



# RECEPTEN VEGETARISCHE HARDLOPERS



# DE VEGETARISCHE SLAGER:

*Gemaakt door vleesliefhebbers,  
voor vleesliefhebbers.*

Door smaak, structuur en opbouw altijd voorop te zetten, bewijst De Vegetarische Slager dat we het verlangen naar vlees kunnen vervullen zonder dat hier dieren aan te pas hoeven te komen. De producten geven hetzelfde mondgevoel en dezelfde sappigheid als je gewend bent van de dierlijke variant. Daarmee helpt De Vegetarische Slager jou om de beste service te bieden aan gasten die voor vegetarisch kiezen en niets willen missen. In een handomdraai heb je een heerlijk gerecht op tafel, dat zelfs de vleesliefhebber zal overtuigen.

Probeer het zelf! Verras je gasten met recepten waarvan ze niet zouden verwachten dat deze vegetarisch zijn. Serveer bijvoorbeeld een vegetarische variant van je hardlopers, zoals een vegetarische burger of pasta. In deze download vind je diverse recepten om je te inspireren! Wil je meer? Kijk dan ook eens op [www.unileverfoodsolutions.nl/](http://www.unileverfoodsolutions.nl/).

# BIETELLO "TONNATO"

Ingrediënten voor 10 personen

75	g	rijstazijn
50	g	suiker
1	st	venkel
3	st	gekookte bietjes
6	st	radijs
400	g	De Vegetarische Slager NoTuna Tonijn
200	g	Hellmann's Vegan
40	g	kappertjes
-	g	zout & peper
1	st	citroen
1	st	kropsla, krop
100	g	rucola

## Bereiding

**Pickels:** Snijd de venkel, bietjes en radijs in dunne plakjes en doe ze in een kom. Kook de rijstazijn samen met de suiker en giet deze over de gesneden groenten. Laat het geheel tenminste 12 uur marineren.

**Tonijn:** Maak de vegetarische tonijn aan met de Hellmann's Vegan en meng de kappertjes erdoor. Breng op smaak met wat zout, peper en citroensap. Was en pluk de sla.

**Opmaak:** Verdeel de kropsla, tonijnsalade en de pickels over de borden. Maak het geheel af met de rucola en wat geraspte citroenschil.



De Vegetarische Slager NoTuna Tonijn



Hellmann's Vegan

# PENNE ARRABIATA MET VEGETARISCHE GEHAKTBALLETJES

Ingrediënten voor 10 personen

2	st	rode ui
1	st	rode chili peper
8	g	Knorr Professional Knoflook Puree
20	g	olijfolie
20	g	Knorr Primerba Rode Pesto
600	g	Knorr Collezione Italiana Tomato Pronto Napoletana
50	st	De Vegetarische Slager NoMeatball Gehaktbal (klein)
700	g	Knorr Collezione Italiana Penne
-	g	zout
-	g	chili flakes
150	g	Bastiaanse Gouda Oud
1	tak	basilicum
1	tak	platte peterselie

## Bereiding

**Saus:** Snijd de rode ui en de chili peper in brunoise en stoof ze samen met de knoflook in de olie. Voeg de rode pesto toe en bak deze rustig mee. Voeg de tomatensaus toe en breng het geheel rustig aan de kook. Voeg de vegetarische gehaktballetjes, bij voorkeur ontdooid, toe en verwarm ze in de saus.

**Pasta:** Kook de pasta in water met zout "al dente" en giet deze af. Breng de pasta op smaak met wat zout, chili en een scheutje olijfolie.

**Opmaak:** Verdeel de vegetarische gehaktballetjes en de pasta over de borden. Rasp er wat oude kaas over en garneer met basilicum en peterselie.



Knorr Professional  
Knoflook Puree



Knorr Primerba  
Rode Pesto



Knorr Collezione Italiana  
Tomato Pronto Napoletana



De Vegetarische Slager NoMeatball  
Gehaktbal (klein)



Knorr Collezione Italiana  
Penne

# PIZZA MET VEGETARISCH GYROS

Ingrediënten voor 10 personen

200	g	gele paprika
200	g	rode paprika
200	g	rode ui
350	g	Knorr Collezione Italiana Pizza Topping
10	st	bloemkool pizzabodem
750	g	mozzarella, geraspte
400	g	De Vegetarische Slager NoChicken Kip Gyros
1	g	oregano
½	bakje	Ghoa Cress

## Bereiding

**Pizza:** Snijd de paprika's en de rode ui julienne. Verdeel de saus over de pizzabodems en verdeel hierover de geraspte mozzarella. Verdeel de gesneden groenten samen met de veganistische gyros en wat oregano over de pizzabodems. Bak de pizza's in ca. 8 minuten op 185°C in een voorverwarmde oven.

**Opmaak:** Serveer de pizza's met wat Ghoa Cress



Knorr Collezione Italiana Pizza Topping



De Vegetarische Slager NoChicken Kip Gyros

# VEGETARISCHE TERIYAKI!

Ingrediënten voor 10 personen

600	g	sushi rijst
-	-	rijstazijn
3	st	aubergine
0,5	dl	sojasaus
-	g	peper
-	g	olie
10	st	eieren
700	g	De Vegetarische Slager NoChicken Kip Teriyaki
2,5	dl	teriyaki saus
200	g	komkommer zoetzuur
100	g	bosui ringetjes
½	bakje	shiso purper
2	g	geroosterd sesamzaad
1	g	togarashi

## Bereiding

**Rijst:** Kook de sushi rijst in 9 dl water beetgaar. Breng de gekookte sushirijst op smaak met wat sushi rijst azijn.

**Garnituur:** Snijd de aubergine in batonnettes, kruid ze met wat peper en bak ze bruin in wat olie. Voeg de sojasaus toe en gaar de aubergine rustig verder onder een deksel of in de oven. Kook de eieren, pel ze en halveer ze.

**Kip Teriyaki:** Bak de veganistische kipstukjes, bij voorkeur ontdooid, in wat olie bruin en voeg op het laatste moment de teriyaki saus toe.

**Opmaak:** Schep de rijst in de kommen. Verdeel de aubergine samen met de komkommer, eieren en de vegetarische teriyaki over de bowls. Maak het geheel af met de bosuitjes, shiso, sesamzaad en wat togarashi.



De Vegetarische Slager NoChicken Kip Teriyaki

# VEGETARISCHE CASSOULET MET LITTLE WILLIES

Ingrediënten voor 10 personen

30	g	olijfolie
200	g	witte uien
200	g	venkel
200	g	bospeen
250	g	champignons
8	g	Knorr Professional Knoflook Puree
1	g	gerookt paprika poeder
1	g	chili flakes
10	g	rozemarijn
1	l	Knorr Garde d'Or Provencaalse Saus
175	g	kidney bonen
175	g	witte bonen
20	st	De Vegetarische Slager Little Willies Worstjes
35	g	boter

## Bereiding

**Cassoulet:** Maak de groenten schoon. Snijd de uien en de venkel in brunoise, de bospeen in plakjes en de champignons in vieren. Verhit de olijfolie en smoor hierin de gesneden groenten samen met de knoflook, paprikapoeder, chili en de rozemarijn. Voeg de provencaalse saus toe en breng het geheel aan de kook. Meng de bonen voorzichtig door het groentemengsel. Bak de vegetarische worstjes, bij voorkeur ontdooid, in wat boter rondom bruin.

**Opmaak:** Verdeel de cassoulet samen met de worstjes over de borden.



Knorr Professional  
Knoflook Puree



Knorr Garde d'Or  
Provencaalse Saus



De Vegetarische Slager Little Willies  
Worstjes

# VEGETARISCHE RENDANG MET ATJAR EN PINDA CRUMBLE

Ingrediënten voor 10 personen

250	g	uien, blokjes
15	g	olie
45	g	rendang boembloe, veganistische
10	g	Knorr Professional Gember Puree
10	g	Knorr Professional Knoflook Puree
1	g	kurkuma
40	g	citroengras
5	g	limoenblaadjes
5	g	Conimex Ketjap Manis
3	dl	kokosmelk
800	g	De Vegetarische Slager NoChicken Kip Shoarma
20	g	zonnebloemolie
200	g	taugé
500	g	Conimex Basmati rijst
200	g	Conimex Atjar Tjampoer
5	tak	koriander
30	g	pinda crumble

## Bereiding

**Rendang:** Smoor de uienblokjes in de olie. Voeg de boembloe, gember, knoflook en kurkuma toe en bak deze kort mee. Kneus het citroengras en voeg deze samen met de limoenblaadjes, ketjap en de kokosmelk toe. Breng het geheel aan de kook en laat het geheel gedurende 15 minuten rustig garen. Bak de veganistische shoarma, bij voorkeur ontdooid, in wat zonnebloemolie bruin. Meng de veganistische shoarma door de saus.

**Garnituur:** Maak de taugé schoon en kook de rijst.

**Opmaak:** Verdeel de rijst over de kommen en schep de rendang erbij. Maak het gerecht af met de taugé, atjar, koriander en wat pinda crumble.



De Vegetarische Slager  
NoChicken Shoarma



Conimex Basmati  
Rijst



Conimex Atjar  
Tjampoer



Knorr Professional  
Knoflook Puree



Knorr Professional  
Gember Puree



Conimex Ketjap  
Manis



# TACO'S SIN CARNE

Ingrediënten voor 10 personen

Ingrediënten voor 10 personen

2	st	rode ui
8	g	Knorr Professional Knoflook Puree
20	g	olijfolie
6	g	komijn
4	g	paprika poeder
1	g	chili flakes
600	g	Knorr Collezione Italiana Tomato Pronto Napoletana
600	g	De Vegetarische Slager NoMince Rulgehakt
400	g	kidney bonen
5	st	tomaten
5	st	green zebra tomaten
1	st	rode chili peper
		zwarte peper
0,5	dl	Hellmann's Basil Vinaigrette
20	st	tortilla's, kleine
1	bakje	Ghoa Cress

Bereiding

**Saus:** Snijd de rode ui brunoise en stooft ze samen met de knoflook in de olie. Voeg de komijn, paprikapoeder en chili flakes toe en bak de specerijen mee.

Voeg de tomatensaus toe en breng het geheel rustig aan de kook. Bak het veganistische gehakt in wat olie bruin en voeg dit, samen met de bonen, toe aan de saus.

**Salade:** Snijd de tomaten in stukjes en de chilipeper in ringetjes. Kruid de salade met wat zwarte peper en de vinaigrette.

**Opmaak:** Bak de tortilla's kort en verdeel ze samen met de "chili sin carne" over de borden.

Verdeel de tomatensalade erbij en maak de taco's af met de cress.

*Tip: Maak het gerecht vegan door zelf een veganistische vinaigrette te maken (zonder honing!)*



De Vegetarische Slager  
NoMince Rulgehakt



Hellmann's Basil  
Vinaigrette









































Knorr  
Professional  
Knoflook Puree



Knorr Collezione  
Italiana Tomato  
Pronto Napoletana

# Assortimentsoverzicht

Product	Product informatie	EAN Code	Inhoud
De Vegetarische Slager NoTuna Vegetarische Tonijn		8718692785397	1,6 kg
De Vegetarische Slager NoMince Vegetarische Rulgehakt	 	8718692786639	2 kg
De Vegetarische Slager Little Willies Vegetarische Worstjes		8718692784659	1,9 kg
De Vegetarische Slager NoMeatball Vegetarische Gehaktbal Klein		8718692786578	2 kg
De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kip Gyros	 	8718692787247	2 kg
De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kip Teriyaki	 	8711100462057	1,75 kg
De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kip Shoarma	 	8722700670476	2 kg
Conimex Ketjap Manis	 	8711200382200	2,5 l
Conimex Basmati Rijst	 	8712100988721	5 kg
Conimex Atjar Tjampoer	 	8712100235740	2,9 kg
Hellmann's Vegan	  	8717163854228	2,5 kg
Hellmann's Basil Vinaigrette		8722700557296	1 l
Knorr Professional Knoflook Puree	  	8722700670445	750 g
Knorr Professional Gember Puree	  	8722700670476	750 g
Knorr Collezione Italiana Tomato Pronto Napoletana	  	8711200879717	2 kg
Knorr Collezione Italiana Penne		5000184596295	3 kg
Knorr Collezione Italiana Pizza Topping	  	8711100448617	2,1 kg
Knorr Primerba Rode Pesto	   	8711100447337	340 g

[www.unileverfoodsolutions.nl](http://www.unileverfoodsolutions.nl)