



ZONNIGE
SALADES & DIPS:
WERELDSE INSPIRATIE



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.


WERELDSE ÉN EFFICIËNTE SALADES EN DIPS



De zomer komt eraan. De troostrijke stoofschotels maken weer plaats voor **kleurrijke, frisse salades**. Voor de recepten in deze editie zochten we **inspiratie in alle windrichtingen**. Die blik op de wereld, koppelen we aan veel **aandacht voor efficiëntie**. Met onze **tips** bespaar je tijd én kosten en kun je je klanten nog meer laten genieten!

Je ontdekt hoe je in een handomdraai **wereldse finesse** brengt in elke **salade en dip**.

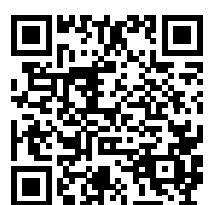
Chef Wesley
Culinair adviseur

 chefwesley_

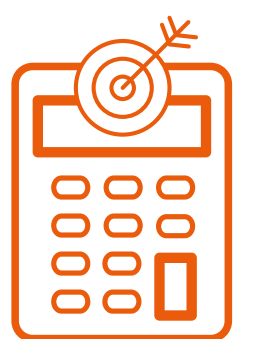


JE AANKOPEN BELOOND MET COOK & SAVE

Wist je dat je bij elke aankoop punten spaart? Die kun je omruilen voor allerlei leuke geschenken zoals inspirerende kookboeken en handige keukentools!



Benieuwd naar alle geschenken? Scan de QR-code of klik hier.



DE VINGER AAN DE POLS MET DE FOOD COST CALCULATOR

Winst maken kan alleen met de juiste marges. Met de Food Cost Calculator bereken je op een eenvoudige manier je kosten en marge per gerecht. Je kan deze terugvinden bij elk recept op ufs.com. Log in en ga aan de slag!

Maak gebruik van deze handige tool. Scan de QR-code of klik hier.

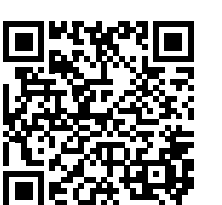


* **Aankooprijzen:** Disclaimer: De prijzen die worden weergegeven zijn een indicatie, gebaseerd op grossiers uit de markt. Deze zijn onderhevig aan fluctuatie door seizoensverandering en toevoer. UFS kan op geen enkele manier verantwoordelijk gehouden worden voor enige afwijkingen ten opzichte van de realiteit.

•
•
•
•
•

**QUALITY
GUARD**

• Correcte informatie over allergenen en voedingswaarden op basis van jouw recepten.



WIN VURIGE PRIJZEN




OFYR®

1STE PRIJS

OFYR® Classic 120 PRO+
inclusief OFYR® Cage 120
t.w.v. € 3.790

OF



THE BASTARD
SERIOUS OUTDOOR COOKING

2DE PRIJS

The Bastard VX
t.w.v. € 2.199

Zo maak je kans op één van deze originele prijzen*:

- 1** Scan de QR-code en vul al je gegevens in het **wedstrijdformulier** in.
- 2** Beantwoord de **2 wedstrijd vragen** en de **schiftingsvraag**.
- 3** **Verzend** je antwoorden.



Ga meteen naar de wedstrijd pagina en maak kans op een Ofyr® of The Bastard!

* Deze actie loopt vanaf maart 2023 t.e.m. 31 mei 2023 om middernacht. Max. 1 deelname per persoon. Zie online wedstrijdreglement.

~ ~ ~ ~ ~ PORTUGAL ~ ~ ~ ~ ~

**PORTUGESE SALADE VAN ZOETE
AARDAPPEL MET PUNTPAPRIKA
EN YOGHURTDRESSING**

~ ~ ~ ~ ~



PORTUGAL

PORTUGESE SALADE VAN ZOETE AARDAPPEL MET PUNTPAPRIKA EN YOGHURTDRESSING

10
PERS.

AANKOOPPRIJS*:
1,04 €/PP

Deze zonnige salade zit boordevol verrassingen.
De combo hartige dressing, zoete dadels en crunchy pecannoten?
Nós amamos isso!

Ingrediënten

- 1 kg zoete aardappel, in partjes gesneden
- 400 g zoete puntpaprika, in grove stukken
- 10 g **Knorr Primerba Tijn**
- 75 g pecannoten
- 200 ml **Hellmann's Dressing Yoghurt Style**
- 30 g **Knorr Primerba Gefruite Spek en Ui**
- 100 g dadels, in stukjes gesneden
- 250 g venkel, fijngesneden
- 50 g fijne waterkers
- peper van de molen



Bereidingswijze

- 1 Meng de zoete aardappel met de puntpaprika, de Knorr Primerba Tijn, de pecannoten en wat olie. Rooster gedurende ca. 12 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C. Laat afkoelen.
- 2 Meng de Hellmann's Dressing Yoghurt Style met de Knorr Primerba Gefruite Spek en Ui. Voeg in een serveerschaal de dadelstukjes en fijngesneden venkel toe aan de afgekoelde groenten en overgiet met de dressing.
- 3 Garneer met de fijne waterkers en werk af met wat peper van de molen.



KNORR PRIMERBA Aromatische kruiden in olie bewaard

- Het hele jaar door verse kruiden in een constante kwaliteit
- Kan zowel warm als koud gebruikt worden
- Minder afval en langer houdbaar
- Hoeft na opening niet gekoeld te worden, bij kamertemperatuur bewaren

EFFICIËNTIETIP CHEF WESLEY

Personaliseer je salade met overschotjes!

Dit soort salades bieden je de ideale kans om bijvoorbeeld overblijvende kipblokjes van satés, gekruid gehakt of stukjes gebakken worst weg te werken. Zo geef je meteen ook een persoonlijke touch aan je gerecht.

Scan de QR-code
of klik voor meer efficiëntietips.



LIBANON

LIBANESE TABOULÉ MET KRUIDIGE WORTEL EN KIKKERERWT

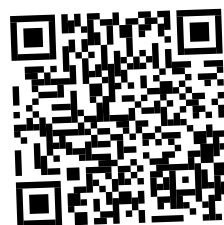


EFFICIËNTIETIP CHEF WESLEY

Bespaar tijd met je *taboulé!*

Voortaan verspil je geen tijd en energie meer aan water koken om het geheel vervolgens weer te laten afkoelen. De Knorr Taboulé zwelt namelijk op in koud water. Handig!

Scan de QR-code
of klik voor meer efficiëntietips.



LIBANON

LIBANESE TABOULÉ MET KRUIDIGE WORTEL EN KIKKERERWT

10
PERS.

AANKOOPPRIJS*:
3,16 €/PP

De geurige specerijen van dit recept voeren je mee naar de levendige souks van Libanon.

Ingrediënten

- 625 g **Knorr Taboulé**
- 1 l water
- 100 ml olijfolie
- 480 g kikkererwt, uit blik uitgelekt
- 450 g gele wortel, in schijfjes
- 450 g wortel, in schijfjes
- 250 g rode ui, in partjes
- 10 g ras el hanout
- 200 ml **Hellmann's Vinaigrette Citrus**
- 60 g **Knorr Professional Specerijepuree Paprika**
- 100 ml **Hellmann's Dressing Yoghurt Style**
- 10 g munt, fijngesneden
- 500 g merguez (optioneel)



Bereidingswijze

- 1 Voeg koud water en olijfolie bij de Knorr Taboulé, dek af en zet een uur in de koelkast.
- 2 Meng ondertussen alle groenten met wat olie en de ras el hanout in een ovenschaal en rooster zo'n 10 à 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C. Laat afkoelen.
- 3 Meng de Hellmann's Vinaigrette Citrus met de Knorr Professional Specerijepuree Paprika. Voeg toe aan de taboulé, samen met de helft van de afgekoelde groenten.
- 4 Verdeel het geheel over een serveerschaal en werk af met de rest van de groenten. Besprenkel met de Hellmann's Dressing Yoghurt Style en bestrooi met wat fijngehakte munt.

Tip! Voeg extra pit toe met koude stukjes gebakken merguez.



HELLMANN'S VINAIGRETTES

Smaakvolle aroma's voor elke salade

- Te personaliseren naar eigen smaak
- Veelzijdig in gebruik als ingrediënt of kant-en-klaar
- Ook geschikt om te marinieren en deglaceren (warm en koud)
- Langere houdbaarheid dan een zelfgemaakte vinaigrette: 3 weken op kamertemperatuur, 4 weken in koelkast

Geeft smaak, textuur en glans aan je gerechten.

DIPS AROUND THE WORLD: 1 BASIS, 10 KEER ANDERS!

(ZIE OOK VOLGENDE PAGINA)

JAPANESE PONZUDIP

AANKOOPPRIJS*: 0,14 €/PP

- 350 G BASISSAUS +**
 20 g **Knorr Professional Specerijenpuree Gember**
 15 ml **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
 60 ml **Hellmann's Vinaigrette Sesam Soya**



INDIAASE RAITADIP

AANKOOPPRIJS*: 0,10 €/PP

- 350 G BASISSAUS +**
 5 g fijngesneden munt
 15 g **Knorr Primerba Knoflook**
 5 g **Knorr Primerba Curry**
 50 g komkommer, geraspt en uitgeknepen

BASSISSAUS 350 G

AANKOOPPRIJS*: 0,14 €/PP



200 g **Hellmann's Real (of vegan) Mayonaise**



150 g **Hellmann's Dressing Yoghurt Style**



GARAÏBISCHE ANANAS-KOKOSDIP

AANKOOPPRIJS*: 0,09 €/PP

- 350 G BASISSAUS +**
 15 g **Knorr Primerba Curry**
 20 g kokosnootpoeder
 100 g ananas, uit blik fijngesneden



AMERIKAANSE BLAUWE KAASDIP

AANKOOPPRIJS*: 0,21 €/PP

- 350 G BASISSAUS +**
 10 g **Knorr Primerba Knoflook**
 10 g **Knorr Primerba Tuinkruiden**
 100 g blauwaderkaas (type Cambozola)



ZUID-AMERIKAANSE CHIMICHURRIDIP

AANKOOPPRIJS*: 0,11 €/PP

- 350 G BASISSAUS +**
 15 g **Knorr Primerba Knoflook**
 10 g **Knorr Primerba Bouquet de Provence**
 10 g **Conimex Sambal Oelek**
 20 g peterselie



DIPS AROUND THE WORLD: 1 BASIS, 10 KEER ANDERS!

FRANSE AIOLIDIP

AANKOOPPRIJS*: 0,10 €/PP

350 G BASISSAUS +
25 g **Knorr Primerba Knoflook**
10 g **Conimex Sambal Oelek**



SPAANSE ROMESCODIP

AANKOOPPRIJS*: 0,19 €/PP

350 G BASISSAUS +
30 g amandelpoeder
75 g **Knorr Professional Specerijepuree Paprika**
3 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**

BASSISSAUS 350 G

AANKOOPPRIJS*: 0,14 €/PP



200 g **Hellmann's Real**
(of vegan) Mayonaise

150 g **Hellmann's**
Dressing Yoghurt Style

ITALIAANSE PESTODIP

AANKOOPPRIJS*: 0,15 €/PP

350 G BASISSAUS +
10 g **Knorr Primerba Bouquet All'Italiana**
30 g **Knorr Primerba Pesto**



CONGOLESE MOAMBEDIP

AANKOOPPRIJS*: 0,12 €/PP

350 G BASISSAUS +
20 g **Knorr Professional Specerijepuree Knoflook**
80 g **Knorr Professional Napoletana Tomatensaus**
60 g pindakaas



MAROKKAANSE HARISSADIP

AANKOOPPRIJS*: 0,03 €/PP

350 G BASISSAUS +
10 g **Knorr Professional Specerijepuree Knoflook**
2 g gemalen komijn
10 g harissa

THAILAND

**FRISSE RIJSTSALADE MET
MANGO, SLIMMERERWT, PAKSOI
EN CITRUSVINAIGRETTE**



THAILAND

FRISSE RIJSTSALADE MET MANGO, SLUIMERERWT, PAKSOI EN CITRUSVINAIGRETTE

10
PERS.

AANKOOPPRIJS*:
3,98 €/PP

serveer een bordje Thailand met deze aromatische rijstsalade vol groene groenten, frisse kruiden en zoete mangostukjes.

Ingrediënten

- 500 g **Knorr Basmati Rijst**
- 250 g sluimererwten
- 400 g paksoi
- 40 g Thaise basilicum
- 100 g lente-ui
- 200 ml **Hellmann's Vinaigrette Citrus**
- 15 g **Conimex Sambal Oelek**
- 30 g **Knorr Primerba Asian Pesto**
- 450 g mangoblokjes, diepvries



Bereidingswijze

- 1 Kook de Knorr Basmati Rijst zoals aangegeven op de verpakking en kook de sluimererwten tot ze gaar zijn. Laat afkoelen.
- 2 Snij intussen de paksoi, Thaise basilicum en lente-ui fijn. Meng de Hellmann's Vinaigrette Citrus met de Conimex Sambal Oelek en de Knorr Primerba Asian Pesto.
- 3 Voeg de afgekoelde rijst, ontdooide mangoblokjes en gesneden groenten samen in een kom. Overgiet met de vinaigrette en meng.

EFFICIËNTIETIP CHEF WESLEY

Pimp je salade!

Met – al dan niet plantbased – kipstukjes tover je deze salade om tot een volwaardige maaltijd. Lak met Conimex Ketjap Manis en bestrooi met wasabi furikake voor een extra umami toets.

Scan de QR-code
of klik voor meer efficiëntietips.



KNORR PRIMERBA

Met het uitgebreide gamma van **Knorr Primerba** kies je niet alleen voor kwaliteit maar ook voor efficiëntie: zo heb je immers op ieder moment de smaak van verse kruiden bij de hand. En ben je niet afhankelijk van het seizoensaanbod en tijdrovend snijwerk.



FRANKRIJK

FRANSE SALADE MET LINZEN,
POMPOEN, BLOEMKOOLEN EN
HONING-MOSTERDDRESSING



FRANKRIJK

FRANSE SALADE MET LINZEN, POMPOEN, BLOEMKOOI EN HONING-MOSTERDDRESSING

10
PERS.

AANKOOPPRIJS*:
1,15 €/PP

Dankzij de eiwitrijke linzen en krokante hazelnoten kan deze lichte salade ook prima dienen als volwaardige vegetarische lunch. Magnifique!

Ingrediënten

- 1 kg pompoen (hokkaido), in partjes gesneden
- 1 kg bloemkool, in partjes gesneden
- 50 ml olie
- 50 g **Knorr Primerba Tuinkruiden**
- 500 g gekookte linzen
- 250 ml **Hellmann's Dressing Honing-Mosterd**
- 200 g cottage cheese
- 100 g geroosterde gekneusde hazelnoten
- 50 g tuinkers
- peper van de molen

Bereidingswijze

- 1 Meng de pompoen met de bloemkool, olie en Knorr Primerba Tuinkruiden in een ovenschaal en rooster gedurende ca. 12 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C. Laat afkoelen.
- 2 Doe alles in een serveerschaal en besprenkel met de Hellmann's Dressing Honing-Mosterd. Verdeel hierover de cottage cheese, gekneusde hazelnoten en tuinkers. Werk af met wat verse zwarte peper uit de molen.



Wist je dat **Hellmann's Dressings** en **Knorr Primerba** niet alleen je gerechten lekkerder, maar ook leuker maken? Bij elke aankoop spaar je namelijk Cook & Save punten. Die kun je omruilen voor praktische geschenken, zoals professionele keukentools, ...



Ontdek alle
Cook & Save-cadeaus
via deze QR-code.

EFFICIËNTIETIP CHEF WESLEY

Gebruik slimme
alternatieven!

Gebruik je zelden cottage cheese? Je hoeft die zeker niet speciaal voor dit recept aan te kopen. Ricotta of geitenkaas zijn evenwaardige vervangers!

Scan de QR-code
of klik voor meer efficiëntietips.



ITALIË

**ITALIAANSE PASTASALADE
MET SPINAZIE, COURGETTE EN
GAESAR-RODE PESTODRESSING**



ITALIË

ITALIAANSE PASTASALADE MET SPINAZIE, COURGETTE EN GAESAR-RODE PESTODRESSING

10
PERS.

AANKOOPPRIJS*:
1,14 €/PP

Laat je verrassen door de bijzondere combinatie van klassieke Italiaanse smaken en de hartige caesardressing. Mamma Mia!

Ingrediënten

- 500 g **Knorr Professional Fusilli**
- 400 g bladspinazie (diepvries)
- 400 g erwt (diepvries)
- 300 g courgette
- 400 ml **Hellmann's Dressing Caesar**
- 20 g **Knorr Primerba Rode Pesto**
- 50 g geroosterde pijnboompitten
- 50 g parmezaan

Bereidingswijze

- 1 Kook de pasta in ruim gezouten water gaar en kook de erwtes kort op. Laat afkoelen.
- 2 Knijp de ontdooide bladspinazie uit en snij de courgette in fijne schijfjes.
- 3 Meng de Hellmann's Dressing Caesar met de Knorr Primerba Rode Pesto. Meng de afgekoelde pasta met de groenten en overgiet met de dressing.
- 4 Werk af met de geroosterde pijnboompitten en parmezaanschilders.



HELLMANN'S DRESSINGS

De finishing touch voor elke salade

- Veelzijdig in gebruik als ingrediënt of kant-en-klare dressing
- Lang houdbaar: tot 1 maand na opening in de koelkast
- Vrij van toegevoegde conserveermiddelen

EFFICIËNTIETIP CHEF WESLEY

Dure ingrediënten?
Zoek alternatieven!

Pijnboompitten kosten tegenwoordig een aardige duit. Daarom is het slim om te zoeken naar alternatieven. Walnoten geven dit gerecht bijvoorbeeld de nodige bite en zorgen voor een verrassende smaak.

Scan de QR-code
of klik voor meer efficiëntietips.





PROMO'S*

KRUID JE EFFICIËNTIE AF MET DEZE 3 ACTIES!

MAART

APRIL

MEI



GRATIS



bij aankoop van **3 flessen Hellmann's Dressings 1 L** naar keuze

OF

GRATIS



bij aankoop van **3 kartons Hellmann's Dressings 1 L** naar keuze (3 x 6 x 1 L)

Geldig van 01/03/2023 tot 31/03/2023



GRATIS



bij aankoop van **3 potten Knorr Primerba 340 g** naar keuze

OF

GRATIS



bij aankoop van **3 potten Knorr Primerba 700 g** naar keuze

OF

GRATIS



bij aankoop van **3 kartons Knorr Primerba 340 g** naar keuze (3 x 2 x 340 g)

OF

GRATIS



bij aankoop van **3 kartons Knorr Primerba 700 g** naar keuze (3 x 2 x 700 g)

Geldig van 01/04/2023 tot 30/04/2023



GRATIS



bij aankoop van **3 flessen Hellmann's Vinaigrette 1 L** naar keuze

OF

GRATIS



bij aankoop van **3 kartons Hellmann's Vinaigrette 1 L** naar keuze (3 x 6 x 1 L)

Geldig van 01/05/2023 tot 31/05/2023

* Deze promo-acties zijn enkel geldig op producten die in de desbetreffende maand niét in Upro mo staan. Actie geldig op de webshop of via je vertegenwoordiger.

Meer info op [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.