

Unox Soep Recepturen



Afleidingsrecepturen

Hieronder staan de afleidingsrecepturen die gemaakt kunnen worden met de Unox vloeibare soepen.

Soepen op basis van Velouté (basis)

- Zuurkool met katenspek
- Broccoli
- Franse mosterd
- Griekse komkommer
- Ham tuinkruiden
- Kaas
- Kerrie met maïs
- Prei crème

Soepen op basis van Runderbouillon (basis)

- Heldere kerrie
- Heldere tomaat
- Japanse noedels
- Japanse paddenstoelen
- Noedels met sweet chili

Soepen op basis van Groente Rijkgevuld

- Boerengroenten
- Groenten met kip
- Moeders groenten

Soepen op basis van Groentebouillon (basis)

- Julienne
- Groenten met ballen
- Groentebouillon met asperges

Soepen op basis van Kippenbouillon (basis)

- Kippenbouillon met maïs en kerrie
- Kippenbouillon met vermicelli
- Kippenbouillon met sojasaus
- Chinese kippenbouillon





Diversen

- Asperge ham
- Bonen goulash
- Champignon met kip
- Chorizo tomaat
- Gazpacho (ijskoud serveren)
- Mexicaanse tomaat & maïs
- Thaise groenten & kokos
- Tomaten groenten
- Bruine bonen





Soep op basis van Velouté (basis)

Zuurkool met katenspek

Opbrengst: 6 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox vloeibare Soep Velouté 2,5 kg
- 2500 ml water
- 1 kg zuurkool
- 150 g katenspek
- 150 g Hellmann's Sandwich Delight Roomkaas

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox soep au-bain-marie pan en roer het door.

Broccoli

Opbrengst: 6 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Velouté 2,5 kg
- 2500 ml water
- 1,5 kg broccoli-diepvries
- 40 g Knorr Primerba Tuinkruiden

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water, en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep en pureer de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Pureer de Broccoli. Voeg de soep en het water met ingrediënten samen in de Unox soep au-bain-marie pan en roer het door.





Fransen mosterd

Opbrengst: 5 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Velouté 2,5 kg
- 2500 ml water
- 225 gram Dijon Mosterd

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox soep au-bain-marie pan en roer het door.

Griekse komkommer

Opbrengst: 5,5 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Velouté 2,5 kg
- 2500 ml water
- 250 gram Griekse Yoghurt
- 20 gram Knorr Professional Peper Puree
- 10 gram Knorr Professional Knoflook Puree
- 250 gram komkommerblokjes
- 250 gram rode paprika blokjes

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox soep au-bain-marie pan en roer het door.





Ham tuinkruiden

Opbrengst: 5,5 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Velouté 2,5 kg
- 2500 ml water
- 40 gram Primerba Tuinkruiden
- 400 gram gekookte ham blokjes

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.

Kaas

Opbrengst: 5,5 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Velouté 2,5 kg
- 2500 ml water
- 550 gram geraspte kaas

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.





Kerrie met maïs

Opbrengst: 5,5 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Velouté 2,5 kg
- 2500 ml water
- 16 gram Knorr Primerba Curry
- 500 gram maïskorrels

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.

Prei crème

Opbrengst: 5,5 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Velouté 2,5 kg
- 2500 ml water
- 550 gram prei
- 150 g Hellmann's Sandwich Delight Roomkaas

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.





Soep op basis van Runderbouillon (basis)

Heldere kerrie

Opbrengst: 5,5 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Runderbouillon 2,5 kg
- 2500 ml water
- 20 gram Knorr Primerba Curry
- 500 gram taugé

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.

Heldere tomaat

Opbrengst: 5,5 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Runderbouillon 2,5 kg
- 2500 ml water
- 200 gram Knorr Soepverrijker Rundvlees
- 85 gram tomatenpuree
- 200 gram courgetteblokjes

Bereiding

- A. Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B. Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.





Japanse noedels

Opbrengst: 6 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Runderbouillon 2,5 kg
- 2500 ml water
- 75 ml teryakisaus
- 800 gram gekookte noedels
- 200 gram fijngesneden prei

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.

Japanse paddenstoelen

Opbrengst: 5 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Runderbouillon 2,5 kg
- 2500 ml water
- 200 gram shiitake paddenstoelen
- 45 ml sojasaus
- 200 gram groene aspergestukjes

Bereiding

- A. Snijd de wortelstronkjes van de shiitake paddenstoelen en snijd ze in grove reepjes. Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B. Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.





Noedels met sweet chili

Opbrengst: 6 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Runderbouillon 2,5 kg
- 2500 ml water
- 1 kg noedels, gekookt
- 210 g sweet chilisaus
- 200 g fijngesneden prei

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.





Soep op basis van Groente Rijkgevuld

Boerengroenten

Opbrengst: 3,9 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Rijk Gevulde Groentesoep
- 1500 ml water
- 400 gram Knorr Soepverrijker Rundvlees
- 8 gram lavas, fijngesneden

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.

Groenten met kip

Opbrengst: 4 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Rijk Gevulde Groentesoep
- 1500 ml water
- 275 gram Knorr Soepverrijker Gesneden Kippenvlees
- 275 gram vermicelli, gekookte

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.





Moeders groenten

Opbrengst: 4 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Rijk Gevulde Groentesoep
- 1500 ml water
- 275 gram Knorr Soepverrijker Soepballetjes
- 275 gram vermicelli, gekookte

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.





Soep op basis van Groentebouillon (basis)

Julienne

Opbrengst: 5,5 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Groente Basis 2,5 kg
- 2500 ml water
- 350 g wortel julienne
- 350 g knolselderij julienne
- 12 g lavas julienne

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.

Groenten met ballen

Opbrengst: 6 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Groente Basis 2,5 kg
- 2500 ml water
- 650 g soepgroenten
- 350 g gekookte vermicelli
- 300 g Knorr Soepverrijker Soepballetjes

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.





Groentebouillon met asperges

Opbrengst: 5,5 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Groente Basis 2,5 kg
- 2500 ml water
- 300 g groene asperges, stukjes
- 300 g witte asperges, stukjes

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.





Soep op basis van Kippenbouillon (basis)

Kippenbouillon met maïs en kerrie

Opbrengst: 5,5 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Kippenbouillon 2,5 kg
- 2500 ml water
- 400 gr Knorr Soepverrijker Gesneden Kippenvlees
- 20 gram Knorr Primerba Curry
- 500 gram Maïskorrels
-

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.

Kippenbouillon met vermicelli

Opbrengst: 5,5 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Kippenbouillon 2,5 kg
- 2500 ml water
- 400 gram Knorr Soepverrijker Gesneden Kippenvlees
- 400 gram vermicelli, gekookte
- 75 gram bieslook, gesneden

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.





Kippenbouillon met sojasaus

Opbrengst: 5,5 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Kippenbouillon 2,5 kg
- 2500 ml water
- 400 gram Knorr Soepverrijker Gesneden Kippenvlees
- 75 ml sojasaus Kikkoman
- 250 gram taugé
- 100 gram lenteuitjes, gesneden

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.

Chinese kippenbouillon

Opbrengst: 5,5 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Kippenbouillon 2,5 kg
- 2500 ml water
- 400 gram Knorr Soepverrijker Gesneden Kippenvlees
- 150 gram tomatenpuree
- 100 ml sweet Chilisaus
- 10 gram sambal
- 250 gram prei, fijngesneden
- 250 gram taugé

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.





Diversen

Asperge ham

Opbrengst: 3,8 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Asperge Crème 2kg
- 1500 ml water
- 200 gram groene asperges, diepvries
- 150 gram reepjes gekookte ham

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.

Bonen goulash

Opbrengst: 3 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Goulash 2,5kg
- 450 gram Kidney Beans (blik)
- 300 gram rul gebakken gehakt, diepvries

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.





Champignon met kip

Opbrengst: 3,9 liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Champignon 2kg
- 1500 ml water
- 1 blik Knorr Soepverrijker Gesneden Kippenvlees

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.

Chorizo tomaat

Opbrengst: 2,6 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Italiaanse Tomaat 2,5kg
- 150 gram Chorizo (in blokjes gesneden)

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan en voeg de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.





Gazpacho (ijskoud serveren)

Opbrengst: 3 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Italiaanse Tomaat 2,5kg
- 1 komkommer
- 150 gram ui
- 20 druppels Tabasco

Bereiding

- A Leg de zak Italiaanse tomatensoep 24 uur voor bereiding in de koeling. Was de komkommer en snijd deze samen met de ui in een keukenmachine. Doe de Italiaanse tomatensoep in een kom en voeg de 'gesneden' komkommer, ui en tobasco toe. Zet de soep in een bak met 'crushed ice' en plaats deze bij de toppings.

Mexicaanse tomaat & maïs

Opbrengst: 5,5 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Tomaten Crème 2,5 kg
- 2500 ml water
- 500 gram maïskorrels
- 250 gram chilisaus

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combi-steamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.





Thaise groenten & kokos

Opbrengst: 2,9 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Thaise Groenten 2,5kg
- 400 ml kokosmelk

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.

Tomaten Groenten

Opbrengst: 7,5 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Vloeibare Soep Tomaat 2kg
- 1 zak Unox Vloeibare Soep Groente Basis 2,5 kg
- 2500 ml water
- 650 gram soepgroenten, diepvries

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.





Bruine bonen

Opbrengst: 3 Liter

Hoeveelheid

- 1 zak Unox Soep Vloeibare Goulash 2,5kg
- 1 pot bruine bonen
- 1 pakje Unox Professioneel Rookworst

Bereiding

- A Doe de Unox soep in een pan, voeg het water en de andere ingrediënten toe. Verwarm de soep.
- B Verwarm de soep in gesloten verpakking in de combisteamer of in een pan met heet water. Zie aanwijzingen op de verpakking. Doe heet water met de andere ingrediënten in een pan en verwarm dit tot +/- 90° C. Voeg de soep en het water met de ingrediënten samen in de Unox Soep au-bain-marie pan en roer het door.





Toppings

Hieronder staat de extra toppinglijst van alle recepturen binnen het Unox Soep Concept. Dit is een aanvulling op de toppinglijst weergegeven op de instructiekaart van het Unox Soep Concept.

NB: Vetgedrukte varianten zijn kant-en-klare soepen uit het Unox Vloeibare Soepen assortiment; de niet-vetgedrukte varianten zijn afgeleide recepturen.

	Aanbevolen topping 1	Aanbevolen topping 2	Ook lekker (topping 3)	Ook lekker (topping 4)
Asperge	Soepasperges	Kervel (grof)	Bieslook	Croutons naturel
<i>Asperge ham</i>	Amandelschaafsel	Croutons naturel	Crème fraîche	Kervel
Biologische champignon	Croutons naturel	Bieslook	Peterselie	Bosui
Biologische groente	Croutons naturel	Preiringen	Bladselderij	Rode paprika
Biologische tomaat	Crème fraîche	Bieslook	Pesto	Basilicum
<i>Boerengroenten</i>	Croutons baconsmaak	Gehakte peterselie	Omeletreepjes	Bieslook
<i>Bonen goulash</i>	Koriander	Crème fraîche	Maïskorrels	Geruld gehakt
Bospaddenstoelen	Crème fraîche	Peterselie	Croutons naturel	Bieslook
<i>Broccoli</i>	Croutons kaassmaak	Crème fraîche	Bacon	Peterselie
<i>Bruine bonen</i>	Bosui	Peterselie	Katenspekblokjes	Bieslook
Champignon	Bieslook	Croutons	Maïskorrels crispy	Gehakte peterselie
<i>Champignon met kip</i>	Crème fraîche	Bieslook	Gehakte peterselie	Maïskorrels
Chili con carne	Crème fraîche	Peterselie	Koriander	Nacho's
<i>Chinese Kippenbouillon</i>	Omeletreepjes	Taugé	Sambal	Maïs
Chinese tomaat	Omeletreepjes	Bieslook	Cassave chips	Taugé
<i>Chorizo tomaat</i>	Gehakte peterselie	Paprika strips	Stukjes chorizo	Witte bonen
Erwten	Peterselie	Roggebroodsnacks	Katenspekblokjes	Platte peterselie
<i>Franse mosterd</i>	Gehakte peterselie	Croutons naturel	Franse mosterd (grof)	Croutons baconsmaak
Franse ui	Croutons kaas	Bieslook	Gehakte peterselie	Uiringen
<i>Gazpacho</i>	Tabasco	Crème fraîche	Lente-uitjes	Komkommerblokjes





Goulash	Paprika strips	Gehakte peterselie	Croutons baconsmaak	Crème fraîche
<i>Griekse komkommer</i>	Croutons naturel	Peterselie	Komkommerblokjes	Dille
Groente	Soepstengels	Peterselie	Bladselderij	Maïs
Groentebouillon	Peterselie	Croutons	Maïs	Soepstengels
<i>Groentebouillon witte/groene asperges</i>	Bladselderij	Selderijreepjes	Kervel	Omeletreepjes
<i>Groenten met kip</i>	Bosui	Croutons naturel	Omeletreepjes	Koriander
<i>Ham tuinkruiden</i>	Croutons naturel	Bieslook	Hamreepjes	Basilicum
Heldere Aziatische kip	Bosui	Koriander	Cassave chips	Omeletreepjes
<i>Heldere kerrie</i>	Bosui	Peterselie	Maïskorrels	Chilisaus
Heldere kip	Peterselie	Omeletreepjes	Bieslook	Bosui
<i>Heldere tomaat</i>	Croutons naturel	Peterselie	Basilicum	Omeletreepjes
Indiase kerrie	Crème fraîche	Kroepoek	Koriander	Mango blokjes
Indonesische pinda	Bosui	Gehakte pinda	koriander	cassave chips
Italiaanse tomaat	Groene pesto	Croutons naturel	Paprika strips	Basilicum
<i>Japanse noedels</i>	Croutons naturel	Sesamzaadjes	Koriander	Lente-uitjes
<i>Japanse paddenstoelen</i>	Taugé	Sesamzaadjes	Lente-uitjes	Maïskolfjes (mini)
<i>Julienne</i>	Bieslook	Selderijreepjes	Koriander	Paprikastrips
Kaas	Bieslook	Selderijreepjes	Croutons met baconsmaak	Kaas (geraspt)
Kerrie met maïs	Cassave chips	Koriander	sambal	bieslook
Kip	Lente-uitjes	Wortelblokjes	Croutons naturel	Peterselie
Kip Tandoori	Volle yoghurt	Kokosklapper	Komkommerblokjes	Stukjes naanbrood
Kippenbouillon	Lente-uitjes	Wortelblokjes	Croutons naturel	Peterselie
<i>Kippenbouillon maïs/kerrie</i>	Minimais	Peterselie	Croutons Naturel	Omeletreepjes
<i>Kippenbouillon met sojasaus</i>	Omeletreepjes	Lente-uitjes	Koriander	Sambal
<i>Kippenbouillon met vermicelli</i>	Bieslook	Omeletreepjes	Lente-uitjes	Wortelblokjes
Klassieke groenten met ballen	Peterselie	Omeletreepjes	Lente-uitjes	Soepstengels
Linzen-bacon	Crème fraîche	Geraspte kaas	Bieslook	Katenspekblokjes
Mexicaanse tomaat & maïs	Crème fraîche	Paprikastrips	Koriander	Tortillachips
Minestrone	Groene pesto	Croutons naturel	Soepstengels	Gehakte peterselie
Moeders groenten	Croutons naturel	Peterselie	Bladselderij	Minimais





<i>Noedels met sweet chili</i>	Koriander	Bosui	Paprikastrips	basilicum
<i>Ossenstaart</i>	Prei	Peterselie	Bieslook	Rode paprika
<i>Prei crème</i>	Croutons	Peterselie	Ham reepjes	Amandelschaafsel
<i>Romige kip</i>	Minimais	Peterselie	Bosui	Bieslook
<i>Romige mosterd</i>	Minimais	Gehakte peterselie	Croutons naturel	Crème fraîche
<i>Runderbouillon</i>	Paprikastrips	Croutons naturel	Bladselderij	Preiringen
<i>Thaise groente</i>	Kroepoek	Koriander	Chilisaus (sweet)	Chilipeperringen
<i>Thaise groente kokos</i>	Kokos	Paprikastrips	Tabasco	Koriander
<i>Thaise kip</i>	Koriander	Bosui	Bladselderij	Rode paprika
<i>Tikka masala</i>	Hellmann's Sandwich Delight	Koriander	Grof gehakte cashewnoten	Stukjes naanbrood
<i>Tomaat</i>	Gehakte peterselie	Croutons naturel	Cracottes (gebroken)	Croutons met kaasmaak
<i>Tomaten groenten</i>	Bieslook	Soepstengels	Preiringen	Peterselie
<i>Tomatencrème</i>	Paprikastrips	Croutons naturel	Bieslook (gesneden)	Omeletreepjes
<i>Velouté</i>	*	*	*	*
<i>Vis</i>	Peterselie	Croutons naturel	Tomatenblokjes	Paprikastrips
<i>Zuurkool met katenspek</i>	Croutons	Peterselie	Bieslook (gesneden)	Roggebrood

*Unox Soep Velouté is een hele mooie basissoep. Onze chefs raden aan deze soep altijd te gebruiken als basis voor een van de afgeleide recepturen. Velouté is niet geschikt om als soep met alleen toppings te serveren.

