

Lente- en zomerrecepten **in 1-2-3 klaar!**

Knorr
PROFESSIONAL

Zorgeloos besparen

**14x slim en
smaakvol variëren**



Unilever
Food
Solutions

#prepped for tomorrow

Edwin van Gent,
Culinair adviseur UFS

Miranda Klomp,
Culinair adviseur Zorg

Zo gemakkelijk kan koken zijn...

Breek jij je hoofd weleens over je zorgkeuken? Met krimpende budgetten en een tekort aan personeel is dat geen makkelijke opgave. Hoe serveer je lekkere en gevarieerde maaltijden voor je bewoners? Het antwoord is eenvoudig: met de soepen, bouillons, aardappelpuree en jus van Knorr Professional. Voeg water toe, roer, en klaar! Zo eenvoudig - én smakelijk - kan koken zijn.

Appeltje, eitje

De bereidingen uit deze brochure zijn eenvoudig. Je hebt geen of nauwelijks snijwerk. En met een paar extra ingrediënten zet je al een volwaardige maaltijd op tafel.

04

**Tomatensoep:
3 keer makkelijk anders**



06

**Zo maak je van
bouillon eenvoudig
en snel een
gebonden soep**



08

**3 aardappelpurees
in 3 stappen**

10

**2 eenvoudige
stamppotten vol
smaak**



12

**Geef je vleesjus
een zomerse
kruidentwist**

14

**Weekmenu
suggesties**

15

**Assortiments-
overzicht**



"Je kan eindeloos variëren met 1 basis"

Deze brochure staat volledig in het teken van gemak in de zorgkeuken: soepen, bouillons, jus en aardappelpuree die niet alleen lekker zijn maar ook eenvoudig en voordelig zelf te bereiden. Zo kun je zorgeloos besparen op belangrijke maaltijdcomponenten.

VARIËREN MET ÉÉN BASIS

Culinair adviseur Edwin van Gent:

"Variatie in je menu hoeft niet ingewikkeld te zijn. Met een basisproduct, zoals onze tomatensoep of aardappelpuree, maak je in een handomdraai heel verschillende gerechten. Door smaakmakers toe te voegen, creëer je telkens een nieuwe beleving."



MINDER AFVAL, MEER CONTROLE

"Veel zorgkeukens werken met externe productiekeukens, wat vaak een grote hoeveelheid verpakkingsafval oplevert. Door intern te koken, verklein je die afvalberg. Met onze producten doseer je precies, zonder overschotten of snijafval."

SAMEN GENIETEN VAN HERKENBARE SMAKEN

"Alle gerechten in deze brochure zijn niet alleen eenvoudig en voordelig zelf te bereiden, maar ook herkenbaar voor veel bewoners. Mooie texturen en herkenbare smaken roepen herinneringen op, deze dragen bij aan de beleving rondom de warme maaltijd."



Tomatensoep: 3 keer makkelijk anders

Knorr Professional Tomaten Crèmesoep Poeder

- ✓ **Constance kwaliteit en optimaal behoud van smaak en nutriënten door het drogen van tomaten**
- ✓ **Weinig verspilling door eenvoudige dosering**
- ✓ **Zonder smaakversterkers, kunstmatige kleurstoffen en conserveermiddelen**
- ✓ **Bespaar 10% bij aankoop van een 3 kg emmer⁽²⁾**

Prijs bereid product: **€1,79/liter⁽¹⁾**

BASISBEREIDING

Ingrediënten voor 10 personen

2 l water
200 g **Knorr Professional Tomaten Crèmesoep Poeder**

1. Breng het water aan de kook.
2. Draai het vuur lager en voeg al roerend de Knorr Professional Tomaten Crèmesoep toe.
3. Laat de soep nog 5 minuten zachtjes doorkoken.



KNORR PROFESSIONAL HEEFT EEN BREED ASSORTIMENT SOEPEN.

Klassieke soepen zoals mosterdsoep, aspergesoep en champignonsoep, maar ook **Wereldsoepen** zoals een Thaise Rode Currysoep of Paprika-Tomatensoep.



Ontdek ons gehele assortiment soepen



1. TOMATENSOEP MET PASTA EN PESTO

1. Kook de basisbereiding.
2. Kook 160 g pasta beetgaar en giet af.
3. Roer 30 g **Knorr Primerba Pesto** door de soep en voeg daarna de pasta toe.

Klaar!

Verdeel de soep over 10 kommen.



2. TOMATENSOEP MET BASILICUM

1. Kook de basisbereiding.
2. Roer 20 g **Knorr Primerba Basilicum** door de soep.
3. Voeg 200 g tomatenblokjes uit blik toe.

Klaar!

Verdeel de soep over 10 kommen.



3. MEXICAANSE SOEP MET MAIS

1. Kook de basisbereiding.
2. Roer 40 g sweet chilisaus door de soep.
3. Voeg 200 g mais uit blik toe.

Klaar!

Verdeel de soep over 10 kommen.



Zo maak je van een bouillon eenvoudig en snel een gebonden soep

Knorr Professional Groentebouillon Poeder Krachtig

- ✓ Krachtig van smaak voor een snelle smaakboost
- ✓ Te gebruiken als basis voor soepen, sauzen en het koken van groenten of rijst
- ✓ Ideaal als smaakmaker bij vis, vlees, aardappelen of groenten
- ✓ Vrij van kunstmatige kleurstoffen en conserveermiddelen. Glutenvrij en lactosevrij
- ✓ Ook verkrijgbaar in voordeelverpakking van 5 kg. Bespaar 10%⁽²⁾

Knorr Professional Blanke Roux Korrels

- ✓ Bindmiddel met neutrale smaak en romige textuur
- ✓ Klontert nooit en bindt direct
- ✓ Geschikt voor warme bereidingen, zoals soepen en sauzen
- ✓ Zonder toegevoegde smaakversterkers, kunstmatige kleurstoffen en conserveermiddelen
- ✓ Ook verkrijgbaar in voordeelverpakking van 10 kg en 20 kg. Bespaar tot wel 40%⁽²⁾

Prijs basisbereiding (zonder room): €1,15/liter⁽¹⁾

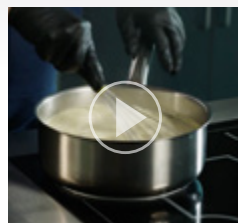
BASISBEREIDING

Ingrediënten voor 10 personen

- 1,9 l water
- 1 dl room
- 40 g **Knorr Professional Groentebouillon Poeder Krachtig**
- 130 g **Knorr Professional Blanke Roux**

1. Doe het water en de room in een pan en breng aan de kook.
2. Draai het vuur lager. Voeg al roerend de Knorr Professional Groentebouillon Krachtig en de Knorr Professional Blanke Roux toe.
3. Roer goed door.

Prijs bereid product: €0,46/liter⁽¹⁾



Ontdek hoe je vanuit deze basisbereiding een romige kerriesoep maakt



1. ROMIGE KERRIESOEP

1. Kook de basisbereiding.
2. Roer 20 g **Knorr Primerba Curry** door de soep.
3. Laat de soep nog 5 minuten zachtjes koken.

Klaar!

Verdeel de soep over 10 kommen.



Tip: Voor een andere smaakbeleving kun je de room vervangen door kokosmelk, waardoor de kerriesoep een zachte, Oosterse twist krijgt.

2. ZAAANSE MOSTERDSOEP

1. Kook de basisbereiding.
2. Roer 80 g Zaanse mosterd en 1 g kurkumapoeder door de soep.
3. Laat de soep nog 5 minuten zachtjes koken en doe er als finishing touch nog 6 g **Knorr Primerba Dille** en 4 g **Knorr Primerba Tijn** bij.

Klaar!

Verdeel de soep over 10 kommen.



3. SPINAZIESOEP

1. Kook de basisbereiding maar vervang in 1 dl room door 100 g roomkaas.
2. Doe er 280 g verse of diepvriesspinazie (ontdooit) en 10 g **Knorr Primerba Knoflook** bij.
3. Laat de soep nog 1 minuut zachtjes koken en pureer met een staafmixer.

Klaar!

Verdeel de soep over 10 kommen.



3 aardappelpurees in 3 stappen

Benieuwd hoe je de aardappelpurees inzet in de menucyclus?
Bekijk de combinatietips op pagina 14.

Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis

- ✓ Eenvoudige basis voor puree en stampot
- ✓ Koud te bereiden en daarna mogelijk tot 72 uur te bewaren
- ✓ Blijft au bain-marie stabiel
- ✓ Zonder toegevoegde smaakversterkers, kunstmatige kleurstoffen en conserveermiddelen

Prijs bereid product
zonder room: €1,67/kg⁽¹⁾

BASISBEREIDING

Ingrediënten voor 1 kg aardappelpuree

- 8 dl koud water (ongeveer 4°C)
- 2 dl room
- 250 g **Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis**

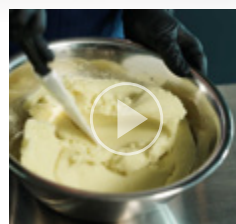
1. Doe het water en de room in een kom.
2. Roer met een garde de aardappelpuree erdoor tot je een gladde massa krijgt, niet langer.
3. Laat de puree minstens 5 minuten opstijven in de koeling.

Voordelige tip: je kunt de room ook weglaten. Maak de puree dan met 1 l koud water.

Hoe serveren?

Verwarm de aardappelpuree tot een kerntemperatuur van 75°C. Dat doe je bijvoorbeeld in de oven op 130°C met 25% tot 50% stoom. Heb je geen professionele oven? Bij kleine hoeveelheden kan je de aardappelpuree ook opwarmen in de magnetron.

Bekijk de eenvoudige
bereidingswijze



1 zak
=
16 kg
puree

1. AARDAPPELPUREE MET TUINKRUIDEN

1. Voeg de volgende smaakmakers toe aan stap 1 van de basisbereiding: 20 g **Knorr Primerba Tuinkruiden** en 10 g **Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten** en roer door.
2. Ga door met stap 2 uit de basisbereiding.
3. Laat de puree minstens 5 minuten opstijven in de koeling.

Klaar!



2. AARDAPPELPUREE MET KERRIE EN KNOFLOOK

1. Voeg de volgende smaakmakers toe aan stap 1 van de basisbereiding: 20 g **Knorr Primerba Curry**, 10 g **Knorr Primerba Knoflook** en 10 g **Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten** en roer door.
2. Ga door met stap 2 uit de basisbereiding.
3. Laat de puree minstens 5 minuten opstijven in de koeling.

Klaar!



3. AARDAPPELPUREE MET TOMAAT EN PAPRIKA

1. Voeg de volgende smaakmakers toe aan stap 1 van de basisbereiding: 20 g **Knorr Primerba Rode Pesto**, 20 g **Knorr Professional Paprika Puree** en 10 g **Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten** en roer door.
2. Ga door met stap 2 uit de basisbereiding.
3. Laat de puree minstens 5 minuten opstijven in de koeling.

Klaar!



2 eenvoudige stampotten vol smaak

PREI STAMPPOT

Ingrediënten voor 7,5 kg stampot

- 2,5 kg diepvries fijngesneden prei
- 20 g [Knorr Professional Pepper Puree](#)
- 50 g [Knorr Primerba Tuinkruiden](#)
- 50 g gladde mosterd
- 100 g [Knorr Professional Liquid Concentrate Kip](#)
- 1 l kook room
- 2,7 l koud water (4°C)
- 0,3 l vocht van de prei
- 1 kg [Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis](#)
- 200 g diepvries voorgebakken uienringen, ontdooid

Voorbereiding:

- Laat de prei in een gaatjesbak met daaronder een opvangbak ontdooien.
- Gebruik het lekvocht voor de stampotbereiding.

Bereiding:

- Meng de peperpuree, tuinkruiden en de mosterd samen met de Liquid Concentrate Kip en de room door het koude water en het vocht van de prei.
- Meng met een garde al roerend de afgewogen aardappelpuree erdoor en laat minstens 5 minuten gekoeld opstijven.
- Voeg de ontdooide prei en de gebakken ui toe en meng het geheel goed door.



ANDIJVIE STAMPPOT

Ingrediënten voor 8,5 kg stampot

- 2,5 kg diepvries gesneden andijvie
- 20 g [Knorr Professional Pepper Puree](#)
- 50 g [Knorr Primerba Bouquet de Provence](#)
- 75 g gladde mosterd
- 100 g [Knorr Professional Liquid Concentrate Kip](#)
- 1 l kook room
- 2,5 l koud water (4°C)
- 0,5 l vocht van de andijvie
- 1 kg [Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis](#)
- 1 kg diepvries voorgebakken uienringen, ontdooid

Voorbereiding:

- Laat de andijvie in een gaatjesbak met daaronder een opvangbak ontdooien.
- Gebruik het lekvocht voor de stampotbereiding.

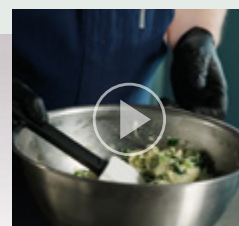
Bereiding:

- Meng de peperpuree, Bouquet de Provence en de mosterd samen met de Liquid Concentrate Kip en de room door het koude water en het vocht van de andijvie.
- Meng met een garde al roerend de afgewogen aardappelpuree erdoor en laat minstens 5 minuten gekoeld opstijven.
- Voeg de ontdooide andijvie en de gebakken ui toe en meng het geheel goed door.



Hoe serveren?

Verwarm de stampot tot een kern-temperatuur van 75°C. Dat doe je bijvoorbeeld in de oven op 130°C met 25% tot 50% stoom. Heb je geen professionele oven? Bij kleine hoeveelheden kan je de stampot ook opwarmen in de magnetron.



Bekijk de instructievideo voor het bereiden van de andijvie stampot

Knorr Primerba, kwaliteit en gebruiksgemak in 1 verpakking

- ✓ Aromatische kruiden bewaard in olie & zout
- ✓ Klaar voor gebruik, geeft direct smaak af
- ✓ Kan koud en warm gebruikt worden
- ✓ Sterk geconcentreerd, zuinig in gebruik
- ✓ De intensiteit en constante kwaliteit van verse kruiden, het hele jaar door
- ✓ Langer houdbaar dan verse kruiden (tot de datum op de pot), bij kamertemperatuur
- ✓ Bespaar 10% bij aankoop van grote verpakkingen⁽²⁾

14
varianten



Ontdek het volledige
Primerba assortiment



Geef je vleesjus een zomerse kruidentwist

Benieuwd hoe je deze jusvarianten inzet in de menucyclus?
Bekijk de combinatietips op pagina 14.

Knorr 1-2-3 Koude Basis Vleesjus Poeder

- ✓ Krachtige vleessmaak
- ✓ Bindt snel en klontert niet
- ✓ Voor koude en warme bereidingen
- ✓ Gluten- en lactosevrij



Prijs bereid product: **€1,53**/liter⁽¹⁾

BASISBEREIDING

Ingrediënten voor 1 liter

65 g **Knorr 1-2-3 Koude Basis Vleesjus Poeder**
1 l koud water (4°C)

- Roer het poeder met een garde of mixer door het water. Je kunt de bereide jus tot 72 uur bewaren in de koeling.

1 zak
=
46 l
vleesjus

1. KRUIDIGE VLEESJUS MET TIJM

1. Maak de basisbereiding.
2. Meng er 15 g **Knorr Professional Intense Flavours Caramelized Umami**, 25 g **Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek** en 5 g **Knorr Primerba Tijm** doorheen.
3. Verwarm de vleesjus tot een kerntemperatuur van 75°C.

Klaar!



2. VLEESJUS MET RODE PESTO

1. Maak de basisbereiding.
2. Meng er 20 g **Knorr Primerba Rode Pesto** doorheen.
3. Verwarm de vleesjus tot een kerntemperatuur van 75°C.

Klaar!



3. ITALIAANSE VLEESJUS

1. Maak de basisbereiding.
2. Meng er 20 g **Knorr Primerba Bouquet all'Italiana** doorheen.
3. Verwarm de vleesjus tot een kerntemperatuur van 75°C.

Klaar!



Combineren tot volledige maaltijden



Miranda Klomp: "Als chef kun je eindeloos variëren met een paar eenvoudige basisgerechten. In een handomdraai maak je een perfecte puree, een smakvolle jus of een romige soep. Door deze gerechten te combineren met een portie vlees, vis of verrassende toppings, creëer je snel en moeiteloos een complete maaltijd."

Makkelijk variëren en combineren:
smakvolle weekmenu's met
zomerse aardappelpurees

VARIEER MET

Knorr Primerba Tuinkruiden

COMBINEER DIT MET



Suggestie:

- Gehaktbal met bloemkool-broccolimix en vleesjus met tijm
- Kipfilet met ratatouille en vleesjus met rode pesto

VARIEER MET

Knorr Primerba Curry & Knorr Primerba Knoflook

COMBINEER DIT MET



Suggestie:

- Saucijs met bloemkool-broccolimix en vleesjus met tijm
- Schnitzel met bloemkool-broccolimix en Italiaanse vleesjus

VARIEER MET

Knorr Primerba Rode Pesto & Knorr Professional Paprika Puree

COMBINEER DIT MET



Suggestie:

- Karbonade met bloemkool-broccolimix en vleesjus met tijm
- Saucijs met ratatouille en vleesjus met rode pesto

OF

Vis & groenten

Suggestie:

- Witvis met bloemkool-broccolimix
- Zalm met prei

OF

Vis & groenten

Suggestie:

- Witvis met ratatouille
- Lekkerbek met bloemkool-broccolimix

OF

Vis & groenten

Suggestie:

- Zalm met bloemkool-broccolimix
- Lekkerbek met prei

OF

Vegetarisch & groenten

Suggestie:

- Groenteburger

OF

Vegetarisch & groenten

Suggestie:

- Plantaardige kip met ratatouille

OF

Vegetarisch & groenten

Suggestie:

- Falafel met ratatouille



ASSORTIMENTSOVERZICHT

SOEPEN	
	Knorr Professional Tomaten Crèmesoep Poeder 1.25 kg • Vegetarisch • EAN 8717163956076
	Knorr Professional Tomaten Crèmesoep Poeder 3 kg • Vegetarisch • EAN 8710522525111
BOUILLON POEDER	
	Knorr Professional Groentebouillon Poeder Krachtig 1 kg • Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8714100843352
	Knorr Professional Groentebouillon Poeder Krachtig 5 kg • Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8712566930722
BOUILLON VLOEIBAAR	
	Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten 1 l • Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8720182277879
	Knorr Professional Liquid Concentrate Kip 1 l • Glutenvrij, Lactosevrij • EAN 8720182316929
AARDAPPELPUREE	
	Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis 3 kg • Vegetarisch • EAN 8721201938979
SAUZEN	
	Knorr 1-2-3 Koude Basis Vleesjus Poeder 1 kg • Glutenvrij, Lactosevrij • EAN 8717163837863
	Knorr 1-2-3 Koude Basis Vleesjus Poeder 3 kg • Glutenvrij, Lactosevrij • EAN 8714100851234
BINDERS KORRELS	
	Knorr Professional Blanke Roux Korrels 1 kg • Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8711100637011
	Knorr Professional Blanke Roux Korrels 10 kg • Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8711100637141
	Knorr Professional Blanke Roux Korrels 20 kg • Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8711100637066

KRUIDENPASTA'S EN SPECERIJENPUREES	
	Knorr Primerba Pesto 340 g • Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8711100647416
	Knorr Primerba Basilicum 340 g • Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8711100647348
	Knorr Primerba Curry 340 g • Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8711200367634
	Knorr Primerba Dille 340 g • Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8711200368006
	Knorr Primerba Tijn 340 g • Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8711200367924
	Knorr Primerba Knoflook 340 g • Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8711100647362
	Knorr Primerba Tuinkruiden 340 g • Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8711100647447
	Knorr Primerba Rode Pesto 340 g • Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8711100647331
	Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek 340 g • Glutenvrij, Lactosevrij • EAN 8711200367511
	Knorr Primerba Bouquet de Provence 340 g • Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8711200368068
	Knorr Primerba Bouquet all'Italiana 340 g • Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8711100647386
	Knorr Professional Paprika Puree 750 g • Glutenvrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8722700482710
	Knorr Professional Peper Puree 750 g • Glutenvrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8722700482451
VLOEIBARE SMAAKMAKERS	
	Knorr Professional Intense Flavours Caramelized Umami 400 ml • Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch • EAN 8711200392148

Ontdek ons volledige
assortiment op
ufs.com/assortiment



(1) De weergegeven kostprijs per liter/kg bereid product is excl. BTW en uitsluitend gebaseerd op de advieswederkooprijzen per januari 2026, het product zelf en toegevoegd water. Het betreft een indicatieve waarde. In de praktijk kan de werkelijke kostprijs afwijken door o.a. de groothandelsrijzen en condities, prijswijzigingen, bereidingswijze, efficiënties, portiegroottes, dosering, energieverbruik en arbeidskosten.
(2) Prijsreductie/kg afhankelijk van het formaat. Gebaseerd op prijzen van januari 2026. Prijswijzigingen voorbehouden.

Spaar voor GRATIS cadeaus met Cook & Save

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

Sparen in 1,2,3? Ja hoor!



BESTEL

via www.unileverfoodsolutions.nl
en ontvang één spaarpunt per bestede euro



SPAAR VIA

stickercodes op
geselecteerde
producten voor
extra punten



KIES JE GRATIS CADEAU

Bestel je **gratis cadeau**
rechtstreeks in de **webshop**

Spaar jij voor gratis keukengerei,
gezelschapsspellen of liever een
personeelsuitje naar de Efteling?
Of ga je voor de themapakketten;
samengesteld voor verschillende
seizoenen en feestdagen?
Spaar mee om voordelig
mooie momenten te creëren
voor bewoners en collega's.
#Samenzijn.



**MAAK EEN ACCOUNT
AAN EN KRIJG
50 PUNTEN GRATIS**



**Wil je op de hoogte blijven van de trends, tips en
unieke actie? Schrijf je dan in voor de nieuwsbrief
via www.ufs.com/nieuwsbrief**



**Unilever
Food
Solutions**



**#Prepped for tomorrow
at ufs.com**