



SAMEN ETEN, SAMEN ZINGEN, SAMEN GENIETEN

#SAMENZIJN



12x MEER DAN SOEP
RECEPTEN VOOR STOOF, PUREE EN CURRY OP BASIS VAN SOEP



Unilever
Food
Solutions



INHOUD

ZORGCHEF CHRIS ZIELEMAN OVER GEZELLIGHEID EN GENIETEN IN DE ZORG.....	4
TOMATEN-CRÈMESOEP RECEPTEN	
#01 TOMATENSOEP MET TABOULÉ EN KIDNEYBONEN.....	6
#02 MEXICAANS STOOFPOTJE MET VEGETARISCH GEHAKT.....	8
#03 RATATOUILLE MET GELE EN RODE PAPRIKA.....	10
3 BEWONERS OVER WAT ZIJ BELANGRIJK VINDEN AAN TAFEL.....	12
ASPERGE-CRÈMESOEP RECEPTEN	
#01 ASPERGESOEP MET GROENE ASPERGES EN DILLE-ROOM.....	14
#02 PASTASAUZ MET ASPERGES, VERSE ZALM EN DRAGON.....	16
#03 AARDAPPEL-ASPERGEGRATIN.....	18
WIN EEN #SAMENZIJN ZORGCONCERT.....	20
BOSPADDENSTOELENZOEP RECEPTEN	
#01 BOSPADDENSTOELENZOEP MET BOERENKOOL EN ROOKWORST.....	22
#02 PASTINAAKPUREE MET TIJM.....	24
#03 BOSPADDENSTOELENCURRY MET VEGETARISCHE KIP.....	26
WILLEKE ALBERTI EN HAAR BAND GENIETEN VAN HUN PUBLIEK.....	28
ROMIGE KAASSOEP RECEPTEN	
#01 KAASSOEP MET GESTOOFDE WITLOF EN HAM.....	30
#02 PUREE MET SPITSKOOL, UI EN HONING.....	32
#03 OVENSCHOTEL ZUURKOOL, APPEL EN PUREE.....	34
COOK & SAVE.....	36
OVERZICHT ASSORTIMENT.....	37

SAMEN ETEN, SAMEN ZINGEN, SAMEN GENIETEN

Gerrit van 89 kijkt elke dag uit naar de maaltijd in de Kampense woonzorglocatie Margaretha, want tijdens de warme lunch is het altijd gezellig (p.13). En daarin is hij niet alleen. Aan tafel ontstaan de mooiste momenten. Eten is meer dan alleen voeding. Het zorgt voor routine, brengt mensen samen en is een moment om te genieten. Een lichtpuntje op de dag van veel ouderen in de zorg.



Chef Miranda Klomp

Als zorgchef speel jij een sleutelrol in het creëren van die bijzondere eetmomenten. Deze brochure helpt je om elke maaltijd lekker, voedzaam en bijzonder te maken. Ontdek 12 recepten van Chef Miranda Klomp, die laten zien hoe je méér uit je soepbasis haalt. De recepten laten zien hoe je met de Knorr Professional producten niet alleen heerlijke soepen bereidt, maar ook verrassende gerechten zoals curry's, stoofpotten en purees. Klassiek in smaak, creatief in uitvoering en perfect om bewoners met elkaar te verbinden.

Lees daarnaast het inspirerende verhaal van collega-zorgchef Chris (p.4) en ontdek wat Gerrit en zijn medebewoners écht belangrijk vinden aan tafel (p.12). Wil je je bewoners extra in de watten leggen? Doe dan mee met de #SAMENZIJN winactie (p.20) en maak **voor de allerlaatste keer** kans op een zorgconcert door **Willeke Alberti** in je restaurant! 2025 is het laatste jaar dat de zangeres deze concerten geeft.

**Zet #SAMENZIJN centraal
en maak van elke maaltijd een feest**

GENIETEN EN GEZELLIGHEID STAAN VOOROP BIJ MARGARETHA

Af en toe uit de bocht vliegen mag best

“De warme lunch brengt bewoners samen”, vertelt chef Chris Zielemans van woonzorglocatie Margaretha in Kampen. “Mensen kijken er echt naar uit. Al voor twaalf uur staan mensen te wachten om aan tafel te gaan.” Hij bereidt elke middag een twee- of driegangenmaaltijd voor de 80 bewoners van de woonzorglocatie. ‘s Avonds komen veel huurders van de zelfstandige 55+ appartementen dineren en restaurant MaGreet is ook toegankelijk voor andere Kampenaren.



“Een perfecte maaltijd bestaat uit een sukadelapje met gekookte aardappels en tuttifrutti”

Gezellig samen tafelen

“De maaltijd zorgt voor regelmaat en routine, maar ook voor gezelligheid. We werken met een vaste tafelsetting, de bediening weet precies wie ze bij elkaar kunnen zetten. Er is een stamtafel met een vaste kliek, een mannengroepje dat over voetbal praat en een echtpaar dat elke avond een glaasje wijn bestelt en stevast met elkaar klinkt. Prachtig als je zo oud mag worden.

Gewoon leuk koken

Een perfecte maaltijd bestaat hier uit een sukadelapje met gekookte aardappels en tuttifrutti, vooraf een kopje bospaddenstoelensoep en een griesmeelpudding toe. Heel klassiek. Daar doe ik iedereen een enorm plezier mee. En als de bewoners tevreden zijn, is dat voor mij ook plezierig. Ik leg mensen graag in de watten door gewoon leuk voor ze koken. Voor mij betekent dat koken met verse producten en af en toe een luxe optie, zoals een slavink of boomstammetje.

Erwtensoep en balkenbrij

Ik heb laatst rondgevraagd wat bewoners graag willen eten. ‘Erwtensoep en balkenbrij’, hoor ik dan. Een zomerstampotje met andijvie, wortel en hamblokjes zorgt al voor opgetrokken wenkbrauwen, al vindt iedereen het uiteindelijk wel lekker. Het zijn nou eenmaal oudere mensen en die houden van ouderwetse dingen. Prima, mijn creativiteit kan ik wel kwijt in het à-la-cartemenu.

Zoutarm, kruidenrijk

Mijn grootste uitdaging is maaltijden maken die én lekker én gezond zijn. Ik kook graag hoog op smaak, maar ik wil ook niet continu de diëtist op mijn nek krijgen. Daarom gebruik ik vaak verse kruiden, zoals rozemarijn of tijm

uit onze binnentuin. In mijn hachee gooi ik extra laurier en kruidnagel, waarmee ik kan verbloemen dat er minder zout en peper in zit. Maar ik denk soms ook: de bewoners zitten in de herfst van hun leven, laat ze gewoon eten wat ze lekker vinden. Ze mogen best een keer uit de bocht vliegen en alleen patat met mayonaise en kibbeling eten. Het hoeft niet altijd gezond, vetarm en zoutloos.

In balans

Ik ben klassiek geschoold en vind het daarom belangrijk om zo veel mogelijk met verse producten te werken. In de praktijk is dat alleen niet altijd haalbaar. Voor roomsauzen gebruik ik gewoon Knorr Professional Garde d’Or. Dat is hufferproof: je kunt het au bain-marie warmhouden zonder dat het terugloopt. Vervolgens maak ik wel zelf verse aardappelpuree. Voor de soepen gebruik ik altijd Knorr. Zo’n tomatensoep hoeft je maar even door te koken. Wat balletjes en gesneden prei toevoegen en je hebt een hartstikke mooie soep. Zo bespaar ik tijd die ik weer in andere gerechten kan stoppen.”

De meest geliefde soep bij Margaretha

“Dat zijn toch de klassieke soepen: tomatensoep, bospaddenstoelensoep, mosterdsoep en traditionele groentesoep.”

Daarvoor gebruiken we altijd de soepen van Knorr. Zo’n tomatensoep hoeft je maar even door te koken, je voegt er wat balletjes aan toe, een beetje gesneden prei en je hebt een hartstikke mooie soep. Zo bespaar je weer tijd die je dan in andere gerechten kunt stoppen.”



MEER MET TOMATENSOEP

Tomaten crèmesoep is niet alleen heerlijk in een kom, maar ook een verrassend veelzijdige basis voor andere gerechten. Ontdek in 3 recepten hoe je met deze Knorr Professional soepbasis de perfecte stoof, vullende maaltijdsoup of ratatouille met een twist bereid.

TOMATEN-CRÈMESOEP RECEPT # 01

TOMATENSOEP MET TABOULÉ EN KIDNEYBONEN

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 155 g Knorr Professional Taboulé Couscous Salade
- 2,5 dl water
- 0,25 dl olijfolie
- 200 g Knorr Professional Tomaten Crèmesoep
- 2 l water
- 200 g kidneybonen

BEREIDING

Taboulé

Giet het water op de taboulé, voeg de olijfolie toe en schep het geheel goed om. Zet de taboulé voor tenminste één uur afgedekt in de koelkast.

Soep

Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. Rooster de kidneybonen in de oven op 180°C met wat olie tot ze openspringen.

Opmaak

Schep de taboulé in de soepkoppen en schep de soep erop. Verdeel de geroosterde kidneybonen over de soep.

Tip

Verrijk de soep eventueel met wat fijn-gesneden bieslook.



Voor meer recept-inspiratie scan de QR-code



TOMATEN-CRÈMESOEP RECEPT #02

MEXICAANS STOOFPOTJE

MET VEGETARISCH GEHAKT



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 150 g **Knorr Professional Tomaten Crèmesoep**
- 1 l water
- 1 st ui
- 3 st rode paprika
- olie
- 300 g **De Vegetarische Slager NoMince Veganistisch Rulgehakt 2kg**
- 300 g maïs, diepvries of blik
- 300 g wortel, diepvries
- 20 g Mexicaanse gedroogde specerijen
- 100 g lente-ui

BEREIDING

Saus

Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door.

Garnituur

Snijd de ui en paprika in blokjes en fruit ze aan in wat olie. Voeg de maïs, wortel en het NoMince Rulgehakt toe. Breng op smaak met de Mexicaanse kruiden. Voeg de tomatensaus toe en maak het geheel af met wat gesneden lente-ui.

Tip

Serveer deze saus met pasta, rijst of aardappelpuree.



Voor meer
recept-
inspiratie
scan de
QR-code



TOMATEN-CRÈMESOEP RECEPT # 03

RATATOUILLE

MET GELE EN RODE PAPRIKA

**INGREDIËNTEN** voor 10 personen

- 75 g **Knorr Professional Tomaten Crèmesoep**
- 0,5 l water
- 10 g **Knorr Primerba Basilicum**
- 2 st gele paprika
- 2 st rode paprika
- 1 st aubergine
- 2 st ui
- 2 st courgette
- olie
- zout en peper

BEREIDING**Saus**

Breng een halve liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. Voeg de Knorr Primerba Basilicum toe.

Groenten

Maak de groenten schoon en snijd ze in grove stukken. Meng de gesneden groenten met wat olie en kruid ze met zout en peper. Verdeel de groenten op een bakplaat. Rooster de groenten op 190°C gedurende 10 à 15 minuten in de oven. Voeg de tomaten-saus toe en meng het geheel.

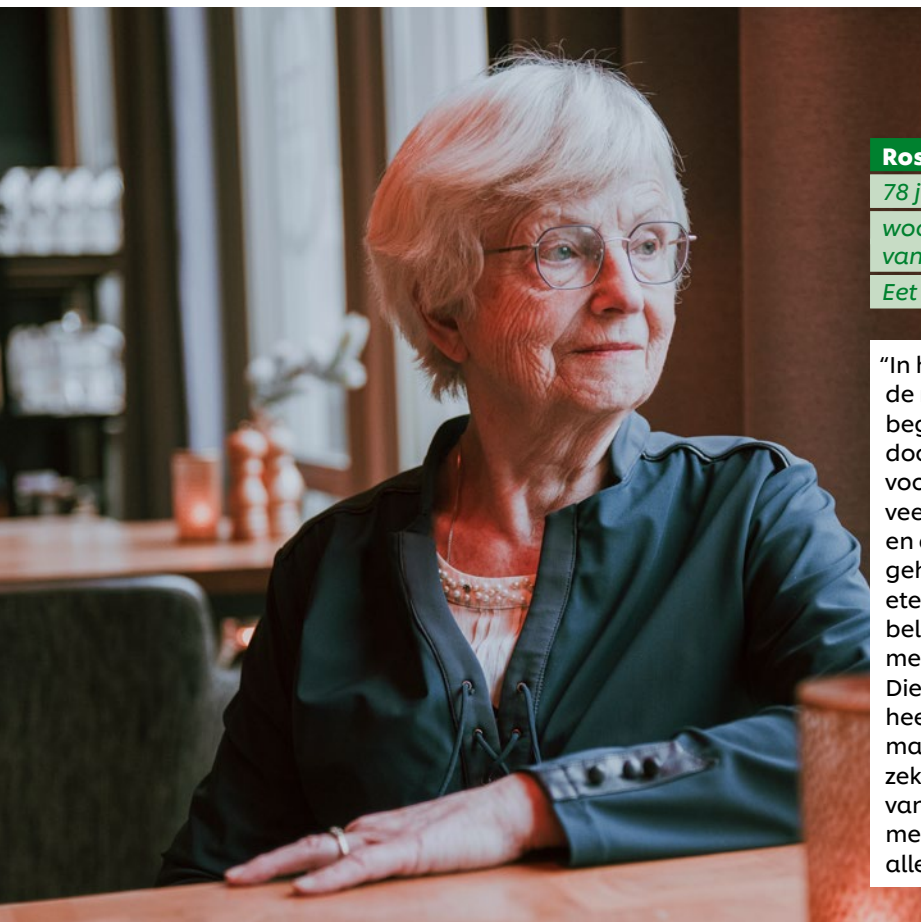


Voor meer
recept-
inspiratie
scan de
QR-code



Samen eten, samen genieten

3 BEWONERS OVER WAT ZIJ BELANGRIJK VINDEN AAN TAFEL



Rose-marie Mutsaers

78 jaar

woont in de 55+ appartementen
van Margaretha

Eet het liefst gezond

"In het restaurant heb ik connectie met de mensen om me heen. Iedereen begroet elkaar en je wordt echt gezien door het personeel. Er is veel aandacht voor je persoonlijke wensen. Ik eet liever veel groenten en minder aardappels en daar wordt altijd rekening mee gehouden in de portiegrootte. Gezond eten volgens de schijf van vijf vind ik belangrijk. Daarin merk ik wel verschil met de bewoners die net wat ouder zijn. Die vinden appelcompote en tuttifrutti heerlijk bij het hoofdgerecht. Van mij mag de maaltijd vaker vegetarisch zijn, zeker nu we bewust zijn van de gevolgen van onze voeding op het milieu. Voor de meeste andere bewoners is de maaltijd alleen niet compleet zonder vlees."

Een maaltijd is meer dan alleen een bord met eten. Het is een moment om samen te komen, te genieten en het samen gezellig te maken. Drie bewoners van Margaretha in Kampen vertellen wat een maaltijd voor hen bijzonder maakt. Van hun favoriete gerechten en gezellige gesprekken aan tafel tot persoonlijke aandacht.

Jo Jorna

83 jaar

Woont op woonzorglocatie
Margaretha

Lust alles graag



"Veel mensen gaan mopperen als de sperziebonen een bite hebben, die vinden het dan niet goed gekookt. Ik hou daar juist van, zo maakte mijn moeder ze vroeger al. Ik eet graag knapperige groenten en salades, maar ik kan ook enorm genieten van goed bruin gebakken aardappels, heerlijk! Vroeger kookte ik altijd Hollandse pot, maar nu vind ik af en toe buitenlands eten ook lekker. Ik ben van lekker kletsen aan tafel en maak het graag gezellig. Mijn familie is druk en woont een eind weg, dus dan is het fijn om medebewoners te hebben om mee te praten. Ik woon hier pas kort, maar met een dame heb ik al een fijne klik. Zij komt zondags vaak op de thee."

Gerrit ten Have

89 jaar

Woont op woonzorglocatie Margaretha

Eet het liefst een heerlijk stukje vlees

"Ik ben geen kniesoor. Ik lust alles, dat heb ik door mijn vrouw geleerd. Maar mijn favoriete maaltijd hier is de snert of de bruinebonensoep. Die zijn goed gevuld en lekker stevig. Ik vraag dan altijd om een extra lepel. De maaltijd is iets waar ik naar uitkijk. 's Morgens neem ik altijd de krant door, want aan tafel bespreken we het laatste nieuws. Ik zit altijd met hetzelfde groepje mannen aan tafel. Eentje is oud-schipper en een ander dominee, dus we praten vaak over varen of het geloof. Maar altijd heel harmonieus hoor!"



MEER MET ASPERGESOEP

Asperge Crèmesoep is meer dan alleen een verfijnd lunchgerecht of eenvoudig te bereiden voorafje. Deze soep is ook een perfecte basis voor een rijke pastasaus of decadente oven-schotel. Ontdek 3 manieren om snel verfijning toe te voegen aan je menu!

ASPERGE-CRÈMESOEP RECEPT #01

ASPERGESOEP MET GROENE ASPERGES EN DILLE-ROOM

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 200 g **Knorr Professional Asperge Crèmesoep**
- 2 l water
- 10 st groene asperges
- 3 dl room
- 10 g **Knorr Primerba Dille**

Optioneel:

- 300 g gerookte forel

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

Maak de asperges schoon en snijd ze in gelijkmatige stukken. Blancheer de asperges. Klop de room tot yoghurtdikte en vermeng met de dille.

Opmaak

Verdeel de asperges over de kommen en schep de soep erop. Maak de soep af met wat luchtige dille-room.

Tip

Verrijk de soep eventueel met wat blokjes gerookte forel.



Voor meer recept-inspiratie scan de QR-code



ASPERGE-CRÈMESOEP RECEPT #02

PASTASAUZ MET ASPERGES

VERSE ZALM EN DRAGON

**INGREDIËNTEN** voor 10 personen

150 g	Knorr Professional Asperge Crèmesoep
1,2 l	water
10 g	Knorr Primerba Dragon
2	bosjes groene asperges
500 g	witte asperges (vers in het seizoen, anders uit pot)
200 g	preiringen
-	olie
800 g	zalmfilet

BEREIDING**Saus**

Breng 1,2 liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. Voeg de dragon toe.

Garnituur

Maak de asperges schoon en snijd ze in gelijkmatige stukken. Blancheer de asperges. Stoof de preiringen in wat olie zonder te kleuren. Voeg de geblancheerde asperges toe en de aspergesaus. Snijd de zalm in blokjes en voeg deze op het laatst aan de saus toe. Gaar de zalm in de saus.

Tip

Serveer deze saus met pasta, rijst of aardappelpuree.



Voor meer
recept-
inspiratie
scan de
QR-code



ASPERGE-CRÈMESOEP RECEPT #03

AARDAPPEL- ASPERGEGRATIN



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 100 g **Knorr Professional Asperge Crèmesoep**
- 1 l water
- 10 g **Knorr Primerba Tuinkruiden**
- 400 g spinazie
- 2 bosjes groene asperges
- 10 st eieren
- 10 g **Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten**
- 600 g aardappelplakjes, voorgegaard

BEREIDING

Gratin

Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. Voeg de tuinkruiden toe.

Snijd de spinazie in reepjes en voeg deze op het laatste moment aan de soep toe. Koel de soep terug.

Maak de asperges schoon en snijd ze in gelijkmatige stukken. Blancheer de asperges en koel ze terug. Klop de eieren los, voeg de geconcentreerde groentebouillon toe en vermeng met de koude soep. Voeg de aardappelplakjes en de geblancheerde asperges toe en vermeng het geheel goed.

Verdeel alles in een passende en ingevette ovenschaal of GN-bak. Bak de gratin in de stoomoven op 160°C met 30% vocht gedurende 30 à 35 minuten.



Voor meer recept-
inspiratie
scan de
QR-code



WIN EEN #SAMENZIJN ZORGCONCERT

Samen eten, samen zingen,
samen genieten

Geluk is een kop warme soep op een koude dag. Nog even natafelen na een lekker diner. Maar ook: met z'n allen meezingen tijdens een spetterend optreden van Willeke Alberti! Jij kunt als chef je locatie trakteren op een onvergetelijk feest door mee te doen aan de #SAMENZIJN winactie.

- **HOOFPRIJS:** 3x exclusief zorgconcert door Willeke Alberti, de grande dame van het Nederlandstalige levenslied.
- 9x optreden door Diva Dichtbij, muziektheater met oprechte aandacht voor iedere bewoner.

Per provincie kans
op 1 feestelijk
zorgoptreden

Zo doe je mee

Bestel voor 31 mei 2025 voor minstens 250 euro aan Knorr Professional producten. Dan maak je automatisch kans op een zorgconcert op jouw locatie én ontvang je 1.000 Cook & Save punten. Per provincie is er één #SAMENZIJN zorgconcert te winnen! Doe mee en leg bewoners in de watten met een feest vol verbinding waar ze samen zingen, meedeinen en volop genieten.

Altijd prijs

Bestel voor minimaal 150 euro aan Knorr Professional producten en krijg meteen **500 Cook & Save punten cadeau**. Genoeg voor een gratis officemes, dunschiller of een kilo Knorr Blanke Roux. Bij een bestelling van minimaal 250 euro ontvang je 1.000 Cook & Save punten.

Met een bestelling op ufs.com krijg je automatisch de punten toegevoegd aan je account en maak je kans op een van de 12 zorgconcerten. Wil je meedoen via jouw grossier? Stuur dan je aankoopbewijs naar samen.zijn@unilever.com om kans te maken op een zorgconcert. Je kunt zo vaak meedoen als je wil.



Bekijk alle actievoorwaarden op ufs.com/samenzijn of scan de qr-code.

MEER MET PADDENSTOELEN SOEP

Laat je inspireren en ontdek hoe je met één soep-basis eindelijk kunt variëren! Met Knorr Professional Bospaddenstoelensoep maak je naast soep ook razendsnel een smaakvolle puree of overheerlijke curry.

BOSPADDENSTOELEN SOEP-RECEPT #01

BOSPADDENSTOELEN SOEP

MET BOERENKOOL EN ROOKWORST

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 200 g **Knorr Professional Bospaddenstoelensoep**
- 2 l water
- 300 g boerenkool, diepvries
- 4 st **Unox Rookworst Professioneel**

BEREIDING

Soep

Breng 2 liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. Voeg de dragon toe. Voeg de boerenkool toe. Snijd de rookworst in plakjes en voeg deze aan de soep toe.

Opmaak

Schep de soep in de kommen of borden.

Tip

Vervang boerenkool voor palmkool.



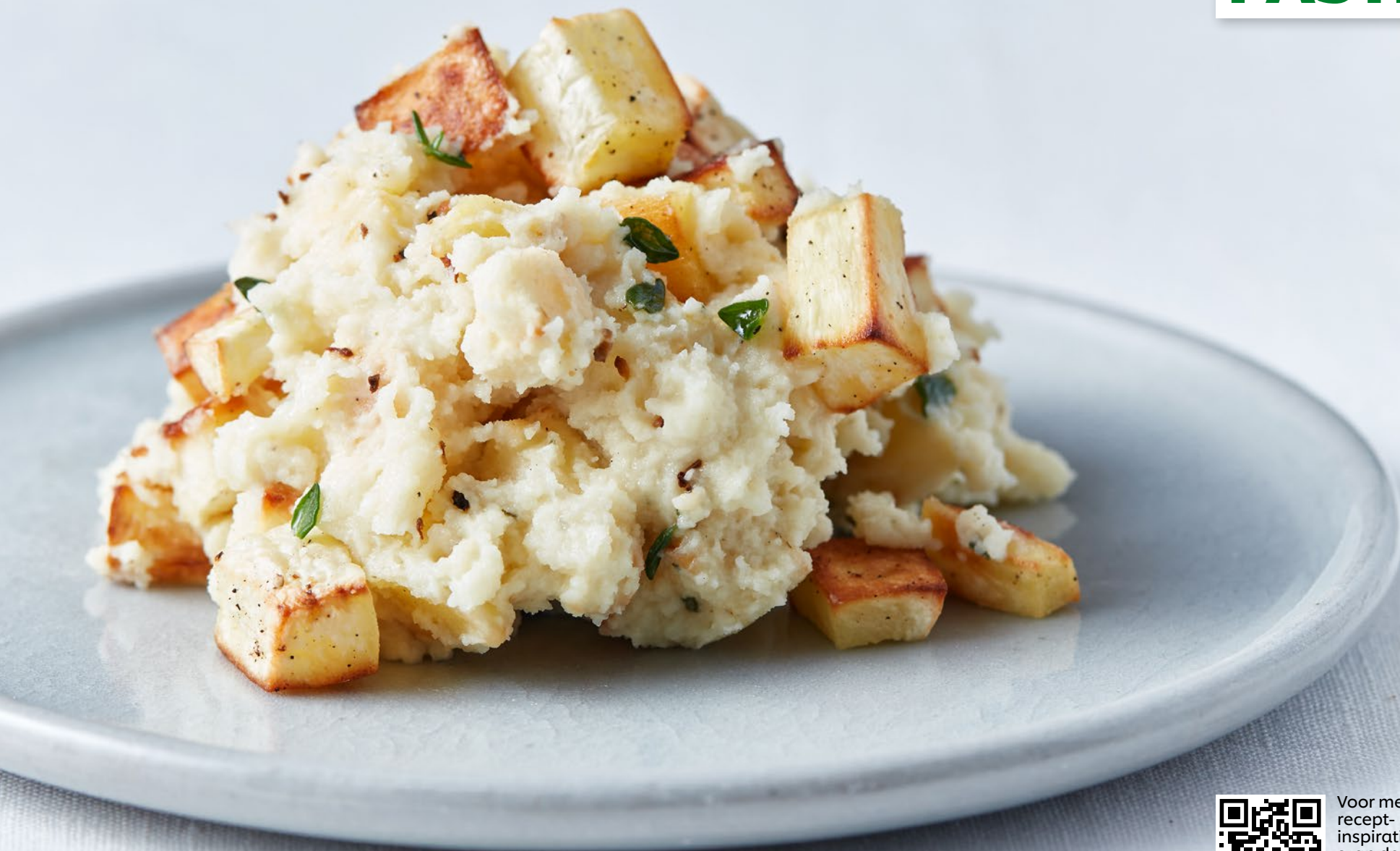
Voor meer recept-inspiratie scan de QR-code



BOSPADDENSTOELENZOEP-RECEPT #02

PASTINAAKPUREE

MET TIJM



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 150 g **Knorr Professional Bospaddenstoelensoep**
- 1 l water
- 10 g **Knorr Primerba Tijm**
- 2 dl melk
- 10 g **Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten**
- 250 g **Knorr 1-2-3 Koude Basis Aardappelpuree**
- 700 g pastinaken
- olie
- zout en peper

BEREIDING

Puree

Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door en voeg de tijm toe. Koel de soep terug. Meng de koude soep met de melk en de geconcentreerde groentebouillon. Voeg al roerend de pureepoeder toe en meng het geheel kort. Laat de puree tenminste 5 minuten opstijven.

Garnituur

Maak de pastinaken schoon, schil ze en snijd ze in blokjes. Meng de gesneden pastinaak met wat olie en kruid ze met zout en peper. Verdeel de pastinaak op een bakplaat en rooster ze op 190°C gedurende 10 minuten in de oven. Koel de pastinaak terug en meng de koude pastinaak door de puree.

Opmaak

Regeneer de puree en serveer als bijgerecht.



Voor meer recept-inspiratie scan de QR-code



BOSPADDENSTOELENSOEP-RECEPT #03

BOSPADDENSTOELEN-CURRY

MET VEGETARISCHE KIP

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 150 g **Knorr Professional Bospaddenstoelensoep**
- 1 l water
- 30 g **Knorr Primerba Curry**
- 10 g **Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten**
- 1 st ui
- 500 g champignons
- 1 st rode peper
- olie
- 450 g doperwten, diepvries
- 600 g **De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kipstuckjes 1.75kg**

BEREIDING

Curry

Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door en voeg de tijm toe. Voeg curry en de geconcentreerde groentebouillon toe. Snijd de ui in blokjes en de champignons in plakjes. Maak de rode peper schoon en snijd deze fijn. Bak de ui samen met de champignons en de rode peper in wat olie. Voeg de doperwten en de NoChicken Kipstuckjes toe. Voeg de saus toe en meng het geheel.

Tip

Serveer deze saus met pasta, rijst of aardappelpuree.



Voor meer recept-inspiratie scan de QR-code





WILLEKE ALBERTI EN HAAR BAND GENIETEN VAN HUN PUBLIEK

“Zingen voor de zorg is het allerleukste”

Ouderen en mensen die kampen met een beperking genieten volop van de livemuziek van Willeke Alberti en haar band. Al vele jaren. Maar andersom is dat ook zo, zegt Willeke: “Het is prachtig om te zien hoe die mensen genieten van muziek.”

“Optreden is leuk. Maar zingen voor mensen die afhankelijk zijn van zorg, zoals ouderen en personen met een beperking, is het allerleukste”, zegt Willeke Alberti. “Ik geniet ervan om mensen blij te maken.” Ze is inmiddels tachtig en wil het iets rustiger aan gaan doen, maar ze heeft enorm veel zin in de zorgconcerten. “Ik kijk er ongelofelijk naar uit om op te treden en ik ben ontzettend blij dat ik samen met mijn band nog drie #SAMENZIJN concerten mag verzorgen. Het klinkt misschien een beetje truttig, maar ik ga altijd met een stralende lach naar die zorgconcerten. Ik krijg er energie van.”

Troost en een lach

De optredens duren doorgaans een uur. Een band van vijf of zes vaste muzikanten begeleidt haar. “Ik wil hoe dan ook kwaliteit leveren, vandaar ook die band. Dat kost wat centjes, maar we houden daar toch aan vast.”

Muziek is voor alle mensen belangrijk, vindt Willeke. “Het verbindt, het helpt je in donkere dagen, je wordt er blij van, sommigen gaan erop dansen. Muziek biedt troost en zorgt voor een lach of herkenning. Niet alleen voor ouderen en mensen met een beperking, ook voor de medewerkers, de mantelzorgers, de familieleden. Zij hebben er eveneens baat bij. Ze verdienen het ook zo, vind ik.”

Spiegelbeeld

Nummers waar het publiek altijd op aanslaat zijn Spiegelbeeld en Twee Motten van Dorus alias Tom Manders. “Mijn held”, zegt ze. “Mijn band en ik kunnen putten uit een enorm repertoire. Mensen kunnen ook nummers aanvragen. Artiesten zoals André Hazes, Liesbeth List en Ramses Shaffy zijn veelgevraagd.

Alles samen

Haar geheim? Dat is een kwestie van muzikaal zijn, zuiver zingen, van muziek houden, van mensen houden, stralen. “Als meisje van drie ging ik al mee met optredens van mijn vader. Ook hij zong in zorginstellingen. Iets willen doen voor anderen die het minder goed hebben, zit bij ons in de familie.”



#SAMENZIJN

Willeke Alberti treedt vanuit #SAMENZIJN van Knorr Professional in 2025 drie keer op. Dit is de laatste #SAMENZIJN editie met Willeke Alberti als artiest. Daarom maken we samen met Willeke van elk concert een extra groot feest voor de bewoners, families en medewerkers van de winnende zorginstellingen.

MEER MET KAASSOEP

Meer smaak, minder werk. Gebruik kaassoep als romige basis waarmee je eenvoudig en snel de lekkerste gerechten serveert. Van een fluweelzachte puree tot een hartige ovenschotel, deze soep laat je zonder moeite verrassen.

ROMIGE KAASSOEP RECEPT #01

KAASSOEP

MET GESTOOFDE WITLOF EN HAM

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 200 g **Knorr Professional Romige Kaassoep**
- 2 l water
- 400 g witlof
- olie
- zout en peper
- 300 g gekookte ham

BEREIDING

Soep

Breng 2 liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door.

Garnituur

Snijd de witlof in reepjes. Stoof de witlof-reepjes in wat olie en kruid met wat zout en peper. Snijd de gekookte ham in reepjes.

Opmaak

Verdeel de witlof over de borden of kommen en schep de soep erop. Maak de soep af met de hamreepjes.



Voor meer recept-inspiratie scan de QR-code



ROMIGE KAASSOEP RECEPT #02

PUREE MET SPITSKOOL

UI EN HONING



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 100 g **Knorr Professional Romige Kaassoep**
- 1 l water
- 2 dl melk
- 10 g **Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten**
- 250 g **Knorr 1-2-3 Koude Basis Aardappelpuree**
- 500 g rode ui, ringen
- vloeibare boter
- zout en peper
- 120 g honing
- 600 g spitskool, reepjes
- 20 g **Knorr Primerba Knoflook**

BEREIDING

Puree

Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. Koel de soep terug. Meng de koude soep met de melk en de geconcentreerde groentebouillon. Voeg al roerend de pureepoeder toe en meng het geheel kort. Laat de puree tenminste 5 minuten opstijven.

Garnituur

Stoof de uienringen in wat boter en kruid met wat zout en peper. Voeg de honing toe en laat het geheel rustig garen. Stoof de gesneden spitskool in wat boter met de knoflook en kruid met wat zout en peper. Koel de gestoofde rode ui en de spitskool terug en meng beide door de puree.

Opmaak

Regenereer de puree en serveer als bijgerecht.



Voor meer
recept-
inspiratie
scan de
QR-code



ROMIGE KAASSOEP RECEPT #03

OVENSCHOTEL ZUURKOOI

APPEL EN PUREE



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 150 g **Knorr Professional Romige Kaassoep**
- 1,5 l water
- 3 dl melk
- 20 g **Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten**
- 375 g **Knorr 1-2-3 Koude Basis Aardappelpuree**
- 1 kg zuurkool, gekookt
- 800 g appelcompote
- 400 g kaas, geraspt

BEREIDING

Puree

Breng 1,5 liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. Koel de soep terug. Meng de koude soep met de melk en de geconcentreerde groente bouillon. Voeg al roerend de pureepoeder toe en meng het geheel kort. Laat de puree tenminste 5 minuten opstijven.

Ovenschotel

Verdeel de zuurkool in een ovenschaal of GN-bak. Verdeel hierop de appelcompote en daarop de puree. Bestrooi de puree met de geraspte kaas. Gratineer en verwarm in de oven op 175°C gedurende 20 à 30 minuten.



Voor meer recept-inspiratie scan de QR-code





Spaar voor gratis cadeaus met *Cook & Save*

Spaar punten terwijl je werkt met vertrouwde merken zoals Knorr Professional, Hellmann's en Unox.

Zo werkt het:

- Bestel via de Unilever Food Solutions webshop en ontvang 1 spaarpunt per bestede euro
- Scan stickercodes op geselecteerde verpakkingen voor extra punten
- Bestel je gratis cadeau rechtstreeks in de webshop



Maak vandaag nog een account aan en start direct met 50 gratis punten!



ASSORTIMENTSOVERZICHT

SOEPEN

Knorr Professional Tomaten Crèmesoep

- Vegetarisch
- EAN 8710522525111

Knorr Professional Asperge Crèmesoep

- Vegetarisch
- EAN 8710604780780

Knorr Professional Bospaddenstoelensoep

- Vegetarisch
- EAN 8717163956083

Knorr Professional Romige Kaassoep

- EAN 8710522523186

KRUIDENPASTA'S

Knorr Primerba Basilicum

- Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8711100647348

Knorr Primerba Curry

- Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8711200367634

Knorr Primerba Dille

- Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8711200368006

Knorr Primerba Dragon

- Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8711200367801

Knorr Primerba Knoflook

- Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8711100647362

Knorr Primerba Tijm

- Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8711200367924

Knorr Primerba Tuinkruiden

- Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8712566415205

BOUILLON VLOEIBAAR

Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten

- Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8720182277879

VLEESVERVANGERS

De Vegetarische Slager NoMince Veganistisch Rulgehakt 2kg

- Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8720182042958

De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kipstuckjes 1.75kg

- Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8720182215567

VLEES

Unox Rookworst Professioneel

- EAN 8714100900314

TABOULÉ

Knorr Professional Taboulé CousCous Salade

- Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 3011360084231

AARDAPPELPUREES

Knorr 1-2-3 Koude Basis Aardappelpuree

- Vegetarisch
- EAN 8711200332243




#SAMENZIJN

Maak kans op 1 van de 12

**ZORGCONCERTEN
MET WILLEKE ALBERTI**

of Diva Dichtbij



#SAMENZIEN

WIL JIJ EEN CONCERT VAN WILLEKE ALBERTI OP JOUW ZORGLOCATIE WINNEN?
KIJK DAN OP [UHS.COM/SAMENZIEN](https://uhs.com/samenzijn)



Unilever
Food
Solutions



DE
VEGETARISCHE
SLAGER™