

Warm je werkdag op

En trakteer jezelf op wereldse smaken



Unilever
Food
Solutions

Warm je werkdag op

Een goede kom soep verwelkomt en verwarmt je gasten. Maar ook voor jouw werkdag is het een boost: het is snel te bereiden en biedt volop ruimte voor creativiteit. Knorr Professional is jouw betrouwbare basis om moeiteloos smakvolle soepen te bereiden. En dankzij de verrassende toppings maak je er in een handomdraai een aantrekkelijke presentatie van!

Neem je gasten mee op reis met de acht wereldse soepen in dit receptenboek. Elk met een eigen karakter: van Thaise rodecurrysoep tot Turkse linzensoep. Met deze recepten maak je indruk en breng je de smaken van de wereld eenvoudig naar je gasten. Geef kleur aan het najaar met grensverleggende soepen die voeden én verrassen.



Inhoudsopgave

Maissoep met gerookte zalm en popcorn



4

Goulash-bonensoep



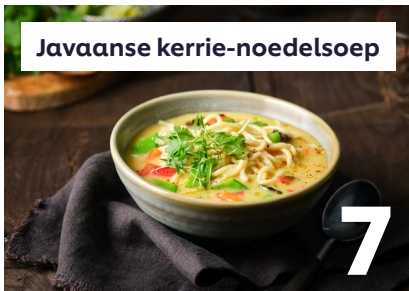
5

Tomatensoep met Spaanse tortilla en chorizo



6

Javaanse kerrie-noedelsoep



7

Thaise rode currysoep met kip



8

Zoete aardappelsoep met geroosterde pompoen



9

Tom kha kai met noedels en limoenblad



10

Turkse linzensoep met shoarma



11

Assortimentsoverzicht



12

Maissoep met gerookte zalm en popcorn



Ingrediënten voor 10 personen

180 g	Knorr Wereld Superieur Amerikaanse Maissoep
250 g	maïskorrels, blik
10 g	citroengraspuree
300 g	gerookte zalm
10 g	basilicum
60 g	popcorn

Bereiding

Soep: Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Voeg de maïskorrels en de citroengraspuree toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door.

Garnituur: Snijd de gerookte zalm in kleine blokjes.

Opmaak: Schep de soep in de soepkommen. Garneer met de gerookte zalmblokjes, basilicum en de popcorn.



Goulash-bonensoep



Ingrediënten voor 10 personen

190 g	Knorr Professional Hongaarse Goulashsoep
2 l	water
250 g	groene kool
100 g	kidneybonen, blik
100 g	witte bonen, blik
100 g	zwarte bonen, blik
100 g	maïs, blik
10 g	koriander

Bereiding

Soep: Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Snijd de kool in julienne en voeg deze aan de soep toe. Laat de tomatensoep gedurende 5 minuten rustig doorkoken.

Garnituur: Spoel de drie soorten bonen af en voeg ze aan de soep toe.

Opmaak: Schep de soep in de soepkommen en garneer met de koriander.



Tomatensoep met Spaanse tortilla en chorizo



Ingrediënten voor 10 personen

- 170 g Knorr Professional Spaanse Tomaten-Gerookte Paprikasoep
- 2 l water
- 200 g rode paprika, blokjes
- 600 g Spaanse tortilla
- 200 g chorizo in plakjes
- 1 bakje Ghoea Cress

Bereiding

Soep: Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Voeg vervolgens de paprikablokjes toe. Kook de soep gedurende 7 minuten rustig door.

Garnituur: Snijd de Spaanse tortilla in reepjes en frituur ze krokant. Leg de plakjes chorizo op een bakplaatje en bak ze kort in de oven.

Opmaak: Verdeel de soep over de kommen en maak de soep af met de tortilla, chorizo en wat Ghoea Cress.



Javaanse kerrie-noedelsoep



Ingrediënten voor 10 personen

160 g	Knorr Professional Javaanse Kerriesoep
2 l	water
100 g	peultjes
100 g	rode paprika, reepjes
800 g	instant udon noedels
10 g	korianderblaadjes
1 g	chiliflakes

Bereiding

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

Garnituur: Maak de peultjes schoon. Snijd de peultjes in stukjes en blancheer ze. Blancheer de paprikareepjes. Dompel de noedels even onder in kokend water.

Opmaak: Verdeel de noedels, paprika en de peultjes over de kommen. Schep de soep in de kommen en maak af met koriander en chiliflakes.



Thaise rode currysoep met kip



Ingrediënten voor 10 personen

190 g	Knorr Professional Thaise Rode Currysoep
2 l	water
100 g	peultjes
100 g	lente ui
350 g	kippendijen, gekookt
100 g	rode paprika, reepjes
15 g	koriander en Thaise basilicum
15 g	chiliolie

Bereiding

Soep: Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe.

Garnituur: Maak de peultjes schoon. Snijd de peultjes in stukjes en blancheer ze. Snijd de lente-ui in ringetjes en snijd het gekookte kippenvlees grof. Pluk de koriander en de Thaise basilicum.

Opmaak: Verdeel het kippenvlees en de gesneden groenten over de soepkommen. Schep de soep in de kommen en maak de soep af met de kruiden en de chiliolie



Zoete aardappelsoep met geroosterde pompoen



Ingrediënten voor 10 personen

200 g Knorr Professional Peruaanse
Zoete Aardappelsoep
2 l water

500 g pompoen
30 g olijfolie
4 g Knorr Primerba Knoflook
1 g chili flakes
-- g zout & peper

100 g groentechips
1 bakje ghoea cress

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.

Pompoen: Maak de pompoenblokjes aan met de olijfolie, knoflook, chili, zout en peper. Rooster de pompoenblokjes 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 de groentechips en de Ghoea Cress.



Tom kha kai met noedels en limoenblad



Ingrediënten voor 10 personen

160 g Knorr Professional Thai
Tom Kha Kai soep
2 l water

100 g winterwortel
100 g taugé
2 st limoenblad
60 g lente-ui groen
800 g instant Udon noedels

15 g chiliolie
1 bakje shiso purper

Bereiding

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

Garnituur: Snijd de wortel in julienne. Blancheer de wortel. Maak de taugé schoon en snijd de limoenblaadjes in ragfijne julienne. Snijd de bosui in fijne julienne. Dompel de noedels even onder in kokend water.

Opmaak: Verdeel de noedels samen met de wortel en de taugé over de kommen. Schep de soep in de kommen en maak af met bosui, chiliolie, limoenblad en wat shiso purper.



Turkse linzensoep met shoarma



Ingrediënten voor 10 personen

180 g	Knorr Professional Turkse Linzensoep
2 l	water
350 g	shoarmavlees
-- --	olie
300 g	tuinboontjes of doperwten
10 g	platte peterselie
10 g	mint blaadjes
1 st	citroen

Bereiding

Soep: Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 8 minuten rustig door.

Garnituur: Bak ondertussen het shoarmavlees in wat olie. Voeg de tuinboontjes aan de soep toe en snijd de kruiden grof.

Opmaak: Verdeel het shoarmavlees over de soepkoppen. Schep de soep in de soepkoppen. Garneer met de kruiden en rasp er wat citroenschil over.



Assortimentsoverzicht



Amerikaanse Maïssoep

Sligro	117659
Hanos	22203790
Bidfood	115349



Thaise Rode Currysoep

Sligro	117670
Hanos	22203860
Bidfood	115305



Hongaarse Goulashsoep

Sligro	117660
Hanos	22203800
Bidfood	115347



Thai Tom Kha Kai soep

Sligro	117675
Hanos	22203900
Bidfood	115329



Spaanse Tomaten-Gerookte Paprikasoep

Sligro	117662
Hanos	22203810
Bidfood	115296



Peruaanse Zoete Aardappelsoep

Sligro	117673
Hanos	22203890
Bidfood	119152



Javaanse Kerriesoep

Sligro	117669
Hanos	22203850
Bidfood	115315



Turkse Linzensoep

Sligro	117676
Hanos	22203910
Bidfood	122336



Unilever
Food
Solutions

