

Smaak. sensaties • van het najaar!



Ambacht proef je.

Lees alles over kant-en-klaar maaltijden en ontdek passende sauzen bij elk gerecht.

Smaaksensaties van het najaar!



Beste chef

Een **smaakvolle saus** is dé manier om je stempel op een gerecht te drukken. **Saus creëert contrasten, smaaksynergieën en geeft comfort.** Als versspecialist een must in een keuken met pure smaken. Maar tegenwoordig moeten slagers, traiteurs en andere versspecialisten in heel wat potten tegelijk roeren. Geen koud kunstje met besparingen, personeelstekorten én hoge energieprijzen in het achterhoofd.

Blijft er dan wel genoeg tijd over voor een uitgediepte saus? Of voor een vers gerecht met gelaagde smaken? Absoluut! Met enkele **slimme smaakmakers** tover je in een handomdraai een **signatuursaus** op het bord. En ook met onze volledige gerechten in je toonbank zorg je voor klanten die terugkeren voor méér.

Reden genoeg dus om de receptuur van je eigen, **sensationele saus en gerechten** uit te diepen! We helpen je op weg.

Jouw nieuwe signatuur...



EEN EXTRA SNUFJE PROFESSIONALITEIT

Wist je dat je bij elke aankoop punten spaart? Elke gespendeerde euro is 1 punt waard. Zo spaar je dus moeiteloos voor professionele keukenbenodigdheden, leuke activiteiten en andere handige gadgets.

Scan de QR-code voor meer informatie



Wat mag je verwachten?

Met een goede saus creëer je als chef een eigen signatuur. Reden genoeg dus om eens stil te staan bij hoe je zelf een sensationele saus maakt.

RIJK EN GEURIG



Het intense aroma van smakelijke SAUZEN

In het najaar zijn klanten op zoek naar warmte en comfort. Met heerlijk geurende sauzen serveer je instant gezelligheid. Blader door diverse topsauzen om je menu op smaak te brengen en raak geïnspireerd door rijke combinaties van het seizoen.

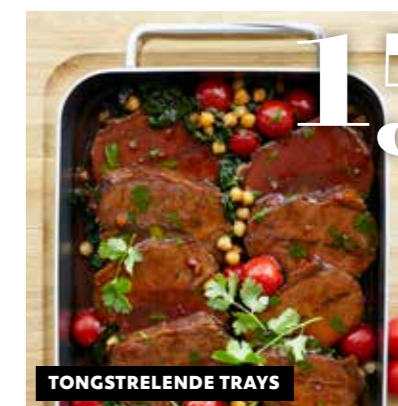


De opkomst van kant-en-klaar maaltijden is een trend die niet meer weg te denken is bij de versspecialist. Laat je inspireren door ambachtelijke gerechten.

TROOSTRIJK EN VOEDZAAM

De lekkerste herfstgerechten

Na de frisse en lichte keuken tijdens de warme zomerdagen, vraagt het soms kille najaar om stevigere gerechten. Stoofschotels, stamppot, vleesgerechten, ... Allemaal rijkelijk overgoten met glanzende sauzen. We trakteren je alvast op de nodige inspiratie.



3x saus bij vlees

TIP De klassiekers heruitgevonden

Wie zegt dat een klassieke saus bij een lekker stuk vlees veel moet kosten? Met de vloeibare sauzen van Knorr tover je in een recordtempo een publieksfavoriet op het bord die ook nog eens laag in kosten is. Inclusief glans en gelaagd aroma. Om van te watertanden!
Klassieke sauzen in een handomdraai.



Scan de QR-code voor meer inspiratie op onze website



1. Stroganoff saus

INGREDIËNTEN

- 30 g boter
- 50 g ui, fijngesneden
- 50 g paprika, in blokjes
- 50 g vodka
- 3 dl water
- 100 g **Knorr Stroganoff Saus Poeder**
- 100 g kookroom

BEREIDING

- Stoof de ui samen met de paprikablokjes in de boter.
- Blus af met vodka.
- Voeg het water toe en breng het geheel aan de kook.
- Bind de saus met de Knorr Stroganoff Saus Poeder toe.
- Voeg als laatste de kookroom toe.



2. Jachtsaus

INGREDIËNTEN

- 10 g boter
- 40 g ui, gesnipperd
- 125 g champignons, evt. diepvries
- 5 dl water
- 40 g **Knorr Jacht Saus Poeder**
- 10 g **Knorr Primerba Dragon**
- 40 g augurk

COOK & SAVE
29
PUNTEN



COOK & SAVE
15
PUNTEN

BEREIDING

- Smelt de boter en stoof hierin de fijngesneden ui samen met de champignons.
- Voeg een halve liter water toe.
- Breng het geheel aan de kook en voeg de Knorr Jacht Saus Poeder toe.
- Voeg de Knorr Primerba Dragon toe en kook de saus gedurende 5 minuten.
- Snijd augurk in kleine blokjes en voeg deze op het laatst toe.

3. Bruine pepersaus

INGREDIËNTEN

- 15 g **Knorr Professional Peper Puree**
- 10 g Vieux
- 2,5 dl **Knorr Garde d'Or Bruine Peppersaus**
- 1 dl kookroom

COOK & SAVE
16
PUNTEN



COOK & SAVE
8
PUNTEN

BEREIDING

- Meet en weeg alle ingrediënten af in een pan.
- Breng het geheel aan de kook en laat nog een minuut doorkoken.



3x saus bij gevogelte

1. Luchtige piccalilly

INGREDIËNTEN

5 dl water
95 g Knorr Botersaus met Citroen Poeder
115 g piccalilly
6 g Knorr Professional Liquid Concentrate Kip
50 g roomboter

BEREIDING

- Breng 5 dl water aan de kook en voeg de Knorr Botersaus met Citroen Poeder toe.
- Voeg de piccalilly en de Knorr Professional Liquid Concentrate Kip toe.
- Pureer het geheel in de blender en voeg de roomboter toe.
- Giet de massa in een siphon en zet deze onder druk met twee patronen.



COOK & SAVE
20
PUNTEN

COOK & SAVE
22
PUNTEN

2. Paddenstoelensaus

INGREDIËNTEN

20 g boter
35 g ui, fijngesneden
225 g gemengde paddenstoelen, diepvries
12 g Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami Vloeibaar
3 dl Knorr Garde d'Or Champignonsaus
5 g Knorr Primerba Dragon

BEREIDING

- Bak de ui in wat boter en voeg de paddenstoelen toe.
- Voeg de Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami Vloeibaar en de Knorr Garde d'Or Champignonsaus toe.
- Breng op smaak met de Knorr Primerba Dragon.



COOK & SAVE
12
PUNTEN

COOK & SAVE
8
PUNTEN

COOK & SAVE
15
PUNTEN



3. Dragon roomsaus

INGREDIËNTEN

60 g boter
50 g ui, fijngesneden
1 dl witte wijn
500 g Knorr Garde d'Or Witte Basissaus
3 dl kookroom
10 g dragon

BEREIDING

- Fruit de ui aan in de boter.
- Blus af met de wijn en laat 2 minuten inkoken.
- Voeg de Knorr Garde d'Or Witte Basissaus en de kookroom toe en laat een paar minuten rustig verwarmen.
- Breng op smaak met de dragon.



COOK & SAVE
8
PUNTEN

TIP Subtiele smaakmakers voor gevogelte

Om geen afbreuk te doen aan de iets mildere smaak van gevogelte, kies je best voor een subtiele saus die elegant combineert. De Knorr Garde d'Or sauzen zijn gebruiksklaar voor die smaakvolle opdracht. Je hoeft ze enkel nog even te verwarmen. Voeg gerust je eigen twist toe. Zoet, zuur of zout! Jij bent de chef. **Lees meer over smaakprofielen voor sensationele sauzen.**



Scan de QR-code voor meer inspiratie op onze website

3x saus. bij VIS

TIP Frisse toetsen en kruidige tonen voor vis

De juiste saus voelt zich als een vis in het water op je bord. Met de heerlijke poeders en kruiden van Knorr bepaal je zélf de intensiteit van je vloeibare smaakmakers. Smaakbom of subtiele tongstreker? De saus verbindt alle elementen van het gerecht!

Vind een passende saus voor elk gerecht.



Scan de QR-code voor meer inspiratie op onze website

1. Geroosterde paprikacoulis



INGREDIËNTEN

2 st 250 g rode paprika
Knorr Professional Italiana Tomato Pronto Napoletana Saus
peper & zout

18 PUNTEN

BEREIDING

- Rooster de paprika's gedurende 20 minuten in de oven op 200°C.
- Pel de paprika's en pureer ze samen met de Knorr Professional Italiana Tomato Pronto Napoletana Saus.
- Verwarm de coulis en breng op smaak met zout en peper.

2. Kerrie-kokossaus



36 PUNTEN



15 PUNTEN



15 PUNTEN

INGREDIËNTEN

1 st ui, fijngesneden
10 g zonnebloemolie
5 dl water
100 g **Knorr Wereld Thai Tom Kha Kai Poeder**
10 g **Knorr Primerba Curry**
10 g **Knorr Primerba Basilicum**
2 takken koriander

BEREIDING

- Stoof de ui in de zonnebloemolie en voeg daarna het water toe.
- Breng aan de kook en bind af met de Knorr Wereld Thai Tom Kha Kai Poeder.
- Breng op smaak met de Knorr Primerba Curry en Knorr Primerba Basilicum.
- Snijd de koriander grof en voeg ze op het laatste moment toe.

3. Gerookte Dijonaise saus

INGREDIËNTEN

300 g **Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus**
15 g Maille Dijon mosterd
6 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke Vloeibaar**

BEREIDING

- Verwarm de Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus en voeg de mosterd en de Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke Vloeibaar toe.
- Passeer de saus en giet het geheel in een siphon.
- Zet de siphon onder druk met twee patronen.



8 PUNTEN



12 PUNTEN



3x jus

TIP Speel met een verrassende jus

Til je creaties naar een hoger niveau met een onverwacht krachtige jus. Ook vegetarische gerechten voorzie je hiermee van de nodige punch. Met de jus-poeders van Knorr creëer je in amper vier minuten een ware smaakbom.

Ontdek meer onderscheidende jus recepten.



Scan de QR-code voor meer inspiratie op onze website



1. Italiaanse vleesjus

INGREDIËNTEN

- 1 dl Marsala
- 3 dl water
- 20 g **Knorr Vleesjus Poeder**
- 5 g **Knorr Primerba Bouquet all'italiana**
- 3 g verse oregano

BEREIDING

- Breng de Marsala aan de kook.
- Voeg het water toe en breng opnieuw aan de kook en roer de Knorr Vleesjus Poeder erdoor.
- Voeg de oregano toe en kook de jus nog 4 minuten rustig door.



2. Pittige, vegetarische jus met sambal en sojasaus

INGREDIËNTEN

- 3 dl water
- 15 g **Knorr Vegetarische Jus Poeder**
- 15 g **Knorr Maizena Express Bruin**
- 25 g **Conimex Ketjap Manis**
- 3 g **Conimex Sambal Oelek**

BEREIDING

- Breng het water aan de kook en roer de Knorr Vegetarische Jus Poeder erdoor.
- Roer de Knorr Maizena Express Bruin erdoor en kook nog 4 minuten rustig door.
- Voeg de Conimex Ketjap Manis en de Conimex Sambal Oelek toe.



3. Sjalotten-tijmjus

INGREDIËNTEN

- 50 g ui, fijngesneden
- 2 g **Knorr Primerba Tijm**
- 15 g olijfolie
- 4 dl water
- 28 g **Knorr Braadjus Poeder**

BEREIDING

- Stof de ui samen met de Knorr Primerba Tijm in de olijfolie.
- Voeg het water toe en breng aan de kook.
- Roer de Knorr Braadjus Poeder erdoor en kook de jus nog 4 minuten rustig door.



Verwarmende maaltijden voor koude dagen

Terwijl de wereld steeds sneller draait en mensen minder tijd hebben om uitgebreid te koken, speel je slim in op de snelle, gezonde eetbehoeften van je klant met heerlijke kant-en-klare maaltijden. Ambachtelijke gerechten, afgekruid met een handige portie tijdsinst. Zo heb jij een streepje voor op de supermarkt met extra service voor je klanten.



Scan de QR-code voor meer inspiratie op onze website

TIP

Met de Knorr 1-2-3 Aardappelpuree Koude Basis maak je snel en makkelijk een heerlijke puree, zonder daarvoor een extra pan te verwarmen.

1. Stoofpotje met kippendijen in rodewijnsaus en kruidenpuree

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 1,5 kg kippendijen
- olie
- peper & zout
- 300 g ui
- 750 g champignons
- 1 kg wortelblokjes, diepvries
- 1,5 l **Knorr Garde d'Or Rode Wijnsaus**
- 30 g **Knorr Primerba Tijn**
- 2 dl kookroom
- 30 g **Knorr Primerba Tuinkruiden**
- 2 l water
- 500 g **Knorr 1-2-3 Aardappelpuree Koude Basis**
- peper & zout

BEREIDING

Kip: Meng de kippendijen met wat olie, peper en zout. Leg deze in een gastronormbak en rooster 15 minuten op 160°C in de oven.

Saus: Snijd de ui in blokjes, zet een pan op. Bak de ui in wat olie glazig, voeg de gesneden champignons erbij en bak deze mee. Voeg daarna de wortelblokjes erbij. Voeg als laatste de Knorr Garde d'Or Rode Wijnsaus en de Knorr Primerba Tijn toe. Laat het geheel 5 minuten rustig doorgaren. Giet de saus op de kip en zet deze terug in de oven op 150°C. Laat 15 tot 20 minuten rustig doorgaren.

Puree: Roer de koude kookroom en Knorr Primerba Tuinkruiden door 2 liter koud water. Voeg daarna Knorr 1-2-3 Aardappelpuree Koude Basis toe. Verwarm de puree in de oven, regeneererkast of in een pannetje.



2. Spruitjesstamppot met prei en curry en rundersaucijs in smoked jus de veau

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 10 st rundersaucijsen
- vloeibare boter om in te bakken
- peper & zout
- 1 l water
- 100 g **Knorr Vleesjus Poeder**
- 15 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke Vloeibaar**
- 500 g preiringetjes, voorgesneden
- vloeibare boter om in te bakken
- 2 l water
- 30 g **Knorr Professional Kerrie Puree**
- 2 dl kookroom
- 500 g **Knorr 1-2-3 Aardappelpuree Koude Basis**
- 750 g spruiten, diepvries
- peper & zout



BEREIDING

Rundersaucijsen: Bak de saucijsen in de oven of in een pan mooi bruin.

Saus: Zet een pan water op en breng het aan de kook. Roer het Knorr Vleesjus Poeder erdoor en kook rustig 5 minuten door. Breng op smaak met Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke Vloeibaar.

Puree: Smoor de preiringetjes in vloeibare boter en laat afkoelen. Meng het koude water met Knorr Professional Kerrie Puree en de koude kookroom. Meng dan met Knorr 1-2-3 Aardappelpuree Koude Basis. Meng vervolgens de koude spruiten (eventueel iets kleiner snijden) met de koude prei door de puree.



TIP
Maak dit gerecht vegetarisch met **De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kipstuckjes**.



3. Pasta met kip, geroosterde paprika en courgette

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 2 st ui
- 3 st paprika
- 2 st courgette
- 1 kg kipfilet
- 1,5 l water
- 270 g **Knorr Spaanse Tomaten-Geroekte Paprikasoep Poeder**
- 30 g **Knorr Primerba Rode Pesto**
- 1 kg **Knorr Professional Italiana Tagliatelle Verdi**

BEREIDING

Saus: Snijd de ui, paprika en courgette in blokjes. Snijd de kipfilet in blokjes. Bak dan de kipblokjes aan in een pan. Doe de ui, paprika en courgette erbij. Alles aanfriten. Maak in een andere pan de saus op basis van 1,5 liter water en Knorr Spaanse Tomaten-Geroekte Paprikasoep Poeder. Laat de saus 5 minuten rustig koken. Doe de saus bij de kip en groenten. Breng op smaak met Knorr Primerba Rode Pesto.

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



4. Stampptot zoete aardappel en knolselderij met kipgehaktballetjes in zoetzure saus

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 500 g zoete aardappelblokjes
- 500 g knolselderij, blokjes
- olie om mee te roosteren
- peper & zout
- 1 l water
- 100 g kookroom
- 250 g **Knorr 1-2-3 Aardappelpuree Koude Basis**
- 50 st kleine kipgehaktballetjes
- 1 l **Knorr Zoetzure Saus**

BEREIDING

Stampptot: Rooster de zoete aardappelblokjes en knolselderij 15 minuten in de oven op 200°C met wat olie, peper en zout. Maak dan met 1 liter koud water, van de kookroom en de Knorr 1-2-3 Aardappelpuree Koude Basis een gladde massa. Koel de zoete aardappel en knolselderij terug als ze gegaard zijn. Meng met de puree.

Gehaktballetjes: Rooster de gehaktballetjes 5 minuten in de oven op 180°C. Voeg de Knorr Zoetzure Saus toe en verwarm het geheel nog even.



5. Witlofschotel met carbonarasaus, gerookte kipreepjes en grove puree

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

20-30 st	witlof, afhankelijk van de grootte
400 g	gerookte kipreepjes
1 l	water
240 g	Knorr Collezione Italiana Carbonara Saus Poeder
300 g	geraspte kaas
500 g	verse kriel, in schil
--	olie om mee te roosteren
--	peper & zout
250 g	Knorr 1-2-3 Aardappelpuree Koude Basis
1 l	koud water
20 g	Knorr Primerba Basilicum

BEREIDING

Witlof: Halveer de witlof en snijd het laatste stronkje weg. Leg de witlof in een ovenschaal of gastronormbak naast elkaar met het snijvlak naar beneden. Verdeel hierover de kipreepjes.

Saus: Maak de saus met het water en Knorr Collezione Italiana Carbonara Saus Poeder. Laat 5 minuten rustig koken. Giet de saus over het witlof. Verdeel de geraspte kaas over de schotel. Gaar in de oven op 160°C met 30% stoom voor 30 minuten.

Grove puree: Snijd de verse kriel in vieren. Meng deze met wat olie, peper en zout en rooster in de oven voor 15 minuten op 200°C. Controleer of ze gaar zijn. Laat ze terugkoelen. Maak van de Knorr 1-2-3 Aardappelpuree Koude Basis, een liter koud water en de Knorr Primerba Basilicum een gladde massa. Meng hier de geroosterde kriel door.



Een toonbank vol lekkers

Je toonbank is het hart van je winkel. De smakelijke presentatie van je assortiment in de vitrine heeft impact op hoeveel je verkoopt. Presenteer je kant-en-klare maaltijden daarom in mooie schalen en geef gerechten een eigen twist. De kleur groen speelt hier een grote rol: met wat verse kruiden of contrasterende groenten vorm je een kleurrijk geheel.

Scan de QR-code voor meer inspiratie op onze website



1. Buikspek met bami en zoetzure saus

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

1 kg	buikspek
2 st	steranijs
60 g	hoy sin saus
40 g	gembersiroop
20 g	honing
35 g	Conimex Ketjap Manis
35 g	Conimex Sambal Badjak
1,5 kg	mie noodles
2 dl	water
--	zout
110 g	Knorr 1-2-3 mix voor Bami
4 st	rode paprika
1 bosje	lente-ui
1 st	paksoi
1 st	rode chilipeper
--	zonnebloemolie
1 l	Knorr Zoetzure Saus
10 takken	koriander

BEREIDING

Buikspek: Snijd het zwaard van het buikspek en kneus de steranijs. Meng de hoy sin saus samen met de gembersiroop, honing, Conimex Ketjap Manis, Conimex Sambal Badjak en de steranijs. Doe alle ingrediënten in een kookzak en trek deze vacuüm. Gaar het spek in de combi-steamer op 90°C gedurende 2,5 uur. Koel het geheel snel terug. Snijd het spek in mooie plakken.

Bami: Kook de mie noodles in water met wat zout gedurende 8 minuten. Breng 2 deciliter water aan de kook en giet dit op de Knorr 1-2-3 Mix voor Bami. Snijd de paprika, lente-ui, paksoi en de chilipeper en bak deze kort in wat olie. Giet de noodles af en spoel ze koud. Meng de geweekte Knorr 1-2-3 Mix voor Bami door de mie. Meng er voorzichtig de kort gebakken groenten door.

Opmaak: Schenk de Knorr Zoetzure Saus in een kom/saucière of geportioneerd in disposable bakjes. Schik het spek op de bami en zorg dat de bami goed zichtbaar blijft. Garneer met wat koriander. Presenteer het gerecht gekoeld in de toonbank met de zoetzure saus.



2. Sukadevlees met poftomaatjes, kikkererwten en spinazie

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

2 l	water	500 g	kikkererwten, diepvries of blik
150 g	Knorr 1-2-3 Mix voor Stoofvlees	5 st	tomaten
1,5 kg	rundersukade, in plakken van 1 cm dik	1,5 kg	cerise tomatootjes
--	zonnebloemolie	1 dl	olijfolie
2 st	uien, in blokjes	--	peper & zout
4 bl	laurier	--	bladpeterselie
1 kg	bladspinazie, diepvries		



BEREIDING

Saus & sukade: Zet een pan met 2 liter water op en breng aan de kook. Voeg de Knorr 1-2-3 Mix voor Stoofvlees toe, roer goed door en laat 5 minuten rustig doorkoken. Bak de plakken sukade in een pan aan beide kanten bruin en leg ze vervolgens in een gastronormbak. Bak in dezelfde pan de gesneden ui aan, voeg de laurier toe en doe daarna bij de sukade. Schenk de saus op het stoofvlees. Zet de gastronormbak in de oven op 130°C met 60% vocht voor 3 uur. Controleer of de sukade gaar is, gaar anders nog iets door.

Groenten & opmaak: Leg in een andere ovenschaal de spinazie, kikkererwten en de tomaatjes. Schenk hierover de olijfolie en strooi wat peper en zout erop. Zet de ovenschaal in een hete oven van 175°C voor ongeveer 5 tot 8 minuten. Wanneer alles klaar is, kan het vlees op de groenten geschept worden. Schenk de saus over het vlees en bestrooi met wat grof gehakte peterselie.



TIP
Bespaar tijd en bereid dit gerecht met **Knorr 1-2-3 Mix voor Goulash**.



3. Hongaarse goulash met rijst

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

3 kg	runderpoulet
- g	zonnebloemolie
- g	witte peper
500 g	uien, grof gesneden
500 g	paprika mix, grof gesneden
500 g	champignons, gesneden
100 g	Knorr Professional Paprika Puree
10 g	paprika poeder
100 g	Knorr Professional Knoflook Puree
1 l	water
1 pak	Knorr Garde d'Or Rode Wijnsaus
0,5 l	Knorr Professional Italiana Tomato Pronto Napoletana Saus
100 g	platte peterselie, grof gesneden
500 g	Conimex Parboiled rijst

BEREIDING

Goulash: Bak het vlees mooi bruin in de olie. Kruid het vlees met wat peper. Haal het vlees uit de pan en bak hierin de uien, paprika en de champignons. Voeg Knorr Professional Paprika Puree, paprika poeder en Knorr Professional Knoflook Puree toe. Blus het geheel af met het water en voeg de Knorr Garde d'Or Rode Wijnsaus en de Knorr Professional Italiana Tomato Pronto Napoletana Saus toe. Breng het geheel aan de kook en gaar de goulash gedurende ca. 2 uur op laag vuur onder een deksel. Schep de goulash af en toe om en controleer op gaarheid. Meng op het laatste moment de gesneden peterselie erdoor. Koel het geheel snel terug.

Rijst: Kook de rijst in ruim water met wat zout. Giet de rijst af en laat deze droog stomen. Koel de rijst terug.





TIP
Verkoop er eventueel los seroendeng, **Conimex Gebakken Uitjes en Kroepoek Ongebakken** bij.



4. Nasi met kipsaté en satésaus

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 500 g **Conimex Parboiled Rijst**
- zout
- 200 g nasivlees, gemarineerd
- boter of olie
- 175 g **Knorr 1-2-3 Mix voor Nasi**
- 0,5 l water
- 1 kg nasigroenten
- 30 st kipsatéspiesen (gemarineerd dijenvlees)
- 500 g **Calvé Satésaus Indonesia Pasta**
- 6 dl water

BEREIDING

Nasi: Kook de Conimex Parboiled Rijst met wat zout en koel deze terug. Bak het vlees in de olie of boter. Voeg de Knorr 1-2-3 Mix voor Nasi toe en blus af met het water. Laat het geheel ca. 5 minuten koken en koel vervolgens terug. Bak de nasigroenten in de olie en koel vervolgens terug. Meng de drie componenten met elkaar.

Saté: Gaar de satéspiesen in de heteluchtoven gedurende ca. 10 minuten op 160°C. Breng de Calvé Satésaus Indonesia Pasta met het water aan de kook. Koel de satéspiesen en de saus terug.

Opmaak: Presenteer de nasi en de saté in een schaal en de satésaus apart.

5. Gehaktspiesjes met couscous en Griekse salade

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 30 plakken ontbijtspek
- 30 st laurierblaadjes
- 30 st rauwe gehaktballetjes
- 30 st saté prikkers
- zonnebloemolie
- 1 bus **Knorr Taboulé Couscous Salade**
- 1 dl olijfolie
- 1 st rode ui
- 5 st tomaten
- 200 g fetakaas
- 1 st komkommer
- 200 g groene olijven
- 10 tak verse mint
- zwarte peper
- 1 dl **Hellmann's Citrus Vinaigrette Vloeibaar**

BEREIDING

Gehaktspiesjes: Leg de plakken ontbijtspek uit en rol hierin het gehakt op samen met een laurierblaadje. Rijg aan elke satéprikker drie gehaktballetjes. Braad de gehaktspiesjes in wat olie mooi bruin en gaar. Koel de gehaktspiesjes terug.

Taboulé: Doe de Knorr Taboulé Couscous Salade in een presenterschaal. Giet het water op de taboulé, voeg de olijfolie toe en schep het geheel goed om. Zet de taboulé voor tenminste één uur afgedekt in de koelkast.

Opmaak: Snijd ondertussen de rode ui in ringen en de komkommer en tomaat in grove stukken. Breek de fetakaas in stukjes en halveer de groene olijven. Schep de taboulé om en verdeel hierop de tomaten, komkommer, ui, fetakaas en de olijven. Leg de gehaktspiesjes erbij en maak het geheel af met de Hellmann's Citrus Vinaigrette Vloeibaar (of verkoop deze apart).



Productoverzicht

Warme Sauzen Vloeibaar



Knorr Garde d'Or Sauzen Vloeibaar	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Béarnaisesaus	1 L	-	3011360014344	
Bruine Pepersaus	1 L	-	8710847200212	
Champignonsaus	1 L	-	8710847200113	
Groene Pepersaus	1 L	-	8710847304811	
Hollandaisesaus	1 L	-	8710847200014	
Kaassaus	1 L	-	8710847305313	
Kerriesaus	1 L	-	8710847202117	
Mosterdsaus	1 L	-	8720182551689	
Provençaalse Saus	1 L	-	3011360014351	
Rode Wijnsaus	1 L	-	8710847303319	
Roquefortsaus	1 L	-	8722700169864	
Vissaus	1 L	-	8710847200311	
Witte Basissaus	1 L	-	8710847202315	
Witte Wijnsaus	1 L	-	8712100495991	
Hollandaisesaus	250 ml	-	8710847316616	
Champignonsaus	250 ml	-	8710847316715	
Groene Pepersaus	250 ml	-	8710847316814	

Knorr Professional Aziatische Sauzen Vloeibaar	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Knorr Chinese Zoetzure Saus	2,2 L	-	4007801112945	

Knorr Professional Tomatensauzen Vloeibaar	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Tomaat Basilicumsaus	2,25 L	-	8722700187929	
Peperonata	2,6 kg	-	8711100648338	
Polparicca di Pomodoro	2,55 kg	-	8712100642180	
Tomatino Tomatenpulp	4 kg	-	8711100648208	
Tomatino Tomatenpulp	3 kg	-	5411100209210	
Tomato Pronto Napoletana	2 kg	-	9000275766107	
Tomato Pronto Napoletana	3 kg	-	8712566255177	

Warme Sauzen Poeder



Knorr Jus Poeder	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Braadjus	1,4 kg	20 L	8711100058779	
Vegetarische Jus	1,35 kg	30 L	8712566204946	
Vleesjus	1,43 kg	26 L	8711200467884	
Vleesjus	10 kg	182 L	8722700586999	
Vleesjus Zoutarm	850 g	17 L	8711100419990	

Knorr Basissauzen Poeder	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Demi-Glace Saus	1,475 kg	15,5 L	8711100419518	
Espagnolesaus	1,35 kg	18 L	8712566128624	
Gebonden Kalfsjus	1,365 kg	21 L	8712566128563	
Tomatensaus	1,33 kg	10 L	8711100419358	
Witte Saus	1 kg	10 L	8711100419457	
Bechamelsaus	1 kg	12 L	8722700163077	



Kruidenmixen Poeder



Kruidenpasta's



Knorr 1-2-3 Basissauzen Poeder	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Hollandaisesaus	3,75 kg	32 L	8712566778409	
Champignonsaus	3 kg	25 L	8712566778423	
Witte Crème Zoutarm	1 kg	10 L / 12,5 L	8711200560370	
Tomaat Zoutarm	950 g	12 L / 14,5 L	8711200559930	
Espagnole Zoutarm	950 g	9,5 L	8711100419839	
Hollandaise Zoutarm	1,08 kg	8 L	8711200559879	

Knorr Afgeleide Sauzen Poeder	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Champignonsaus	1,1 kg	8,5 L	8712566213382	
Groene Pepersaus	1,2 kg	10 L	8712566204984	
Botersaus met Citroen	1 kg	5,25 L	8711200573295	
Hollandaisesaus	1,215 kg	11 L	8712100342455	
Jachtsaus	1,12 kg	13 L	8712566218530	
Kaassaus	1,2 kg	7 L	8711100419198	
Kerriesaus	1,4 kg	16,5 L	8711100419396	
Stroganoffsaus	1 kg	6,5 L	8712566222001	

Knorr 1-2-3 Maaltijdmixen Poeder	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Mix voor Bami	720 g	-	8712566235391	
Mix voor Chili con Carne	1,2 kg	-	8711100419556	
Mix voor Goulash	1,24 kg	-	8722700162681	
Mix voor Macaroni	940 g	-	8711100419594	
Mix voor Nasi	720 g	-	8711100419617	
Mix voor Ragout	1,44 kg	-	8711100419730	
Mix voor Spaghetti	1,36 kg	-	8711100419716	
Mix voor Stoofvlees	1,4 kg	-	8711100419679	

Knorr Primerba Kruidenpasta	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Basilicum	2 x 340 g	-	8711100447344	
Bouquet all'Italiana	2 x 340 g	-	8711100447832	
Bouquet de Provence	2 x 340 g	-	8711200368044	
Champignon	2 x 340 g	-	8711200367702	
Curry	2 x 340 g	-	8711200367610	
Dille	2 x 340 g	-	8711200367986	
Dragon	2 x 340 g	-	8711200367788	
Knoflook	2 x 340 g	-	8711100447368	
Pesto	2 x 340 g	-	8711100447412	
Rode Pesto	2 x 340 g	-	8711100447337	
Tijm	2 x 340 g	-	8711200367900	
Tuinkruiden	2 x 340 g	-	8711100447443	
Gefruite Ui met Spek	2 x 340 g	-	8711200367498	
Mierikswortel	2 x 320 g	-	8711200321469	
Basilicum	2 x 700 g	-	8722700714842	
Bouquet all'Italiana	2 x 700 g	-	8712566673766	
Knoflook	2 x 690 g	-	8722700714859	
Pesto	2 x 700 g	-	8722700714835	
Rode Pesto	2 x 700 g	-	8722700861812	
Tuinkruiden	2 x 700 g	-	8711200698042	



3 toppers

Slimme smaakmakers!



KNORR SAUZEN & JUS

De **juiste saus of jus** tilt je gerecht stevast naar een hoger culinair niveau. De **Garde D'Or kant-en-klare sauzen** en jus bereid je in een handomdraai. Voldoende tijd om je eigen **creatieve touch** toe te voegen dus. Zo ontwikkel je een sensationele **signatuursaus of -jus** om je vingers bij af te likken.

Honger naar meer?
Scan hier voor meer info.



KNORR 1-2-3 MIX

In de professionele keuken is er geen plek voor tijdverlies. Maak het je makkelijk in je zoektocht naar de **perfecte smaakcombinaties voor je stouffvlees, nasi of goulash** met de **1-2-3 mixen van Knorr**. Zo combineer je het beste van alle smaakwerelden. Vertrek van de basis en **mix en match met je eigen culinaire ideeën**. Magie in poedervorm!

Ontdek de 1-2-3 mixen in 1, 2, 3 via de QR-code.



KNORR PRIMERBA

Dit assortiment **kruiden op olie** zorgt ervoor dat je het hele jaar door gebruik kunt maken van plukverse kruiden. Met Knorr Primerba kies je voor minder gedoe én **100% smaak**. **Je wint aan tijd en beperkt je kosten**. Onmisbaar in iedere keuken en bovendien **eindeloos te combineren in al je wereldse gerechten**.

Scan hier of klik voor meer info.

