



# ALLES DRAAIT OM SMAAK



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.

# ALLES DRAAIT OM SMAAK

Smaakvolle gerechten beginnen bij een goede basis. Het bouillonassortiment van Knorr Professional is geschikt voor elke chef. De producten zijn breed toepasbaar en vaak zowel van toepassing in koude als warme bereidingen.

Vind de perfecte bouillon op: [ufs.com/bouillons](https://ufs.com/bouillons)



## HET BOUILLON ASSORTIMENT VOOR IEDERE CHEF

- ✓ Een assortiment waarbij allergenen overzichtelijk zijn aangegeven
- ✓ Creëert een diepere smaak
- ✓ Smaakt zoals zelf gemaakt
- ✓ Combineert gemakkelijk diverse ingrediënten
- ✓ De perfecte basis
- ✓ Lost goed op





# VOOR ELKE KOOKSTIJL EEN PASSENDE BOUILLON



**Knorr Professional Krachtige Bouillonpoeders**

Krachtige, intense smaakboost

Te gebruiken als basis of als smaakmaker

5kg-emmers gemaakt van recycled & recyclebaar plastic

Gluten- en lactosevrij



**Knorr Professional Authentieke Bouillonpoeders**

Smaakvolle authentieke basis

Breed toepasbaar, in koude en warme bereidingen

10kg-emmers gemaakt van gerecycled & recyclebaar plastic

Glutenvrij (Groente, Kip, Bospaddenstoelen en Vis)

Lactosevrij (Groente, Kip en Bospaddenstoelen)

Vrij van te declareren allergenen\* (Groente, Kip, Bospaddestoelen)



**Knorr Professional Bouillonpasta's**

Krachtige & intense smaak

Makkelijk te doseren

Gluten- en lactosevrij

Vrij van te declareren allergenen\*



**Knorr Professional Biologische Groentebouillon**

Geschikt voor biologische gerechten

Europees Biologisch gecertificeerd

Gluten- en lactosevrij

Veganistisch



**Knorr Koude Basis 1-2-3 Zoutarme Bouillonpoeders**

Ideaal voor gespecialiseerde diëten of ontkoppeld koken

Koud en warm te bereiden

Geschikt voor zoutarme diëten

Gluten- en lactosevrij



**Knorr Professional Bouillonboullongelei**

Geconcentreerd en krachtig van smaak

Goed oplosbaar

Consistentie zoals zelfgemaakt

Lager op zout

Glutenvrij



**Knorr Professional Liquid Concentrates**

Getrokken tot perfectie

Natuurlijke smaakmakers voor elk gerecht

Makkelijk te doseren

Gluten- en lactosevrij

Vrij van te declareren allergenen\* (m.u.v. van Vis & Schaaldieren)



**Knorr Bouillonblokjes**

Per stuk verpakt

Ideaal voor een kleine hoeveelheid couverts

Te gebruiken als basis of als smaakmaker

Glutenvrij

# KRACHTIGE POEDERBOUILLON

- ✓ Krachtige, intense smaakboost
- ✓ Te gebruiken als basis of als smaakmaker
- ✓ 5kg-emmers gemaakt van recycled & recyclebaar plastic
- ✓ Gluten- en lactosevrij



Productnaam	Inhoud	Dosering	Opbrengst	Bereiding 1 L	Gluten-vrij	Lactose-vrij	Vegetarisch	Veganistisch	Vrij van te declareren allergenen*	Bio-logisch	Recycled & recyclebaar
Knorr Professional Groentebouillon krachtige smaak	1 kg	20 g/L	50 L	<p>Breng de benodigde hoeveelheid water aan de kook.</p> <p>Draai het vuur lager en strooi al roerend het poeder in het kokende water.</p> <p>2 minuten laten trekken en uw bouillon is klaar.</p>	✓	✓	✓	✓			
Knorr Professional Groentebouillon krachtige smaak	5 kg	20 g/L	250 L		✓	✓	✓	✓			✓
Knorr Professional Kippenbouillon krachtige smaak	1 kg	15 g/L	66 L		✓	✓					
Knorr Professional Kippenbouillon krachtige smaak	5 kg	15 g/L	333 L		✓	✓					✓
Knorr Professional Runderbouillon krachtige smaak	900 g	15 g/L	60 L		✓	✓					
Knorr Professional Runderbouillon krachtige smaak	5 kg	15 g/L	333 L		✓	✓					✓
Knorr Professional Vleesbouillon krachtige smaak	1 kg	20 g/L	50 L		✓	✓					
Knorr Professional Vleesbouillon krachtige smaak	5 kg	20 g/L	250 L		✓	✓					✓





RECEPT OP BASIS VAN KRACHTIGE POEDERBOUILLON



# Koreaanse rundvleessoep met kimchi en rijst

Kimchee is een traditioneel Koreaans gerecht wat bestaat uit kool en groenten. Veel Koreaanse huishoudens hebben een koelkast die speciaal voor Kimchee bedoeld is. Op deze manier kunnen ze onder optimale omstandigheden fermenteren.

## INGREDIËNTEN voor 10 personen

### Soep

- 500 g sukadevlees
- 1,5 l water
- 22 g **Knorr Professional Krachtige Runderbouillon Poeder**
- 20 g shiitake, gedroogde
- 10 g sojasaus
- 5 g sesamolie
- 5 g limoensap
- 2 g **Knorr Professional Knoflook Puree 750g**
- 5 g **Knorr Professional Kerrie Puree 750g**
- 12 g **Knorr Professional Gember Puree 750g**
- 2 g Chili flakes
- 20 st lente-uitjes
- 300 g lotuswortel
- 300 g kimchee

### Garnituur

- 100 g Conimex Basmati Rijst 5kg
- 1 st groene chili peper
- 20 g prei

## BEREIDING

### Soep

Breng het water aan de kook en voeg de bouillonpoeder, sukadevlees en de shiitake toe. Kook het geheel gedurende ca 1,5 uur in een snelkookpan tot het vlees gaar is. Pluk het vlees grof en snijd de shiitake in plakjes. Snijd de lente ui in stukken, de lotus wortel in plakken. Meng de sojasaus, sesamolie, limoensap, knoflook, kerrie, gember en de chilipuree. En vermeng dit met de groenten en het vlees en voeg alles aan de bouillon toe. Breng het geheel opnieuw aan de kook en voeg de Kimchi toe.

### Garnituur

Kook de basmati rijst met wat zout af. Snijd de groene chilipeper en de prei fijn.

### Opmaak

Schep de rundvlees soep in de kommen. Serveer de soep met de groene chili, prei en de gekookte rijst.



# AUTHENTIEKE POEDERBOUILLON

- ✓ Smaakvolle authentieke basis
- ✓ Breed toepasbaar, in koude en warme bereidingen
- ✓ 10kg-emmers gemaakt van gerecycled & recyclebaar plastic
- ✓ Vrij van te declareren allergenen\* (Groente, Kip, Bospaddestoelen)



Productnaam	Inhoud	Dosering	Opbrengst	Bereiding 1 L	Gluten-vrij	Lactose-vrij	Vegeta-risch	Veganis-tisch	Vrij van te declareren allergenen*	Bio-logisch	Recycled & recy-clebaar	
Knorr Professional Bospaddestoelenbouillon	1 kg	20 g/L	50 L	<p>Breng de benodigde hoeveelheid water aan de kook.</p> <p>Draai het vuur lager en strooi al roerend het poeder in het kokende water.</p> <p>2 minuten laten trekken en uw bouillon is klaar.</p>	✓	✓	✓	✓	✓			
Knorr Professional Groentebouillon	900 g	20 g/L	45 L		✓	✓	✓	✓	✓			
Knorr Professional Groentebouillon	10 kg	20 g/L	500 L		✓	✓	✓	✓	✓		✓	
Knorr Professional Kippenbouillon	900 g	20 g/L	45 L		✓	✓			✓			
Knorr Professional Kippenbouillon	10 kg	20 g/L	500 L		✓	✓			✓		✓	
Knorr Professional Runderbouillon	1 kg	20 g/L	50 L									
Knorr Professional Tomatenbouillon	1 kg	20 g/L	50 L				✓	✓				
Knorr Professional Visbouillon	850 g	20 g/L	42 L		✓							
Knorr Professional Vleesbouillon	1 kg	20 g/L	50 L									
Knorr Professional Vleesbouillon	10 kg	20 g/L	500 L								✓	





RECEPT OP BASIS VAN AUTHENTIEKE POEDERBOUILLON



# Thaise noedelsoep

## met rode curry en limoenblad

Een frisse en smaakvolle Thaise soep, op basis van kokosmelk en de Knorr Professional Authentieke Groentebouillon. Maak af met de noedels en creëer zo een goedgevulde soep.

### INGREDIËNTEN voor 10 personen

#### Soep

- 12 l water
- 70 dl kokosmelk
- 100 g limoenblad
- 200 g Thaise rode curry pasta
- 150 g **Knorr Professional Gember Puree 750g**
- 200 g limoensap
- 100 g fishsauce
- 240 g **Knorr Groentebouillon Authentiek Poeder**
- 500 g **Knorr Maizena Express Blank 1kg**
- 40 g korianderblad

#### Garnituur

- 1 kg winterwortel
- 1 kg taugé
- 20 st limoenblad
- 600 g lenteui-groen
- 8 kg instant udon noedels

#### Opmaak

- 150 g chili olie
- 1 bakje Ghoea cress

### BEREIDING

#### Soep

Breng het water samen met de kokosmelk, limoenblad, currypasta, gember, limoensap, fishsauce en de bouillonpoeder aan de kook. Kook de soep gedurende 5 minuten. Passeer de soep en bind hem met de maizena. Voeg de koriander toe.

#### Garnituur

Snijd de winterwortel in fijne julienne en blancheer ze. Maak de taugé schoon en snijd de limoenblaadjes in ragfijne julienne. Snijd de bosui in fijne julienne en dompel de noedels even onder in kokend water.

#### Opmaak

Verdeel de noedels samen met de worteljulienne en de taugé over de kommen. Schep de soep in de kommen en maak af met bosui julienne, chili-olie, limoenblad en wat ghoea cress.





# BOUILLONPASTA

- ✓ Krachtige & intense smaak
- ✓ Makkelijk te doseren
- ✓ Gluten- en lactosevrij
- ✓ Vrij van te declareren allergenen\*



Productnaam	Inhoud	Dosering	Opbrengst	Bereiding 1 L	Gluten-vrij	Lactose-vrij	Vegeta-risch	Veganis-tisch	Vrij van te declareren allergenen*	Bio-logisch	Recycled & recy-clebaar
Knorr Professional Groentebouillon	1,5 kg	20 g/L	75 L	Breng de benodigde hoeveelheid water aan de kook.	✓	✓	✓	✓	✓		
Knorr Professional Kippenbouillon	1,5 kg	18 g/L	83 L	Draai het vuur lager en strooi al roerend het poeder in het kokende water.	✓	✓			✓		
Knorr Professional Vleesbouillon	1,5 kg	18 g/L	83 L	2 minuten laten trekken en uw bouillon is klaar.	✓	✓			✓		



RECEPT OP BASIS VAN BOUILLONPASTA



# Duif

## met polenta, broccoli, vadouvan en sinaasappel

Groenten spelen vandaag de dag steeds meer de hoofdrol op ons bord. Dit recept laat zien hoe veelzijdig groenten zijn en hoe we de 80/20 regel beter kunnen toepassen.

### INGREDIËNTEN voor 10 personen

#### Duif

- 10 st tamme duiven borst
- geklaarde boter
- zout en peper
- 1 dl witte wijn
- 1 dl sinaasappelsap
- 5 g vadouvan
- 3 dl **Knorr Professional Kippenjus 1L**

#### Polenta

- 180 g maïsmeel
- 1 l water
- 18 g **Knorr Professional Kippenbouillon Pasta**
- 80 g boter
- 80 g geraspte kaas
- zout en peper

#### Broccoli

- 3 st broccoli
- zuurdesembrood kruim, geroosterd

#### Opmaak

- gepofte zaden & quinoa
- 1 bakje pea salad

### BEREIDING

#### Duif

Kruid de duivenborstjes met zout en peper en bak ze in de boter. Blus de pan af met de witte wijn en roer de aanbaksels los. Voeg de sinaasappelsap, vadouvan en de kippenjus toe en breng het geheel aan de kook. Reduceer de jus naar smaak.

#### Polenta

Doe alle ingrediënten in de thermomix. Draai en kook de polenta op stand 3.5 in 12 minuten. Spuit de massa in een sileconematje. Los de polenta in brand de polenta met een gasbrander af.

#### Broccoli

Maak de broccoli schoon en snijd ze inclusief de steel in parten. Blancheer de broccoli in water met wat zout. Kruid met zout en peper, boter en bestrooi ze met het broodkruim.

#### Opmaak

Verdeel de broccoli samen met de duif en de polenta over de borden. Schep de vadouvan jus erbij en maak het geheel af met de gepofte zaden en quinoa. Garneer met de grazy peas.





# BIOLOGISCHE GROENTEBOUILLON

- ✓ Geschikt voor biologische gerechten
- ✓ Europees Biologisch gecertificeerd

- ✓ Gluten- en lactosevrij
- ✓ Veganistisch



Productnaam	Inhoud	Dosering	Opbrengst	Bereiding 1 L	Gluten-vrij	Lactose-vrij	Vegeta-risch	Veganis-tisch	Vrij van te declareren allergenen*	Bio-logisch	Recycled & recy-clebaar
Knorr Professional Biologische Groentebouillon	1 kg	20 g/L	50 L	<p>Breng de benodigde hoeveelheid water aan de kook (20 gram per liter).</p> <p>Draai het vuur lager en strooi al roerend het poeder in het kokende water.</p> <p>2 minuten laten trekken en uw bouillon is klaar.</p>	✓	✓	✓	✓		✓	





RECEPT OP BASIS VAN BIOLOGISCHE GROENTEBOUILLON



# Waterkerssoep

## met kropsla, zuring en Granny Smith

Een prachtige soep waar we de buitenste bladeren van de kropsla mooi in kwijt kunnen als restverwerking.

### INGREDIËNTEN voor 10 personen

#### Soep

- 1 l water
- 25 g **Knorr Biologische Groentebouillon**
- 50 g roomkaas
- 60 g **Knorr Blanke Roux Korrels 1kg**
- 140 g waterkers
- 40 g slabladeren
- zwarte peper

#### Garnituur

- 10 g Roomse kervel
- 10 g zuring
- 1 bos waterkers
- 1 st appel, granny smith

### BEREIDING

#### Soep

Breng het water aan de kook en voeg de bouillon poeder en de roomkaas toe. Voeg de roux toe en kook het geheel ca. 4 minuten rustig door. Voeg de waterkers en de slabladeren toe en kook het geheel 1 minuut door. Pureer de soep met een staafmixer of in een blender. Breng de waterkerssoep op smaak met geconcentreerde bouillon en wat peper.

#### Garnituur

Pluk de kervel en de waterkers en snijd de zuring in chiffonade. Schil de appel en snijd deze in brunoise.

#### Opmaak

Verdeel de appel over de borden en schep de soep erop. Maak op het laatste moment de soep af met de kruiden en serveer direct.



# ZOUTARM

- ✓ Ideaal voor gespecialiseerde diëten of ontkoppeld koken
- ✓ Koud en warm te bereiden
- ✓ Geschikt voor zoutarme diëten
- ✓ Gluten- en lactosevrij



Productnaam	Inhoud	Dosering	Opbrengst	Bereiding 1 L	Gluten-vrij	Lactose-vrij	Vegetarisch	Veganistisch	Vrij van te declareren allergenen*	Bio-logisch	Recycled & recyclebaar
Groentebouillon koude basis zoutarm	1,2 kg	15 g/L	80 L	<b>Koude bereiding:</b> Mix het product met een garde in koud water en mix vervolgens met een elektrische mixer gedurende 60 sec. Bewaar onder de 3°C en gebruik binnen 72 uur. Voor het serveren verwarmen tot minimaal 72°C.  <b>Instant bereiding:</b> Mix het product met een garde of elektrische mixer in koud of warm water en breng aan de kook.	✓	✓	✓	✓			
Kippenbouillon koude basis zoutarm	1,2 kg	10 g/L	120 L		✓	✓					
Runderbouillon koude basis zoutarm	1,1 kg	10 g/L	110 L		✓	✓					



# Bulgur met hummus

Smaakvol, voedzaam en met minder zout!  
Zeer geschikt voor jouw bewuste gasten.



## INGREDIËNTEN voor 10 personen

**Bulgur**  
200 g bulgur  
4 dl water  
6 g **Knorr 1-2-3 Groentebouillon Koude Basis Zoutarm**  
10 g olijfolie

**Rijstazijn**  
250 ml rijstazijn  
100 g suiker

**Hummus**  
230 g kikkererwten, geweekt en gekookt  
20 g Olijfolie extra vierge  
- vocht van de kikkererwten  
25 g Tahini  
10 g citroensap  
1 st knoflookteen  
2 g Jonnie Boer Baharat

**Opmaak**  
2,5 g munt  
2,5 g koriander tak  
150 g cherrytomaatjes  
100 g snackkommer  
50 g radijs  
100 g granaatappel  
50 g zoetzure uitjes  
50 g Hellmann's Citrus Vinaigrette  
10 st viooltjes, eetbaar



## BEREIDING

**Bulgur**  
Kook water met de Knorr 1-2-3 Groentebouillon zoutarm en Curry Madras Jonnie Boer en olijfolie, als de bouillon kookt Voeg de bulgur toe, als het kookt 1 keer doorroeren, zet de pan van het vuur, en laat met deksel erop afkoelen.

**Rijstazijn**  
Kook de rijstazijn met de suiker op en zet koel. Giet de koude rijstmarinade op de fijn gesneden rode ui strips dek af en zet koel doe dit minimaal 1 dag van te voren. Giet de koude rijstazijn ,op de dag van gebruik op de gesneden snackkommer.

**Hummus**  
Giet de kikkererwten af en vang het vocht op, en maal deze fijn in de magimix, voeg de overige ingredienten toe en maal verder, voeg eventueel nog wat kikkererwtenvocht toe Maak de hummus 1 dag van tevoren voor de smaak ontwikkeling.

**Opmaak**  
Roer de bulgur 1 keer door, en meng met de fijngesneden munt/koriander en verdeel op de borden/kommetjes of glaasjes. Doe de hummus in een spuitzak en spuit kleine dopjes op de bulgur. Decoreer de bulgur met de tomaatjes/komkommer/radijs/uitjes en de granaatappelpitten. Besprenkel het geheel met de vinaigrette en decoreer met de vioolblaadjes.



# BOUILLONGELEI

- ✓ Geconcentreerd en krachtig van smaak
- ✓ Goed oplosbaar
- ✓ Consistentie zoals zelfgemaakt
- ✓ Lager op zout
- ✓ Glutenvrij



Productnaam	Inhoud	Dosering	Opbrengst	Bereiding 1 L	Gluten-vrij	Lactose-vrij	Vegeta-risch	Veganis-tisch	Vrij van te declareren allergenen*	Bio-logisch	Recycled & recy-clebaar
Knorr Professional Groentebouillon	880 g	25 g/L	32 L	Voor één liter bouillon, voeg een eetlepel bouillon in geleivorm (25 tot 30g) aan een liter warm water toe, breng aan de kook en laat gedurende 1 minuut trekken.	✓		✓	✓	✓		
Knorr Professional Kippenbouillon	880 g	25 g/L	32 L		✓				✓		
Knorr Professional Runderbouillon	880 g	25 g/L	32 L		✓						

# Paddenstoelenbouillon met kruidenflensjes

Presentatie is soms 50% van het succes. Maar ook zonder glazen theepot is deze goed gevulde bouillon een prachtig gerecht.

## INGREDIËNTEN voor 10 personen

### Bouillon

- 60 g Knorr Professional Runderbouillon Gelei
- 2 l water
- 20 g cepes, gedroogd
- 500 g paddenstoelenmix

### Garnituur

- 5 st scharreleieren
- 20 g platte peterselie
- 15 g dille
- 10 g bieslook
- zout en peper
- geklaarde boter

## BEREIDING

### Bouillon

Breng twee liter water aan de kook en voeg de bouillon gelei toe. Voeg de gedroogde cèpes toe en laat het geheel rustig trekken. Maak ondertussen de paddenstoelen schoon. Bak de paddenstoelen kort en kruid ze met zout en peper. Voeg de paddenstoelen op het laatste moment aan de bouillon toe.

### Garnituur

Pluk de kruiden en snijd de bieslook. Klop de eieren in een bekken los, voeg de kruiden toe en wat peper. Verhit wat boter in de koekenpan en bak hierin de kruidenflensjes. Snijd de flensjes in repen.

### Opmaak

Serveer de paddenstoelenbouillon in een soepterrine of glazen theepot. Verdeel de kruidenflensjes over de borden. Schep of giet de paddenstoelenbouillon aan tafel in de borden. Of: Verdeel de kruidenflensjes samen met de gebakken paddenstoelen over de borden en schep de bouillon erop.





# LIQUID CONCENTRATES

- ✓ Getrokken tot perfectie
- ✓ Natuurlijke smaakmakers voor elk gerecht
- ✓ Makkelijk te doseren
- ✓ Gluten- en lactosevrij
- ✓ Vrij van te declareren allergenen\* (m.u.v. van Vis & Schaaldieren)



Productnaam	Inhoud	Dosering	Opbrengst	Bereiding 1 L	Gluten-vrij	Lactose-vrij	Vegetarisch	Veganistisch	Vrij van te declareren allergenen*	Bio-logisch	Recycled & recyclebaar
Knorr Professional Liquid Concentrates Groenten	1 L	20-30 g/L	n.v.t.	<b>Om gerechten op smaak te brengen:</b> Toevoegen naar eigen smaak, aanbevolen gebruik is 20 g per liter.  <b>Voor het bereiden van een bouillon (basis voor soep) of een fond:</b> Gebruik 30 g per liter kokend water.  Schudden voor gebruik.	✓	✓	✓	✓	✓		
Knorr Professional Liquid Concentrates Kalf	1 L	20-30 g/L	n.v.t.		✓	✓			✓		
Knorr Professional Liquid Concentrates Kip	1 L	20-30 g/L	n.v.t.		✓	✓			✓		
Knorr Professional Liquid Concentrates Rund	1 L	20-30 g/L	n.v.t.		✓	✓			✓		
Knorr Professional Liquid Concentrates Schaaldieren	1 L	20-30 g/L	n.v.t.		✓	✓					
Knorr Professional Liquid Concentrates Vis	1 L	20-30 g/L	n.v.t.		✓	✓					



# Parelhoender

## met parelgort risotto en worteltjes

Met liquid concentrates breng je niet alleen je gerechten snel op smaak maar je kunt ze ook als basis gebruiken voor al je soepen en sauzen. En, ze zijn zowel koud als warm toepasbaar.



### INGREDIËNTEN voor 10 personen

#### Parelgort risotto

- 300 g Knorr Professional Liquid Concentrate Kip 1L
- olijfolie
- 400 g sjalotjes, fijngesneden
- 40 g Knorr Professional Knoflook Puree 750g
- 2 kg parelgort, snelkook
- 10 dl witte wijn
- 890 g Parmezaanse kaas

#### Parelhoender

- 50 st parelhoenderborst
- zout en peper
- 300 g geklaarde boter
- 25 dl malaga wijn
- 25 dl Knorr Professional Kippenjus 1L

#### Garnituur

- 6 kg oer worteltjes

#### Opmaak

- 300 g pazzizz tops
- 100 g Pata negra kruim

### BEREIDING

#### Parelgort risotto

Breng een liter water aan de kook en voeg de Liquid Concentrate Kip toe. Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalot en de knoflook zonder te kleuren. Voeg de parelgort toe en bak deze rustig mee gedurende twee minuten. Voeg de witte wijn en de groentebouillon toe en roer rustig tot het aan de kook komt. Doe een deksel op de pan en zet de pan in de oven gedurende ca. 35 minuten op 185°C. Roer de kaas door de parelgortrisotto.

#### Parelhoender

Kruid de filets met zout en peper en bak ze in de boter. Blus de pan af met de malaga en roer de aanbaksels los. Voeg de jus toe en breng het geheel aan de kook. Reduceer de jus naar smaak.

#### Garnituur

Schil de worteltjes en maak ze schoon. Blancheer de peentjes afzonderlijk van elkaar beetgaar en breng ze op smaak.

#### Opmaak

Verdeel de parelgortrisotto over de borden. Snijd de parelhoen filets en verdeel deze over de borden. Verdeel de worteltjes er speels op en garneer met de pazzizz tops en wat kruim. Maak het geheel af met de malagajus.





# BOUILLONBLOKJES

- ✓ Per stuk verpakt
- ✓ Te gebruiken als basis of als smaakversterker
- ✓ Ideaal voor een kleine hoeveelheid couverts
- ✓ Glutenvrij



Productnaam	Inhoud	Dosering	Opbrengst	Bereiding 1 L	Gluten-vrij	Lactose-vrij	Vegeta-risch	Veganis-tisch	Vrij van te declareren allergenen*	Bio-logisch	Recycled & recy-clebaar
Bouillon met vleessmaak	660 g	2 st./L	75 L	Los 2 tabletten op in 1 liter kokend water.	✓						
Kippenbouillon	660 g	2 st./L	83 L		✓						



RECEPT OP BASIS VAN BOUILLONBLOKJES



# Bouillon

## met meloen en ham

Ham en meloen maar dan anders. De meloen wordt geserveerd in vleesbouillon met een vleugje munt. De bouillon wordt licht gelieerd zodat de meloenballetjes in het glas zweven. En, ze zijn zowel koud als warm te serveren.

### INGREDIËNTEN voor 10 personen

#### Bouillon

- 2 st Knorr Vleesbouillon  
66 tabletten
- 1/4 bosje kruizemunt
- 5 g Xanthaangom

#### Meloen

- 1/2 st meloen
- 1/2 st oranje meloen

#### Garnituur

- 10 plakken iberico ham
- 10 st soepstengels

### BEREIDING

#### Parelgort risotto

##### Bouillon

Breng een liter water aan de kook en voeg de vleesbouillon tabletten toe. Voeg de munt aan de bouillon toe en laat deze even trekken. Passeer de bouillon en meng met een garde de xanthaangom door de bouillon.

##### Meloen

Boor de meloen uit en verdeel de meloenbolletjes over de glazen

##### Garnituur

Rol de ham om de soepstengels. Schenk de gelieerde bouillon op de meloenbolletjes in de glazen.

##### Opmaak

Serveer de bouillon met de soepstengels en garneer met wat muntblaadjes.





# DUURZAAMHEID

Het is nog nooit zo duidelijk geweest voor welke maatschappelijke en ecologische uitdagingen de wereld staat.

En we weten dat wij een belangrijke bijdrage moeten leveren. Hoe doen we dat met Knorr Professional bouillons?

## DUURZAAM GETEELDE GROENTEN

De landbouwgrondstoffen van onze 12 meest gebruikte gewassen komen uit duurzame landbouw. Dat houdt in dat honderden duizenden boeren sinds de Unilever Agriculture Code (SAC) in 2010 duurzaam zijn gaan opereren.

‘Duurzaam geteelde ingrediënten’ mag op de verpakking staan als er minstens 50% van de groente en kruiden in het product duurzaam geteeld zijn. Inmiddels voldoen 95% van alle groenten en kruiden voor Knorr Professional aan deze claim. Zo is bijvoorbeeld de Knorr Professional groentebouillon authentiek van duurzaam geteelde groenten gemaakt.

## ZOUTVERLAGING

Meer dan 85% van de Nederlandse consumenten krijgt te veel zout binnen, wat slecht is voor de gezondheid.

## NIEUW! DUURZAMERE PLASTIC EMMERS

De vernieuwde Knorr Professional bouillon emmers zijn nu gemaakt van gerecycleerd verpakkingsmateriaal. Dat is nog specialer omdat dit eendeloos recyclebaar is:

- ✓ Gemaakt van verpakkingsafval
- ✓ Geen compromis op kwaliteit, prestatie of hygiëne
- ✓ Kan oneindig worden gerecycled
- ✓ Ondersteunt de circulaire economie



We werken continu aan het stapsgewijs verlagen van de zoutgehalten in onze producten. Dit doen we onder andere door gebruik te maken van zoutvervangers, kruiden en specerijen, zodat er niet ingeleverd hoeft te worden op smaak en kwaliteit.

## IN 2025 WILLEN WIJ...

...dat alle verpakkingen herbruikbaar, composteerbaar of gerecycled zijn. In ditzelfde jaar hebben we ook het doel gesteld dat de voedselverspilling bij fabrieken gehalveerd is. Er worden dus grote stappen gezet om voedselverspilling tegen te gaan en daarmee de CO<sub>2</sub>-uitstoot te verminderen.





**Knorr**  
PROFESSIONAL

# ALLES DRAAIT OM SMAAK

Ontdek het assortiment op [ufs.com/bouillons](https://www.ufs.com/bouillons)



HELLMANN'S

Calve

UNOX



SEMI-READY



fair kitchens



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.