



DE
VEGETARISCHE
SLAGER™



VEGA(N) HARDLOPERS

SMACKELIJKE RECEPTEN



SACRIFICE NOTHING

VEGA(N) HARDLOPERS

VEGA(N) HARDLOPERS, VOOR EN DOOR VLEESLIEFHEBBERS

Sommige gerechten zijn zó iconisch, dat het ondenkbaar is ze niet op je menukaart te zetten. Vrijwel ieder restaurant heeft zo haar eigen hardlopers waar de gasten om blijven vragen. Van klassiekers zoals spaghetti, pizza, saté en caesarsalade tot wereldse gerechten als taco's, shoarma en rendang. Stuk voor stuk heerlijke en herkenbare recepten waar gasten voor terugkomen en die het áltijd goed zullen blijven doen. Alleen: vaak zijn deze keuzes niet geschikt voor het groeiende aandeel van vegetariërs, flexitariërs en veganisten onder de gasten. Hoe mooi zou het daarom zijn als je die populaire evergreens (ook) veganistisch of vegetarisch kunt aanbieden?

In deze download vind je 20 smaakvolle vegetarische en veganistische recepten voor de hardlopers op de menukaart. Authentieke recepturen met het nieuwe vleesch van De Vegetarische Slager. Zo worden deze gerechten niet alleen toegankelijk voor de vleesmijders, maar zullen ook vleesliefhebbers hun vingers erbij aflikken.

Ontdek alle gerechten met ons vleesch, gemaakt door en voor vleesliefhebbers en verwen ál je gasten met de lekkerste klassiekers en de heerlijkste wereldgerechten.

INHOUDSOPGAVE

- 1 VEGETARISCHE SPAGHETTI MET RUCOLA EN BASILICUM
- 2 VEGETARISCHE PIZZA MET GEHAKT EN CHIPOTLE
- 3 VEGETARISCHE SATÉ MET SATÉSAUS, GEBAKKEN RIJST, ATJAR EN KROEPOEK
- 4 VEGETARISCHE SPICY KIMCHEE BURGER MET AVOCADO
- 5 VEGETARISCHE TACO'S SIN CARNE MET GEHAKT EN KIDNEYBONEN
- 6 VEGAN LASAGNE MET AUBERGINE EN ZUURDESEMBROOD 
- 7 VEGETARISCHE SOBA NOEDELS MET GEBAKKEN AUBERGINE
- 8 VEGETARISCHE TERIYAKI MET SUSHIRIJST EN KOMKOMMERZOETZUUR
- 9 VEGETARISCHE ROOCKWORST MET PITTIGE PAPRIKASAUZ
- 10 VEGETARISCHE KATSU SANDO MET TONKATSU SAUS
- 11 VEGETARISCHE BALLETTJES MET NASI EN PINDASAUZ
- 12 VEGETARISCHE PENNE ARRABIATA MET GEHAKTBALLETTJES
- 13 VEGETARISCHE GEHAKTBALLETTJES MET TOMAAT EN ROZEMARIJN
- 14 VEGETARISCHE BURGER MET OVENGEROOSTERDE PORTOBELLO
- 15 VEGETARISCHE CLASSIC BURGER MET RODEKOOLSALADE
- 16 VEGETARISCHE CRISPY KIP BURGER MET AVOCADO
- 17 VEGANISTISCHE STICKY CHICKEN 
- 18 VEGETARISCHE PASTA MET KIPSTUCKJES, GEROOSTERDE PAPRIKA EN COURGETTE
- 19 PITA MET VEGETARISCHE SHOARMA
- 20 VEGETARISCHE KIPRAGOUT MET ASPERGES EN GROENE VOORJAARSGROENTEN

VEGETARISCHE SPAGHETTI

MET RUCOLA EN BASILICUM

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 2 st rode ui
- 2 st rode paprika
- 1 st courgette
- 1 st aubergine
- 20 g olijfolie
- 8 g Knorr Primerba Knoflook
- 600 g Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana
- 500 g De Vegetarische Slager NoMince Veganistisch Rulgehackt
- 700 g Knorr Professional Italiana Spaghetti
 - zout
 - olijfolie
- 20 g Knorr Primerba Pesto
- 100 g rucola
- 0,5 dl Hellmann's Vinaigrette Basilicum
- 150 g vegan kaas

BEREIDINGSWIJZE

Saus

Snijd de rode ui samen met de paprika, courgette en de aubergine in brunoise. Stoof de gesneden groenten samen met de knoflook in de olie. Voeg de tomatensaus toe en breng het geheel rustig aan de kook. Bak het NoMince Rulgehackt in wat olie bruin en voeg dit aan de saus toe.

Pasta

Kook de spaghetti beetgaar in water met wat zout. Giet de spaghetti af en breng op smaak met zout, peper en olijfolie.

Salade

Maak de rucola aan met wat basilicumvinaigrette.

Opmaak

Verdeel de spaghetti over de borden en schep de saus erbij. Maak het geheel af met wat salade en rasp er tot slot wat vegan kaas over.

TIP

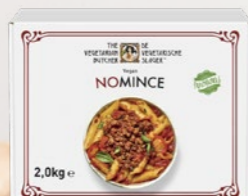
Maak het recept veganistisch door de spaghetti te vervangen door een groentespaghetti.



Knorr Primerba Knoflook



Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana



De Vegetarische Slager NoMince Veganistisch Rulgehackt



Knorr Professional Italiana Spaghetti



Knorr Primerba Pesto



VEGETARISCHE PIZZA

MET GEHAKT EN CHIPOTLE

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 400 g De Vegetarische Slager NoMince Veganistische Rulgehakt
- 350 g Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana
- 5 g chipotle, gerookte chilipeper
- 400 g bimi
- 750 g buffelmozzarella

- 10 st bloemkool pizzabodem
- 1 g oregano
- ½ bakje shiso purper cress

BEREIDINGSWIJZE

Pizza

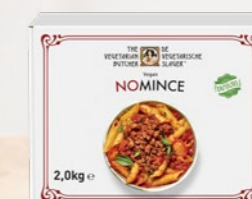
Meng het veganistische gehakt door de saus en breng op smaak met de chipotle. Blancheer de bimi en snijd de mozzarella in dunne plakken. Verdeel de pittige saus over de pizzabodems. Beleg de pizzabodems met de mozzarella en de bimi, en bestrooi ze met wat oregano. Bak de pizza's in ca. 8 minuten op 185°C in een voorverwarmde oven.

Opmaak

Serveer de pizza's met wat shiso purper cress.

TIP

Maak deze pizza vegan door de buffelmozzarella te vervangen door een plantaardige variant.



De Vegetarische Slager NoMince Veganistische Rulgehakt



VEGAN



Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana



VEGAN



VEGETARISCHE SATÉ MET SATÉSANS

GEBAKKEN RIJST, ATJAR EN KROEPOEK

INGREDIËNTEN voor 10 personen

1,5 kg De Vegetarische Slager
NoChicken Veganistische
Kipstuckjes
(voor 20 spiesen)

400 g Calvé Satésaus
Kant en Klaar
4 dl water

500 g Conimex Parboiled Rijst
300 g prei
300 g spitskool
10 g Knorr Primerba Knoflook
- olie
300 g kimchi
60 g Conimex Ketjap Manis

100 g vegetarische kroepoek
500 g atjar
20 g gebakken uitjes
2 g sesamzaadjes,
geroosterd
50 g Conimex Sambal Oelek

BEREIDINGSWIJZE

Saté

Bak of grill de satéspiezen.

Saus

Doe de satésaus en het water in een pan en breng het geheel al roerend aan de kook.

Rijst

Kook de rijst met wat zout. Giet de rijst af als deze gaar is en laat de rijst droogstomen. Snijd de prei en de spitskool grof en bak deze samen met de knoflook in wat olie. Voeg de kimchi toe en vervolgens de rijst. Bak het geheel en breng op smaak met wat ketjap manis.

Opmaak

Serveer de satéspiezen met de rijst, satésaus, atjar en de vegetarische kroepoek.



De Vegetarische Slager
NoChicken Veganistische
Kipstuckjes



Calvé
Satésaus
Kant en Klaar



Conimex
Parboiled
Rijst



Knorr
Primerba
Knoflook



Conimex
Ketjap
Manis



Conimex
Sambal
Oelek



VEGETARISCHE 'SPICY' KIMCHEE BURGER

MET AVOCADO

INGREDIËNTEN voor 10 personen

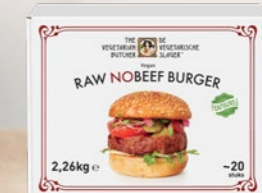
- | | |
|--|---|
| 10 st De Vegetarische Slager Raw NoBeef Veganistische Burger | 2 st avocado |
| 30 g geklaarde boter | 100 g taugé |
| 150 g teriyaki saus kikkoman | 75 g mosterdsla |
| 10 g sesamzaadjes, geroosterd | 10 st hamburgerbroodje |
| | 200 g Hellmann's Sandwich Saus Pittige Rode Paprika |
| | 400 g kimchee |
| | 100 g gemberplakjes, ingemaakt |
| | ½ bakje ghoa cress |
| | 1 g chilivlokken |

BEREIDINGSWIJZE

Burger
Bak de burgers, bij voorkeur ontdooit, in de geklaarde boter tot de juiste gaarheid. Voeg de teriyaki-glaze toe en glaceer de burgers. Bestrooi de burgers met de geroosterde sesamzaadjes.

Garnituur
Maak de avocado's schoon en snijd ze in dunne plakjes op de mandoline. Maak de taugé schoon en was de sla.

Opmaak
Halveer de hamburgerbroodjes en leg deze kort op de grill of bakplaat. Beleg de broodjes met de pittige paprikasaus, avocado, mizuna, kimchee en daarop de burger. Maak de burger af met de taugé, gember, ghoa cress en bestrooi met de chilivlokken.



De Vegetarische Slager Raw NoBeef Veganistische Burger



Hellmann's Sandwich Saus Pittige Rode Paprika



VEGETARISCHE TACO'S SIN CARNE

MET GEHAKT EN KIDNEYBONEN

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 2 st rode ui
- 8 g Knorr Professional Knoflookpuree
- 20 g olijfolie
- 6 g komijn
- 4 g paprikapoeder
- 1 g chilivlokken
- 600 g Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana
- 600 g De Vegetarische Slager NoMince Veganistisch Rulgehakt
- 400 g kidneybonen
- 5 st tomaten
- 5 st green zebra tomaten
- 1 st rodechilipeper
- zwarte peper
- 0,5 dl Hellmann's Vinaigrette Basilicum
- 20 st kleine tortilla's
- 1 bakje ghoo cress

BEREIDINGSWIJZE

Saus

Snijd de rode ui brunoise en stook ze samen met de knoflook in de olie. Voeg de komijn, paprikapoeder en chilivlokken 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

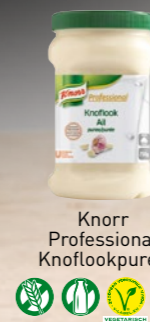
Snijd de tomaten in stukjes en de chilipeper in ringetjes. Kruid de salade met wat zwarte peper en de vinaigrette.

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!]



Knorr Professional Knoflookpuree



De Vegetarische Slager NoMince Veganistisch Rulgehakt



Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana



Hellmann's Vinaigrette Basilicum





VEGAN LASAGNE

MET AUBERGINE EN ZUURDESEMBROOD



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 4 st aubergines
- zout
- peper
- 0,5 dl olijfolie
- 1 st zuurdesembrood
- 300 g De Vegetarische Slager NoMince Veganistisch Rulgehakt
- 700 g Knorr Collezione Italiana Tomaat & Basilicum Saus

BEREIDINGSWIJZE

Lasagne

Snijd de aubergines in plakken en kruid ze mat wat zout en peper. Besmeer de aubergineplakken met olijfolie en bak of grill ze aan beide kanten. Snijd het zuurdesembrood in dunne plakken. Meng het veganistische gehakt door de tomatensaus. Beleg een ovenschaal met wat zuurdesembrood en daarop saus en aubergine. Herhaal dit tot alle ingrediënten op zijn. Bak de lasagne in de oven op 160°C gedurende ca. 35 minuten.

Opmaak

Serveer de lasagne in de ovenschaal.



De Vegetarische Slager
NoMince Veganistisch
Rulgehakt



Knorr Collezione
Italiana Tomaat &
Basilicum Saus



VEGETARISCHE SOBA NOEDELN

MET GEBAKKEN AUBERGINE

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 3 st aubergines
- 0,5 dl sojasaus
- witte peper
- 30 g zonnebloemolie

- 700 g soba noedels
- 2 bosjes lente-ui
- 500 g kimchee
- 20 g wit sesamzaad
- 700 g De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kipstuckjes
- 2,5 dl teriyakisaus

- 1 bakje shiso purper
- 1 bakje shiso green



BEREIDINGSWIJZE

Aubergines

Snijd de aubergine in batonettes, kruid ze met wat peper en bak ze bruin in wat olie. Voeg de sojasaus toe en gaar ze rustig verder onder een deksel of in de oven.

Soba noedels

Kook de soba noedels gedurende 6 minuten in kokend water. Snijd kimchee in julienne en bewaar het vocht. Snijd de bosui in ringetjes en rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan. Bak de vegan kipstuckjes in wat olie en voeg de bosui toe. Voeg vervolgens de soba noedels en de gesneden kimchee toe. Voeg op het laatste moment de teriyakisaus toe.

Opmaak

Verdeel de soba noedels over de kommen samen met de gebakken aubergines. Maak de soba noedels af met de geroosterde sesamzaadjes en de shiso. Serveer er eventueel wat chili olie bij.



De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kipstuckjes



VEGETARISCHE TERIYAKI

MET SUSHIRIJST EN
KOMKOMMERZOETZUUR

INGREDIËNTEN voor 10 personen

600 g sushirijst	700 g De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kipstuckjes
- sushirijstazijn	2,5 dl teriyakisaus
3 st aubergine	200 g komkommerzoetzuur
0,5 dl sojasaus	100 g bosui-ringetjes
- peper	½ bakje shiso purper
- olie	2 g sesamzaad, geroosterd
10 st eieren	1 g togarashi

BEREIDINGSWIJZE

Rijst

Kook de sushi rijst in 9 dl water beetgaar. Breng de gekookte sushirijst op smaak met wat sushirijstazijn.

Garnituur

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

Teriyaki

Bak de vegan kipstuckjes in wat olie bruin en voeg op het laatste moment de teriyakisaus 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 Veganistische Kipstuckjes



VEGETARISCHE ROOCKWORST

MET PITTIGE PAPRIKASAUS

INGREDIËNTEN voor 10 personen

10 st	De Vegetarische Slager NoHotdog Veganistische Roockworst	100 g	Hellmann's Sandwich Saus Pittige Rode Paprika
5 g	Knorr Primerba Knoflook	40 g	Conimex Gebakken Uitjes
100 g	Hellmann's Vegan	10 g	gemengde kruiden (bieslook & kervel)
10 st	puntbroodjes		

BEREIDINGSWIJZE

Hotdog

Haal de veganistische roockworsten uit de verpakking en leg ze op een bakplaatje. Bereid ze in de hete luchtoven gedurende 15 minuten op 130°C.

Saus

Meng de knoflook door de veganistische mayonaise.

Opmaak

Snijd de broodjes vanaf de bovenkant in en leg daar de veganistische roockworst in. Maak de hotdog af met de paprikasaus, knoflooksaus, gebakken uitjes en de gemengde kruiden.



De Vegetarische Slager
NoHotdog Veganistische
Roockworst



Knorr
Primerba
Knoflook



Hellmann's
Vegan



Hellmann's
Sandwich Saus
Pittige Rode Paprika



Conimex
Gebakken
Uitjes



VEGETARISCHE KATSU SANDO

MET TONKATSU SAUS

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 10 st De Vegetarische Slager
NoChicken Veganistische
Krokante Kipburger
- 30 g zonnebloemolie

- 100 g spitskool
- 35 g Hellmann's Vegan

- 150 g Hellmann's Ketchup
- 35 g Worcestersaus, vegan
- 15 g sojasaus
- 15 g gembersiroop
- 5 g dijonmosterd

- 1 st casinobrood
- 50 g Hellmann's Vegan
- 5 g mosterd

BEREIDINGSWIJZE

Burgers

Bak de burgers bij voorkeur ontdooid, krokant in de zonnebloemolie.

Spitskool

Snij de spitskool in fijne julienne en maak deze aan met de vegan mayo.

Saus

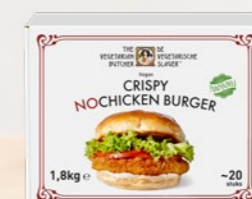
Meng de tomatenketchup met de Worcester, soja, gembersiroop en de mosterd.

Brood

Snij het casinobrood in dikke plakken van ca. 3 cm dik. Meng de mosterd door de vegan mayo en smeer hiermee de plakken in.

Opmaak

Beleg tien plakken met de aangemaakte spitskool leg daarop de crispy kipburger. Verdeel hierop de tonkatsu saus, daarop de spitskool en sluit af met een plak brood. Zet de sandwiches gedurende 10 minuten iets onder druk. Snijd de korstjes eraf en bak de sandwiches op het laatste moment om en om in de koekenpan.



De Vegetarische Slager
NoChicken Veganistische
Krokante Kipburger



Hellmann's
Vegan



Hellmann's
Ketchup



VEGETARISCHE BALLETTJES

MET NASI EN PINDASAUS

INGREDIËNTEN voor 10 personen

400 g Conimex Parboiled rijst
 - zout
 250 g prei
 250 g witte kool
 30 g zonnebloemolie
 85 g Knorr 1-2-3 Mix voor Nasi
 2,5 dl water

600 g Calvé Satésaus Kant-en-Klaar
 50 st De Vegetarische Slager NoMeatball
 Vegetarische Gehacktbal (Klein)

400 g atjar
 100 g Cassavekroepoek
 50 g bosui-ringetjes
 30 g pindacrumble

BEREIDINGSWIJZE

Nasi

Kook de rijst met wat zout en giet dit af. Snijd de prei en de kool, en bak ze vervolgens in wat olie. Voeg de nasi mix toe en blus af met het water. Laat het geheel ca. 5 minuten koken en voeg daarna de rijst toe.

Saus

Verwarm de satésaus. Voeg de vegetarische gehacktballetjes, bij voorkeur ontdooid, toe en verwarm ze in de saus.

Opmaak

Verdeel de nasi over de diepe borden en schep de balletjes met de satésaus erbij. Maak het geheel af met de atjar, kroepoek, bosui en de pinda crumble.



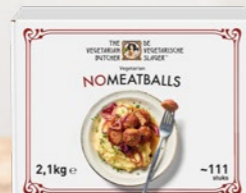
Conimex
Parboiled
Rijst



Knorr 1-2-3
Mix voor
Nasi



Calvé
Satésaus
Kant en Klaar



De Vegetarische Slager
NoMeatball Vegetarische
Gehacktbal (Klein)



VEGETARISCHE PENNE ARRABIATA

MET GEHAKTBALLETJES

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 2 st rode ui
- 1 st rode chilipeper
- 8 g Knorr Professional Knoflookpuree
- 20 g olijfolie
- 20 g Knorr Primerba Rode Pesto
- 600 g Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana
- 50 st De Vegetarische Slager NoMeatball Vegetarische Gehacktbal (Klein)

- 700 g Knorr Professional Italiana Penne Rigate
 - zout
 - chilivlokken

- 150 g Bastiaanse Gouda Oud
 - 1 takje basilicum
 - 1 takje platte peterselie

BEREIDINGSWIJZE

Saus

Snijd de rode ui en de chilipeper 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

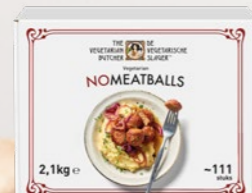
Verdeel de vegetarische gehaktballetjes en de pasta over de borden. Rasp er wat oude kaas over en garneer met basilicum en peterselie.



Knorr Professional Knoflookpuree



Knorr Primerba Rode Pesto



De Vegetarische Slager NoMeatball Vegetarische Gehacktbal (Klein)



Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana



Knorr Professional Italiana Penne Rigate



VEGETARISCHE GEHAKTBALLETJES

MET TOMAAT EN ROZEMARIJN

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 2 st witte uien
- 8 g Knorr Professional Specerijen puree
- Knoflook
- 20 g olijfolie
- 20 g Knorr Primerba Rode Pesto

- 600 g Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana
- 50 st De Vegetarische Slager NoMeatball Vegetarische Gehacktbal (Klein)

- 1,2 kg kruimigkokende aardappels, geschild
- 3 dl volle melk
- 150 g roomboter
- zout, peper en nootmuskaat

- 6 takjes rozemarijn
- 0,5 dl olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Saus

Snijd de rode ui in ringen 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.

Puree

Breng de aardappels met wat zout aan de kook. Giet de aardappels af en stamp het geheel met een stevige garde. Breng de melk met de boter aan de kook en voeg dit toe. Breng de puree op smaak.

Garnituur

Frituur de rozemarijn krokant.

Opmaak

Verdeel de puree samen met de gehaktballetjes over de borden. Maak het geheel af met de krokante rozemarijn en wat olijfolie.



Knorr Professional Knoflookpuree



Knorr Primerba Rode Pesto



Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana



De Vegetarische Slager NoMeatball Vegetarische Gehacktbal (Klein)



VEGETARISCHE BURGER

MET OVENGEROOSTERDE PORTOBELLO

INGREDIËNTEN voor 10 personen

10 st	De Vegetarische Slager Raw NoBeef Veganistische Burger	350 g	witte zoete uien
		5 g	tijm
		-	olijfolie
		-	zout en peper
30 g	geklaarde boter	0,5 dl	Hellmann's Vinaigrette Basilicum
		5 st	Portobello paddestoelen
		10 st	hamburgerbroodje
		200 g	pesto
		50 g	jonge spinazie
		200 g	cioggabietjes
		½	bakje sakura cress
		50 g	Conimex Gebakken Uitjes

BEREIDINGSWIJZE

Burgers

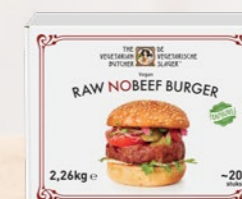
Bak de burgers bij voorkeur ontdooid in de geklaarde boter tot de juiste gaarheid.

Garnituur

Maak de witte uien schoon en snijd ze reepjes. Verhit de olie en bak hierin de uien samen met de tijm en kruid met zout en peper. Bak de uien op gematigd vuur, laat ze licht karamelliseren en voeg de helft van de vinaigrette toe. Bestrijk de portobello's met olijfolie en rooster ze op circa 180°C gedurende 18 minuten in de oven. Laat ze afkoelen, snijd ze in reepjes en besprenkel ze met de rest van de vinaigrette.

Opmaak

Halveer de hamburgerbroodjes en leg deze kort op de grill of bakplaat. Beleg de broodjes met de pecorino saus, gesneden portobello's en daarop de burger. Maak de burger af met de uien, spinazie, zoetzure bietjes, sakura cress en de krokante uitjes.



De Vegetarische Slager Raw NoBeef Veganistische Burger



Hellmann's Vinaigrette Basilicum



Conimex Gebakken Uitjes



VEGETARISCHE CLASSIC BURGER

MET RODEKOOLSALADE

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 10 st De Vegetarische Slager
NoBeef Vegetarische
Hamburger
- 30 g zonnebloemolie
- 10 plakjes vegetarische kaas

- 10 st hamburgerbroodje
- 80 g rucola
- 3 st augurk, in plakjes gesneden
- 180 g Hellmann's Sandwich Saus
Pittige Rode Paprika
- 250 g rode kool, zoetzuur
- 1 g chilivlokken

BEREIDINGSWIJZE

Burger

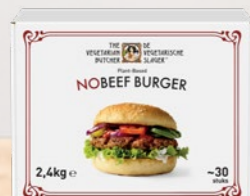
Bak de burgers bij voorkeur ontdooid in wat olie aan beide kanten bruin. Leg de plakjes kaas op de burgers.

Opmaak

Halveer de hamburgerbroodjes en leg deze kort op de grill of bakplaat. Beleg de broodjes met de rucola, hamburger, augurk, saus en de rode kool. Maak de burger af met wat chilivlokken.

Serveertip

Serveer de burger met frites en Hellman's Vegan.



De Vegetarische Slager
NoBeef Vegetarische
Hamburger



Hellmann's
Sandwich Saus
Pittige Rode Paprika



VEGETARISCHE CRISPY KIP BURGER

MET AVOCADO

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 10 st De Vegetarische Slager
NoChicken Veganistische
Krokante Kipburger
- 30 g zonnebloemolie

- 125 g Hellmann's Vegan
- 10 g wasabi
- 150 g paarse radijs
- 2 st avocado
- 150 g Kikkoman Teriyakisaus

- 10 st hamburgerbroodje
- 150 g kropsla
- 25 g zoetzure komkommer
- 50 g Conimex Gebakken
Uitjes
- 10 g sesamzaadjes,
geroosterd

BEREIDINGSWIJZE

Burgers

Bak de burgers bij voorkeur ontdooid, krokant in de zonnebloemolie.

Garnituur

Meng de vegan mayo met de wasabi en doe deze in een spuitflesje. Maak de avocado en de radijs schoon en snijd ze in dunne plakken op de mandoline.

Opmaak

Halveer de hamburgerbroodjes en leg deze kort op de grill of bakplaat. Beleg de broodjes met de kropsla, avocado, zoetzure komkommer, paarse radijs en daarop de burger. Maak de burger af met wasabi mayo en teriyakisaus. Bestrooi de burger tot slot met de krokante uitjes en de sesamzaadjes.



De Vegetarische Slager
NoChicken Veganistische
Krokante Kipburger



Hellmann's
Vegan



Conimex
Gebakken
Uitjes





VEGANISTISCHE STICKY CHICKEN

INGREDIËNTEN voor 20 porties

- 300 g Koreaanse chilipasta
- 15 g chiliflakes
- 3 dl sojasaus
- 200 g lichte basterdsuiker
- 50 g Knorr Professional Knoflook Puree
- 50 g Knorr Professional Gember Puree
- 2 dl mirin
- 0,5 dl sesamololie

- 600 g De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kipstuckjes
- 80 g rijstbloem

- 6 g sesamzaadjes
- lente-ui, in ringetjes gesneden

BEREIDINGSWIJZE

Glaze

Breng de chilipasta samen met de chiliflakes, sojasaus, suiker, knoflook, gember, mirin en de sesamololie aan de kook.

Sticky Chicken

Meng de rijstbloem met wat water tot de dikte van een pannenkoekenbeslag en meng dit door de ontdooide vegetarische kipstuckjes. Frituur de NoChicken Kipstuckjes ca. 3 minuten tot ze krokant zijn. Laat de gefrituurde NoChicken Kipstuckjes kort uitlekken en meng met de lauwwarme glaze.

Opmaak

Garneer af met wat sesamzaadjes en lente-ui.



Knorr Professional Knoflookpuree



Knorr Professional Gemberpuree



De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kipstuckjes



VEGETARISCHE PASTA

MET KIPSTUCKJES, GEROOSTERDE PAPRIKA EN COURGETTE

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 2 st uien
- 3 st paprika
- 2 st courgette
- 1 kg De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kipstuckjes
- 1,5 l water
- 270 g Knorr Spaanse Tomaten-Geroekte Paprikasoep Poeder
- 30 g Knorr Primerba Rode Pesto

- 1 kg Knorr Professional Italiana Tagliatelle

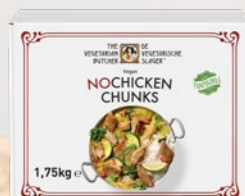
BEREIDINGSWIJZE

Saus

Bak de NoChicken Kipstuckjes aan in een pan. Doe de ui, paprika en courgette erbij. Alles aanfruiten. Maak in een andere pan de saus op basis van 1,5 liter water en Knorr Spaanse Tomaten Geroekte Paprikasoep. Laat de saus 5 minuten rustig koken. Doe de saus bij de NoChicken Kipstuckjes en groenten. Maak op smaak met Knorr Primerba Rode Pesto.

Pasta

Kook de Knorr Professional Italiana Tagliatelle Verdi in ruim water met een beetje zout.



De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kipstuckjes



Knorr Spaanse Tomaten-Geroekte Paprikasoep Poeder



Knorr Primerba Rode Pesto



Knorr Professional Italiana Tagliatelle



PITA MET VEGETARISCHE SHOARMA



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 650 g De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kipstuckjes
- 5 g shoarmakruiden
- 30 g zonnebloemolie
- 10 st pitabroodjes
- ½ krop ijsbergsla
- 200 g komkommer, in plakken
- 200 g tomaatplakjes
- 150 g Hellmann's Sandwich Saus Pittige Rode Paprika

BEREIDINGSWIJZE

Kipstuckjes

Bereid de kipstuckjes zoals aangegeven op de verpakking. Kruid ze op het laatste moment met de shoarmakruiden.

Opmaak

Verwarm de pitabroodjes en snijd ze open. Vul de pitabroodjes met de komkommer, tomaat, ijsbergsla en de NoChicken Kipstuckjes. Maak de pita af met de pittige paprikasaus.



De Vegetarische Slager
NoChicken Veganistische
Kipstuckjes



Hellmann's
Sandwich Saus
Pittige Rode Paprika



VEGETARISCHE KIPRAGOUT

MET ASPERGES EN GROENE VOORJAARSGROENTEN

INGREDIËNTEN voor 10 personen

500 g champignons, in 4 stukken	20 st asperges AA, geschild en ontdaan van het kontje
700 g De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kipstuckjes	250 g sugarsnaps
8 dl water	250 g doperwten
2 dl room	150 g bruine beukenzwammetjes
5 g Knorr Primerba Champignon	1 kg krielaardappels in de schil
5 g Knorr Professional Gember Puree	50 g panko
200 g Knorr 1-2-3 Mix voor Ragout	- paddenstoelen, gedroogd
	- geklaarde boter
	10 plakken zuurdesembrood

BEREIDINGSWIJZE

Ragout

Kook de champignons, en laat ze daarna uitlekken. Verdeel de NoChicken Kipstuckjes in een geperforeerde gastronoombak en stoom ze ca. 10 minuten in de oven met 100 % stoom. Snijd ze in de gewenste grootte. Breng het water samen met de room, champignonpuree en de gemberpuree aan de kook. Draai het vuur lager en voeg al roerend de ragoutpoeder toe en laat het geheel 5 minuten zachtjes koken. Voeg de champignons en de gestoomde NoChicken Kipstuckjes toe.

Garnituur

Snijd de asperges schuin in grote stukken. Breng de gesneden asperges in ruim kokend water met zout aan de kook. Laat de asperges 1 minuut doorkoken en laat ze in het vocht afkoelen, ze garen dan mooi door in het vocht. Blancheer de groene groenten en spoel ze vervolgens direct

met koud water. Bak de beukenzwammetjes in wat boter bruin en kook de verse kriel met zout in de schil. Halveer de gekookte kriel in de lengte.

Broodkruim

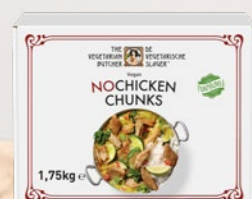
Bak het broodkruim in de boter met wat gedroogd paddenstoelen poeder goudbruin.

Opmaak

Meng de warme ragout met de warme asperges, kriel, groene groenten en beukenzwammetjes door elkaar. Verdeel het geheel over de borden en bestrooi met de panko. Serveer met een mooi stuk zuurdesembrood.

TIP

Bij ontkoppeld koken kun je ook gekookte kriel of gekookt rijst er bij serveren i.p.v. zuurdesembrood.



De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kipstuckjes



Knorr Primerba Champignon



Knorr Professional Gemberpuree



Knorr 1-2-3 Mix voor Ragout



Ongeacht welk seizoen het is, de vegetarische kipragout is gemakkelijk aan te passen per jaargetijde. Vervang bijvoorbeeld de asperges in het najaar voor champignons om zo toch een goed gevuld gerecht te serveren met groenten uit het seizoen.





DE
VEGETARISCHE
SLAGER™

GA VOOR MEER INSPIRATIE NAAR:

WWW.UFS.COM/DEVEGETARISCHESLAGER



SACRIFICE NOTHING



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL



DE
VEGETARISCHE
SLAGER™