mosterdsoep en ham is een sterke, klassieke combinatie. Ga ook eens voor gerookte ham voor extra complexiteit. Met stukjes gerookte zalm of paling is deze soep trouwens ook heerlijk bij een 12-uurtje met vis.



VEGA

Pittige chilisoep met boontjes, guacamole, tortillas en een vegan taco

voor 10 personen

Ingrediënten

- | | |
|---|--|
| 100 g Knorr Professional Mexicaanse Chilisoep | 400 g De Vegetarische Slager NoBeef Runderstuckjes Kant en Klaar |
| 4 st palmkoolblad | 2 st limoenen |
| 125 g kidneybonen, blik | 12 g Mexicaanse kruidenmix |
| 125 g witte bonen, blik | ½ st rode ui |
| 5 tak koriander | 4 st tomaten |
| 2 st avocado | 2 st lente ui |
| 1 st tomaat | ½ st rodechilipeper |
| 5 st basilicum-blaadjes | 6 g koriander |
| 20 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh | 0,5 dl Hellmann's Citrus Vinaigrette |
| 0,2 g chiliflakes | 10 st tortilla's |
| – zout & peper | 100 g zoetzure rode kool |
| 200 g tortillachips, zeewier | 75 g zoetzure rode ui |

Bereiding

Soep Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder 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 onder-tussen de koriander.

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

Taco Bak de NoBeef Runderstuckjes Kant en Klaar 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 Runderstuckjes Kant en Klaar 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 rodechilipeper fijn. Snijd de koriander en meng deze met de ui, tomaat, chilipeper en de vinaigrette.

Opmaak: Verwarm de tortilla's. Verdeel de NoBeef Runderstuckjes Kant en Klaar 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 tortilla-chips.



MAALTIJDSOEPEN NAJAAR In de zomer- maanden loopt de soepverkoop altijd terug, maar in de herfst maken we gelukkig weer een inhaalslag! Deze kruidige maaltijdsoepen vol uitgesproken smaken en specerijen belichamen alles waar je gasten zin in hebben als de bladeren weer van de bomen vallen. En jij profiteert eindelijk weer volop van dit margerijke gerecht. Pak die winst!



Harira met lamsvlees en orzo en harissa voor 10 personen

- Ingrediënten**
- 130 g **Knorr Professional Marokkaanse Harira**
 - 2 l water
 - 250 g kikkererwten uit blik, afgespoeld
 - 10 g harissa
 - 70 g orzo
 - 300 g lamsschenkelvlees, gekookt
 - 10 takjes koriander
 - ½ bakje ghoo cress

Bereiding

Soep Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoe- der toe. Voeg de kikkererwten en de harissa toe en laat de soep gedurende 8 minuten rustig koken.

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.



Tomatensoep met Spaanse tortilla, gerookte paprika met chorizo voor 10 personen

- Ingrediënten**
- 120 g **Knorr Professional Tomatensoep**
 - 30 g olijfolie
 - 120 g witte uien, blokjes
 - 240 g brunoise van rode paprika
 - 4 g paprikapoeder, gerookt
 - 2 l water
 - 600 g Spaanse tortilla
 - 200 g chorizo
 - zonnebloemolie
 - 2 st rode puntpaprika
 - 180 g ricotta kaas
 - 1 bakje adji cress
 - 1 g chiliflakes

Bereiding

Soep Verwarm de olie. Smoor de ui samen met de rode paprika en het gerookte paprikapoeder. Voeg het water toe en breng het geheel aan de kook. Voeg al roerend het afgewogen soep- poeder toe. Kook de soep gedurende 10 minuten rustig door. Pureer de soep met een staafmixer of in een blender.

Garnituur Snijd de Spaanse tortilla in blokjes en frituur ze krokant. Snijd de chorizo in fijne brunoise

en bak ze krokant in wat olie. Blaker de rode paprika in de oven of boven een gas- pit, pel deze en snijd ze in stukjes.

Opmaak Verdeel de tortilla samen met de paprika over de kommen en schep de soep erop. Schep de ricotta en de chorizo erop en garneer met de adji cress en chiliflakes.



Tip Wil je deze maaltijdsoep ook als vega-optie aanbieden? Vervang de chorizo dan voor reepjes zongedroogde tomaat of NoBacon Gerooekt Spek van De Vegetarische Slager.



Thaise noedelsoep met rode curry en limoenblad

voor 10 personen

Ingrediënten

190 g **Knorr Professional Thaise Rode Currysoep**

100 g winterwortel
100 g tauge
2 st limoenblad
60 g lenteui-groen
800 g instant udonnoedels

15 g chiliolie
1 bakje ghoea cress

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 de winterwortel in fijne julienne en blancheer ze. Maak de taugé schoon en snijd de limoenblaadjes in ragfijne julienne. Snijd de bosui in fijne julienne en dompel de noedels even onder in kokend water.

Opmaak Verdeel de noedels samen met de worteljulienne en de taugé over de kommen. Schep de soep in de kommen en maak af met bosui-julienne, chili-olie, limoenblad en wat ghoea cress.



Zoete aardappelsoep met geroosterde pompoen en pecorino

voor 10 personen

Ingrediënten

200 g Knorr Professional Pompoen Crèmesoep	1 st hokkaido-pompoen, klein
2 l water	30 g olijfolie
250 g zoete aardappels	4 g Knorr Primerba Knoflook
150 g rode paprika	1 g chiliflakes
2 g Zwolsche stoofkruiden	– zout en peper
2 g chiliflakes	
70 g quinoa, gekookt	100 g pecorinokaas
100 g maiskorrels	1 bakje ghoea cress
	1 g chiliflakes

Bereiding

Soep Breng twee liter water aan de kook en voeg de zoete aardappel en de paprika toe. Breng opnieuw aan de kook en voeg de kruiden en de chili toe. Kook het geheel gedurende 15 minuten rustig door. Pureer de soep met een staafmixer of in een blender. Giet de basis terug in de pan en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. Voeg de quinoa en de mais toe.

Pompoen Halveer de pompoen en verwijder de pitten. Snijd ze met de schil in grove stukken. Meng ze met wat olijfolie en kruid ze met knoflook, chiliflakes, zout en peper. Rooster de gesneden pompoen gedurende ca. 20 min op 185°C in de oven.

Opmaak Verdeel de geroosterde pompoen in de kommen en schep de soep erop. Maak de soep af met geraspte pecorino, ghoea cress en chiliflakes.



Tip Deze soep is prima in grote hoeveelheden te bereiden en vervolgens voor later in te vriezen. Zo houd je de kosten per portie lekker laag. Laat de quinoa en mais daarvoor achterwege, dan blijven die lekker knapperig.

KLASSIEKE WINTERSOEPEN Als het 's winters koud wordt, krijgen je gasten trek in rijke soepen met wat meer vet of room. Niet voor niets zijn de vertrouwde winterklassiekers zoals erwtensoep of pompoensoep lekker vullend. Die verwarmende soepen hebben vaak een lange bereidingstijd, maar met deze recepturen is zelfs een uiensoep binnen 10 minuten klaar!



Gegratineerde Friese uiensoep met gedroogde worst voor 10 personen

- Ingrediënten**
- 160 g **Knorr Professional Franse Uiensoep**
 - 5 g lavas
 - 100 g worst, gedroogd
 - 10 plakken zuurdesembrood
 - 200 g Friese nagelkaas

Bereiding
Soep Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeier toe. Voeg de gesneden lavas toe en kook de soep gedurende 10 minuten rustig door. Snijd ondertussen de gedroogde worst in dunne plakjes. Verdeel de plakjes gedroogde worst over de soepkoppen en schep de uiensoep erop. Leg een plak zuurdesembrood op de soep en bestrooi dit met de geraspte nagelkaas. Gratineer de soep onder de salamander.



Deze 'Fryske Sipelsop' is door toevoeging van authentieke ingrediënten, zoals de Friese droge worst en nagelkaas, een originele, smaakvolle variant op de klassieke Franse uiensoep.



Erwtensoep uit Zwolle met krokant spek voor 10 personen

- Ingrediënten**
- 230 g **Knorr Professional Erwtensoep**
 - 300 g soepgroenten
 - 320 g Unox Rookworst Professioneel
 - 320 g Zeeuws spek
 - 30 g knabbelspek
 - 15 g zuurdesembroodkruim

Bereiding
Soep Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeier toe. Voeg de gesneden soepgroenten toe en kook de soep gedurende 10 minuten rustig door. Snijd ondertussen de rookworst in plakjes en het spek in blokjes en voeg dit op het laatst aan de soep toe. Schep de soep in de soepkommen en garneer met het knabbelspek en wat krokant broodkruim.



Tip Een authentieke erwtensoep serveren zonder kostbare manuren te verliezen in de keuken? Met de kwalitatieve basis van Knorr Professional Erwtensoep bespaar je veel tijd en behoud je de vertrouwde smaak van deze klassieker.

Bospaddenstoelensoep uit de Perigueux met truffeltapanade

voor 10 personen

Ingrediënten

- 200 g **Knorr Professional Bospaddenstoelensoep**
- 500 g bospaddenstoelen, gemengd
- geklaarde boter
 - zout en peper
- 10 st crostini
- 120 g truffeltapanade

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. Maak ondertussen de paddenstoelen goed schoon en snijd ze grof. Bak de paddenstoelen in wat boter en kruid ze met zout en peper. Bestrijk de crostini met truffeltapanade.

Opmaak Verdeel de gebakken paddenstoelen over de borden en schep de soep erop. Serveer de crostini's erbij.



Pompoensoep uit Gruyères met Gruyérekaas en pompoeppitten

voor 10 personen

Ingrediënten

- 220 g **Knorr Professional Pompoen Crèmesoep**
- 2 l water
- 60 g pompoeppitten
- zout
- 250 g pompoen, in blokjes
- 100 g gruyèrekaas
- 10 g pompoeppitolie

Bereiding

Soep Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Frituur ondertussen de pompoeppitten en kruid ze met wat zout. Rasp de gruyèrekaas. Blancheer de pompoenblokjes.

Opmaak Schep de soep in de kommen en maak de soep af met pompoen, pompoeppitten en pompoeppitolie en de kaas.



Tip De romige en een beetje pikante Gruyèrekaas maakt deze soep heerlijk verwarmend en winters! Om de soep in het voorjaar te blijven serveren, kun je er een frisse appel in verwerken. Kies als topping voor Hollandse garnaaltjes en wat citroensap.

3x SOEP 1 soep, 3 verschillende varianten. Bij deze soepen kies je het recept op basis van de hoeveelheid tijd die je beschikbaar hebt en het niveau van je collega's. Met een vloeibare soep of poedersoep als basis kan elke keukenkracht een mooie soep op tafel zetten. Voor een uitgebreide soep met je eigen signatuur kies je voor een receptuur op basis van bouillon. Zo biedt Knorr Professional voor ieder type chef een oplossing.



Tom kha kai voor 10 personen

●○○ snel

Ingrediënten

1 zak Unox rijkgepulde Tom Kha Kai soep
125 g lente-ui
20 g koriander, Thaise basilicum
20 g chiliolie

Bereiding

Soep Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of 'au bain marie' in een pan met heet water.

Garnituur Snijd de lente-ui in ringetjes en pluk de koriander en de basilicum.

Opmaak Verdeel de lente-ui over de soepkommen. Schep de soep in de kommen en maak de soep af met de kruiden en de chiliolie.



●●○ gemiddeld

Ingrediënten

160 g Knorr Professional Thai Tom Kha Kai
100 g lente-ui
15 g koriander, Thaise basilicum
350 g gekookt kippenvlees
15 g chiliolie

Bereiding

Soep Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe.

Garnituur Snijd de lente-ui in ringetjes en het gekookte kippenvlees grof. Pluk de koriander en de basilicum.

Opmaak Verdeel het kippenvlees en de lente-ui over de soepkommen. Schep de soep in de kommen en maak de soep af met de kruiden en de chiliolie.



●●● uitgebreid

Ingrediënten

30 g Knorr Professional Kippenbouillon Authentiek
1,2 l water
7 dl kokosmelk
10 g limoenblad
20 g Thaise rode curry pasta
15 g Knorr Professional Gemberpuree
20 g limoensap
10 g vissaus
50 g Knorr Maizena Express

100 g lente-ui
350 g gekookt kippenvlees
15 g koriander, Thaise basilicum
15 g chiliolie

Bereiding

Soep Breng het water samen met de kokosmelk, limoenblad, currypasta, gember, limoensap en de vissaus aan de kook. Voeg de bouillonpoeder toe en kook de soep gedurende 5 minuten. Passeer de soep en bind hem met de maizena.

Garnituur Snijd de lente-ui in ringetjes en het gekookte kippenvlees grof. Pluk de koriander en de basilicum.

Opmaak Verdeel het kippenvlees en de lente-ui over de soepkommen. Schep de soep in de kommen en maak de soep af met de kruiden en de chiliolie.



Tip Aziatische soepen zijn erg populair als maaltijdsoep tijdens de lunch! Wil je soep nog wat vullender maken? Serveer er dan wat gestoomde rijst of rijstnoedels bij, eventueel tegen een meerprijs voor extra marge.

Courgette-komkommersoep met citroen en oregano

voor 10 personen

●○○ snel

Ingrediënten

- 190 g **Knorr Professional Courgette-Komkommersoep**
- 2 l water
- 2 g verse oregano
- 2 g Knorr Primerba Tijm
- 100 g komkommer
- 20 g bieslook
- 1 st citroen

Bereiding

Soep Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Snijd de oregano blaadjes fijn en voeg ze samen met de tijm aan de soep toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door.

Garnituur Snijd de komkommer in brunoise en de bieslook fijn.

Opmaak Verdeel de komkommer en de bieslook over de soepkommen. Schep de soep in de kommen en maak de soep af met wat geraspte citroenschil.



Tip Bespaar tijd en geld door Knorr Primerba Tijm te gebruiken in plaats van verse kruiden. Deze plantaardige olie is gemakkelijk te doseren, lang houdbaar en is direct te gebruiken. Dat scheelt weer in de mise-en-place en derving!

●●○ gemiddeld

Ingrediënten

- 70 g **Knorr Professional Witte Basissoep**
- 12 g olijfolie
- 200 g courgette, blokjes
- 150 g witte ui, blokjes
- 200 g komkommer, blokjes
- 2 g oregano, verse
- 2 g Knorr Primerba Tijm
- 1 l water

- 100 g komkommer
- 20 g bieslook
- 1 st citroen

Bereiding

Soep Verhit de olijfolie, stoof hierin de courgette, ui, oregano en de tijm. Voeg de komkommer en het water toe. Breng de soep aan de kook, voeg de soeppoeder toe en draai het vuur lager. Kook de soep voor tenminste 8 minuten. Pureer de soep met een staafmixer of in een blender.

Garnituur Snijd de komkommer in brunoise en de bieslook fijn.

Opmaak Verdeel de komkommer en de bieslook over de soepkommen. Schep de soep in de kommen en maak de soep af met wat geraspte citroenschil.



●●● uitgebreid

Ingrediënten

- 20 g **Knorr Professional Groentebouillon**
- 12 g olijfolie
- 200 g courgette, blokjes
- 150 g witte ui, blokjes
- 200 g komkommer, blokjes
- 2 g oregano, verse
- 2 g Knorr Primerba Tijm
- 0,9 dl water
- 1 dl room
- 25 g Knorr Maizena Express

- 100 g komkommer
- 20 g bieslook
- 1 st citroen

Bereiding

Soep Verhit de olijfolie, stoof hierin de courgette, ui, oregano en de tijm. Voeg de komkommer, water en room toe. Breng de soep aan de kook voeg de bouillonpoeder toe en draai het vuur lager. Kook de soep voor tenminste 8 minuten. Pureer de soep met een staafmixer of in een blender. Bind de soep met de maizena.

Garnituur Snijd de komkommer in brunoise en de bieslook fijn.

Opmaak Verdeel de komkommer en de bieslook over de soepkommen. Schep de soep in de kommen en maak de soep af met wat geraspte citroenschil.



RECEPTEN OP BASIS VAN LIQUID CONCENTRATES



LIQUID CONCENTRATES Wie snelle soepen wil bereiden met maximale creatieve vrijheid, kiest voor een soep op basis van Liquid Concentrates. Voeg deze vloeibare smaakmaker toe aan koud of kokend water en je hebt een mooie basisbouillon in de smaak kip, groenten, kalf, rund, vis of schaaldieren. Maar je brengt ook een saus, marinade of stoofpot snel op smaak met deze eenvoudig te doseren smaakbommen.



Pindasoep met pompoen en kokos

voor 10 personen

Ingrediënten		
45 g	Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten	2 g kurkuma 1 dl kokosmelk 4 g limoensap
50 g	witte ui	
600 g	flespompoen	500 g aardappel
6 g	Knorr Professional Gember Puree	250 g sperziebonen
20 g	zonnebloemolie	200 g taugé
1 l	water	3 st limoenblad
50 g	Calvé Satésaus Indonesia	2 st lente-ui
25 g	zoete chilisaus	½ bakje ghooa cress
		50 g Ketjap Manis
		30 g chiliolie

Bereiding
Soep Maak de uien en de pompoen schoon en snijd deze in stukken. Verhit de olie en voeg de uien, gember en de pompoen toe. Voeg het water toe en breng het geheel aan de kook. Voeg vervolgens de Liquid Concentrate, satésaus, chili, kurkuma, kokosmelk en het limoensap toe. Kook de soep gedurende ca. 10 minuten. Pureer de soep met een staafmixer of in een blender. **Garnituur** Schil de aardappel, snijd deze in blokjes en blancheer

ze. Maak de sperziebonen schoon, snijd ze in stukjes van 2 cm en blancheer ze. Maak de taugé schoon en snijd het limoenblad en het groen van de lente-ui ragfijn. **Opmaak** Verdeel het garnituur over de kommen en schep de soep erop. Maak de soep af met de ketjap, lenteuigroen, ghooa cress en wat chili.



Ramensoep met rundvlees en kimchee

voor 10 personen

Ingrediënten		
30 g	Knorr Professional Liquid Concentrate Rund	30 g sake 8 g Kikkoman Sojasaus 1 l water
20 g	sesamolie	
8 g	Knorr Professional Knoflook Puree	200 g noedels 10 st eieren
15 g	Knorr Professional Gember Puree	1 bosje lente-ui 1 st rodechilipeper
80 g	sjalotjes	200 g taugé
8 g	gekneusde sesamzaadjes	1 bakje beukenzwammetjes
8 g	gebakken sambal	250 g kimchee
35 g	light miso	400 g gekookt rundvlees
8 g	palmsuiker	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 de Liquid Concentrate toe en breng het geheel aan de kook. Laat het geheel even trekken en 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 de 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 het rundvlees voor buikspek of maak vegetarische ramen op basis van groentebouillon. Geroosterde nori-vellen zijn bij alle varianten een smaakvolle en authentieke topping.

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 Rundervleessoep	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				✓

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 p	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-Komkommer soep	1,045 kg	11L	8710522526545			✓	
Erwtensoe p	1,38 kg	11,8L	8710604728720				
Franse Uiensoep	1,2 kg	15L	8717163932490			✓	✓
Gebonden Kerriesoe p	1,26 kg	21L	8717163931264			✓	
Gebonden Ossenstaart soep	1,26 kg	28L	8717163952436				
Heldere Groentesoe p	880 g	16L	8710522525104			✓	
Heldere Groentesoe p	2,75 kg	50L	8710522525098			✓	
Heldere Kippensoep	1,4 kg	40L	8710604744683				
Heldere Tomatensoep	1,125 kg	25L	8710604728751			✓	
Italiaanse Minestrone soep	1,045 kg	9,5L	8710604730532			✓	✓
Lente-ui en Prei soep	1 kg	10L	8717163932513			✓	
Linzensoep	1,21 kg	11L	8710522523193				
Mosterdsoep	1,1 kg	11L	8710604744461			✓	
Mosterdsoep	3 kg	30L	8710604780827			✓	
Pompoen Crèmesoe p	1,15 kg	10,5L	8710604744706			✓	
Romige Kaasoe p	1,1 kg	11L	8710522523186				
Spinazie Crèmesoe p	1,1 kg	10L	8710604744690			✓	
Tomatensoep	1,44 kg	24L	8710604734271			✓	✓
Tomaten-Groentesoe p	1,43 kg	26L	8710604728744			✓	
Toscaanse Tomatensoep	1,1 kg	11L	8710604744478			✓	
Toscaanse Tomatensoep	3,3 kg	33L	8710604780810			✓	
Verge ten Groentesoe	1,1 kg	10L	8717163956069			✓	
Vermicellisoep	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				
Rundv lees	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	✓		✓	
Velouté	2,5L	5L	8714100662090	✓	✓	✓	

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 Crèmesoe p	2L	3,5L	8711200157303				✓
Champignonsoep	2L	3,5L	8711200156207				✓
Indonesische Pindasoep	2,5L	2,5L	8712100731723				✓
Mosterdsoep	2,5L	2,5L	8712566234516				
Ossenstaartsoep	2,5L	2,5L	8712566234752				
Romige Kippensoep	2,5L	2,5L	8712566263967				
Thaise Kippensoep	2,5L	2,5L	8712566234677				

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 p	2,5L	2,5L	8711200188307				
Franse Uiensoep	2L	3,5L	8711200156702				
Goulashsoep	2,5L	2,5L	4000492062001				
Groentensoe p	2L	3,5L	8722700057963				✓
Indiase Kerriesoe p	2,5L	2,5L	8711200188208				
Italiaanse Tomatensoep	2,5L	2,5L	8711200183708				✓
Heldere Kippensoep	2L	3,5L	8711200156108				
Minestrone soep	2,5L	2,5L	8711200188109				✓
Pompoensoep	2,5L	2,5L	8714100816233	✓		✓	
Tandoori soep	2,5L	2,5L	8711200183609				
Thaise Groentesoe p	2,5L	2,5L	8711200188000				✓
Tikka Masala soep	2,5L	2,5L	8712566234592				
Tom Kha Kai	2,5L	2,5L	8714100816240	✓			
Tomatensoep	2L	3,5L	8711200193103				✓
Vissoep	2,5L	2,5L	8711200237104				



Veelzijdig met soep!

Soepen zijn de marge-maker op de menukaart! Gemakkelijk te maken door iedereen met een constante kwaliteit. Of het nu op basis van bouillon, poeder of een vloeibare soep is, Knorr Professional heeft voor ieder type chef de juiste oplossing. Je hoeft er alleen nog je eigen draai aan te geven!

Soep is het gerecht wat overal op de kaart kan terugkomen, vanaf de lunch tot aan de borrel, van amuse tot aan volledige maaltijdsoep. Verrassende soepen 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.