

*Always a Reason
To Celebrate!*



GOD MAD I ENKELT FORMAT

- TIL SOMMERENS BEGIVENHEDER -



FORBERED DIG PÅ HØJTRYK

Solen skinner og gæsterne venter – sommeren er endelig kommet. Ligesom sidste år, er sommeren også i år fyldt med begivenheder og arrangementer, som gør sig bedst med god mad og mange besøgende. For at hjælpe dig og dine kollegaer, har vi samlet nogle lækre og friske sommerretter,

som fungerer til både restauranten og til take-away-posen. Vælg blandt forskellige typer af burgere, heriblandt også vegetariske af slagsen, salater og fiskeretter. Sommeren ser lovende ud, og vi ønsker dig en god en af slagsen.

SMART, SMARTERE, SMARTEST!



Vores opskrifter mærket med en jordklode er mere klimavenlige end mange traditionelle storkøkken- og restaurantkoncepter og svarer til et udslip af CO₂e på mere end 1,4, men maks. 2,4 kg per portion.



Opskrifter mærket med to jordkloder giver betydeligt lavere klimapåvirkning end en "gennemsnitsopskrift" og svarer til et udslip af CO₂e på mere end 0,7, men maks. 1,4 kg per portion.



Vores allermest klimavenlige opskrifter er mærket med tre jordkloder og svarer til et udslip af CO₂e på maks. 0,7 kg per portion.

CO₂e (kuldioxidækvivalenter) er et mål på udslip af drivhusgasser, som tager hensyn til, at forskellige gasser bidrager i forskellig grad til drivhuseffekten.



BEEF BRISKET SANDWICH MED BOURBON CHIPOTLE

Denne pragtfulde sandwich er alt man forestiller sig om sydstaterne, sol, sommer røg og god smag. Dine kunder vil mene, at de er kommet i himlen når de tager en bid af denne sandwich.

INGREDIENSER

10 personer

Oksebryst

- 1,5 kg Oksebryst
- 3 l Vand
- 100 g KNORR Oksebouillon Pasta
- 20 g Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
- 30 g Knorr Professional Krydderipuré Peberfrugt
- 15 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 100 g Maille Dijon Original
- 75 g KNORR flydende Koncentreret Kyllingefond
- 20 ml Æblecider vinaigrette
- 1,5 kg KNORR Tomatino Pronto Napoli

Kålsalat

- 400 g Hvidkål
- 400 g Rødkål
- 200 g HELLMAN'S Real Mayonnaise
- 100 g Knorr Fraiche 24%, Vegetabilsk Flødealternativ
- 10 g Knorr Professional Krydderipuré Peber
- 10 g KNORR Flydende Koncentreret Kyllingefond

Bourbon chipotle

- 100 g Sukker
- 100 g Klar lagereddike
- 100 g Vand
- 400 g KNORR Tomatino Pronto Napoli
- 25 g Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
- 100 ml Sød Bourbon (frit valg)

Til servering

- 10 stk. Brioche boller

Metodik

Oksebryst

Oksebrystet ordnes og derefter koges det næsten mørt i vand og oksebouillonpasta. Bland chili, paprika, hvidløg, sennep, kyllingefond, eddike og pronto. Alle disse ingredienser koges igennem i ca. 10 minutter. Saucen hældes over oksebrystet og dette glaseres i ovnen til brystet er helt mørt.

Kålsalat

Mayonnaise, fraiche, peberpuré og kyllingefond røres sammen og blandes med kålen.

Bourbon chipotle

Kog sukker, eddike og vand op indtil sukkeret opløses. Tilsæt Knorr Pronto Napoli og Knorr Krydderipuré Røget chili, kog det op. Hæld massen i en blender og smag til med Bourbon.

Til servering

Bollen ristes, Slawen lægges på og kødet skæres og lægges i.



TUNESISK VEGETARBURGER

En vegetarburger inspireret af det tunesiske køkken og lavet af couscous og aubergine.

INGREDIENSER

10 personer



Fars

- 500 g** Couscous, kogt
- 150 g** Aubergine, bagt
- 5 g** Harissa chilisaucé
- 30 g** Knorr Professional Krydderipuré Peberfrugt
- 10 g** Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 15 g** MAIZENA Snowflake

Til servering

- 10 stk** Burgerboller
- 250 g** Aubergine, i skiver, bagt
- 250 g** Peberfrugter, bagt, flåede
- 250 g** Halloumi, revet

Metodik

Blend couscous og aubergine i en food processor til det giver en klæbrig, men fast masse. Vend Harissa, paprikapuré, hvidløgs- puré og Snowflake i. Formes til ti bøffer og lægges i køleskabet i mindst en time. Steg bøfferne i flydende margarine. Læg halloumi på hver bøf, og gratiner.

Til servering

Fyld burgerbollerne med aubergine, peberfrugt og en bøf med ost.



GRØNTSAGSBÖREK OG PAPRIKAFLØDEOST

I Tyrkiet hedder postejerne normalt "börek". FylDET kan være kød, grøntsager eller ost. Takket være filodejen er postejerne altid lette og sprøde, men butterdej kan også bruges. Man kan også lave börek i en større form, så det kan serveres for mange mennesker. Du kan selv frit skabe dit eget börek-fyld. Det er kun fantasien, der sætter grænser.

INGREDIENSER

10 personer
Laktosefri



Fyld

	Milda 100 % flydende stege
100 g	Løg
200 g	Gulerod, skrælle
200 g	Kartofler
200 g	Squash
5 g	Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
10 g	KNORR Grøntsagsbouillon pasta
3 dl	Vand
50 g	Spinat, frisk Citronsaft

Börek

450 g	Filodej
0,1 dl	Milda 100 % flydende stege

Flødeost

100 g	Crème Bonjour Naturel
1 dl	Knorr Piske Laktosefri 30%
20 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
	Salt
	Sort peber, malet

Pisk Crème Bonjour, Knorr piske 30 % laktosefri og paprika-puré til skum. Krydr med salt og peber. Hæld skummet i en sprøjtepose og læg den på køl indtil servering.

Til servering

Friske urter
Salat

Metodik

Fyld

Skær alle grøntsager i små terninger. Steg først løg, gulerod og kartofler i Milda 100 % flydende stege i 5 minutter. Tilsæt squash, røget chili, grøntsagsbouillon pasta og vand. Kog, indtil væsken er dunstet af. Tilsæt spinat. Krydr med citronsaft, salt og peber.

Börek

Optø filodejen i emballagen ved stuetemperatur i ca. 1 time. Tag en dejplade ud af pakken ad gangen og smør den grundigt med Milda 100 % flydende stege. Læg næste dejplade ovenpå og smør tyndt med Milda 100 % flydende stege. Skær dejpladen i fire aflange plader. Læg en spiseskefuld fyld på hver dejplade, og fold pladerne til en trekant. Læg postejerne på bagepladen og smør lidt. Hvis du ikke bager dem med det samme, kan du med fordel fryse dem ned. Du kan eventuelt også bruge almindelig butterdej i stedet for filodej.

Til servering

Bag postejerne i ovnen på 220 grader, til de har fået farve. Server dem sammen med flødeost, friske urter og salat.



PERUVIANSK CHOWDER

Denne peruvianske fiskesuppe er både farvestrålende og fuld af smag. Vi gør den ekstra cremet ved hjælp af Crème Bonjour Naturel og Knorr Piske 31%. Denne type suppe kaldes traditionelt "chupie", hvilket betyder: suppe med mange ingredienser. Under kolonitiden i Peru var denne type suppe hovedmåltidet midt på dagen. Almindelige ingredienser foruden fisk er også skaldyr, peruviansk flødeost og pocheret æg.

INGREDIENSER

10 personer



Suppe

40 g	Milda Flydende Stege 80%
100 g	Løg i tern
30 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
1 l	Knorr Tomatino
3 g	Ancho-chili, pulver
900 ml	Vand
250 g	Søde kartofler i tern
250 g	Kartofler i tern
65 g	Knorr Fiskefond
300 ml	Knorr Piske 31%
90 g	Crème Bonjour Naturel
150 g	Majs, frossen
60 g	Forårsløg i skiver
15 g	Grøn chili, udkernet og hakket
900 g	Filet af hvidfisk, 4x4 cm

Til servering

10 g	Koriander, frisk
1 stk.	Lime i både

Metodik

Sauter løg i 5 minutter i Milda Flydende Stege og tilsæt Knorr Hvidløg. Tilsæt Knorr Tomatino samt chilipulver, og lad det simre et minuts tid.

Tilsæt vand, søde og almindelige kartofler samt Knorr Fiskefond, og lad suppen simre under låg, indtil begge slags kartofler begynder at blive møre. Rør Crème Bonjour Naturel jævnt med Knorr Piske 31%, og tilsæt dette til suppen.

Rør rundt, og tilsæt majs, hakket, grøn chili uden kerner samt forårsløg. Kog op, og smag til med salt. Tilsæt fisk, og lad det simre i yderligere 4-6 minutter. Server suppen med frisk koriander og limebåde.



MADAGASKISK VEGETARBURGER

En vegetarburger inspireret af Madagaskar og lavet af sorte bønner, røde linser og bagte kartofler. En dejlig saftig fars, så der ikke er brug for dressing. Lækker og sund!

INGREDIENSER

10 personer



Fars

- 500 g** Sorte bønner, kogte
- 300 g** Røde linser, kogte
- 200 g** Kartofler, skrællede, bagte
- 30 g** **MAIZENA Snowflake** Græskarkerner, groft hakkede, til panering

Til servering

- 10 st** Burgerboller
- 250 g** Salat
- 500 g** Mango

Sakay

- 30 g** **Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili**
- 20 g** **Knorr Professional Krydderipuré Ingefær**
- 10 g** **Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg**
- 40 g** Rapsolie

Bland alle ingredienser i en mixer til det bliver en fin puré. Tilsæt mere olie hvis nødvendigt.

Metodik

Blend sorte bønner, røde linser og bagte kartofler i en foodprocessor til en klæbrig, men fast masse. Vend Sakay og Snowflake i. Formes til ti bøffer og lægges i køleskabet i mindst en time. Paneres i græskarkerner og steges i flydende margarine.

Til servering

Fyld burgerbollerne med salat, mango og en bøf.



JERK-KRYDRET KYLLING MED RIS OG BØNNER

Jerk er en smagfuld, jamaicansk krydderiblanding med bl.a. allehånde og chili, som passer godt til alle typer kød og fisk. Her serverer vi jerk-kylling sammen med ris og bønner kogt i kokosmælk, som er en meget almindelig måde at tilberede "rice and peas" på i Caribien. Ris er en basisvare, og bønner og majs har deres naturlige plads i mange retter ligesom sød kartofler, kokos og plantains.

INGREDIENSER

10 personer



Jerk-kryddad kylling

2400 g Kylling, overlår
30 g Knorr Hønsbouillon
25 g Jerk-krydderi

Risene

60 g Milda Flydende Stege 80%
200 g Løg i tern
6 g Cajun-krydderi
2 g Timian
2 Laurbærblade
800 g Ris, langkornede
800 g Brune bønner, kogte
800 ml Kokosmælk
800 ml Vand
40 g Knorr Umami

Metodik

Jerk-kryddad kylling

Bland Knorr Hønsbouillon med jerk-krydderi, snit kyllingen, og gnid blandingen omhyggeligt ind. Lad kødet trække i mindst en time før tilberedning. Brun kyllingen i ovnen ved 225 grader i 5 minutter, og sænk derefter temperaturen til 175 grader og steg kyllingen, til den er færdig.

Tilbered risene

Skyl risene i mindre portioner, og sæt ovnen på 175 grader. Sauter løgene i Milda Flydende Stege i 5 minutter, tilsæt cajun-krydderi, timian, laurbærblade, ris og bønner, og steg i endnu et minuts tid. Hæld risene over i en GN-bakke. Bring vand, kokosmælk og Knorr Umami i kog sammen med peber, og hæld væsken over risene. Bages i kombiovn ved 175 grader i 30-35 minutter, indtil kyllingen er klar.



KENYANSK VEGETARBURGER

Kenyansk inspireret vegetarburger lavet af kidneybønner, røde ris og bagte søde kartofler. En burger, som er så saftig, at den ikke behøver burgerdressing.

INGREDIENSER

10 personer



Fars

- 200 g** Søde kartofler, bagte
- 400 g** Kidneybønner, kogte
- 600 g** Røde ris, kogte
- 30 g** **Knorr Professional**
Krydderipuré Røget Chili
- 12 g** Biryani krydderiblanding
- 20 g** **MAIZENA Snowflake**
Panko til panering

Til servering

- 10 stk.** Burgerboller
- 500 g** Avocado, i skiver

Metodik

Blend de søde kartofler, kidneybønnerne og risene i en foodprocessor til en klæbrig, men fast masse. Vend røget chilipuré, biryani krydderiblanding og Snowflake i. Formes til ti bøffer og lægges i køleskabet i mindst en time. Paneres i rasp og steges i flydende margarine.

Til servering

Fyld burgerbollerne med en bøf og avocado i skiver.



LAMMEBURGER BAGDAD MED JAJEEK-MAYONNAISE

Jajeek er en iransk version af tzatziki. I denne opskrift anvendes frisk mayonnaise, som smager perfekt sammen med grillet lammebøf.

INGREDIENSER

10 personer

Laktosefri



Lammeburgerbøf

1,25 kg Hakket lammekød
0,25 l Knorr Fraiche 24%,
Vegetabilsk
Flødealternativ

60 g Æg
2 g Sort peber, malet
18 g Salt
2 g Mynte, tørret

Garnering

100 g Rødløg
0,1 g Icebergsalat
20 g Bladpersille
20 g Mynte, frisk

Til servering

10 stk. Burgerboller

Jajeek

0,35 kg Agurk
Salt
0,20 kg Hellmann's Real
mayonnaise
15 g Knorr Professional
Krydderipuré Hvidløg
10 g Citronsaft
1 g Sort peber, malet

Metodik

Lammeburgerbøf

Bland alle ingredienser i en skål til en jævn masse. Form 200 g bøffer på bagepladen, lad dem stå på køl i en time eller hele natten. Smør bøfferne med olie og grill dem hurtigt på begge sider. Bag bøfferne under plastfolie i ovnen på 65 C til et stegetermometer viser 58 C grader.

Jajeek

Riv agurken, tilsæt lidt salt. Lad det dryppe af i et dørslag i en time eller hele natten. Pres den revne agurk helt tør og bland den med Hellmann's mayonnaise, hvidløgsipuré og citronsaft. Smag til med peber. Opbevar den koldt.

Til servering

Varm burgerbollerne op. Fyld burgerne og server.

ufs.com

