

**WELCOME TO
NORTH AMERICA**

**AROUND THE
WORLD IN
80 DISHES**

LAV VERDENS BEDSTE RETTER!

Leder du efter ny inspiration? I så fald er du meget velkommen til at følge med på vores kulinariske jordomrejse. Vi har udvalgt det bedste fra en række af jordens mest spændende køkkener og derefter tilpasset opskrifterne for at gøre dem nemme at lave hjemme i Danmark med ingredienser, som du kan bestille hos din grossist.

Vi, der arbejder professionelt med mad, ved, at det er nærmest umuligt at følge med i alt, hvad der sker i den kulinariske verden. Hvad er de nye trends? Hvad ønsker dagens gæster at se på deres tallerkener? Og hvor finder man inspirationen til retter, der får dem til at vende tilbage? For at gøre livet lidt nemmere for dig har vi sendt vores nordiske kokketeam ud på en rejse for at tage pulsen på, hvad der sker i en række af verdens mest spændende køkkener: det afrikanske, det asiatiske, det nordamerikanske, det syd-amerikanske og det mellemøstlige køkken samt køkkenet på vores egne nordiske øer. Resultatet er mere end 100 moderne opskrifter, som er nemme at tilberede og gør det muligt for dig at skabe imponerende og autentiske “world food”-menuer, temauger og events.

Eftersom bæredygtighed altid er afgørende for os, er en del af retterne vegetariske. Hvis du desuden vælger at tilberede dem med årstidens råvarer, bidrager du endnu mere til en bæredygtig udvikling. Og glem ikke, at du kan downloade flere opskriftssamlinger fra alle de regioner vi har besøgt, på **www.ufs.com/aroundtheworld**



**WELCOME TO
NORTH AMERICA**

DET NORD-AMERIKANSKE KØKKEN

Meget mere end bare hamburgere og “steaks”

Det nordamerikanske køkken forbindes ofte med junkfood, men intet andet kontinent har taget så mange indvandrere til sig, og resultatet er blevet et køkken med indflydelser fra alle verdenshjørner. Der er desuden sket meget i det seneste årti, og et kulinarisk roadtrip gennem Canada og USA byder i dag på alt fra storbyernes opdaterede streetfood til sydstaternes varmende comfortfood.

Til forskel fra Norden, hvor vi i den seneste tid er begyndt at anvende nye og eksperimenterende metoder til at tilberede

klassiske retter, har det nordamerikanske køkken i vid udstrækning bevæget sig i den modsatte retning. Det “nye amerikanske køkken” handler meget om at genopdage traditionelle og håndværksmæssige tilberedningsmetoder. Det kan ses som en reaktion på det faktum, at USA først og fremmest længe stod i spidsen for udviklingen i retning mod mere og mere industrielt fremstillede fødevarer. Den amerikanske forkærlighed for kød og rigelige mængder kulhydrater i form af kartofler, brød og sukker er dog “still going strong”.



PULLED PORK MED HONNING -SENNEP COLESLAW OG BBQ VINAIGRETTE

Da spanierne ankom til Amerika tog de det spanske køkken med sig men de lærte også noget af de indfødte. Indianerne kunne andet med røg end at lave røgsignaler. De lærte at ryge deres mad og at denne rygning var med til at modne og smagssætte kødet, i det her tilfælde gris som var et billigt og nemt dyr at have.

INGREDIENSER

10 personer

Rub/gris

2 kg	nakkefilet
20 g	sød paprika
20 g	brun farin
5 g	chilipulver
5 g	stødt spidskommen
20 g	rørsukker
1 g	groft peber
10 g	salt

Metodik

1. Alle ingredienser blandes til rubben og denne gnides godt ind i nakkefileten.
2. Tilbered grisen enten som sous vide i ovn ved 90 grader i 8-10 timer eller steg den i ovnen ved 150 grader tildækket i ca. 4-5 timer.

Bløde boller

50 g	gær
450 g	sødmælk, fingerlun
1 kg	hvedemel
90 g	sukker
20 g	salt
113 g	hel æg
113 g	Milda Flydende Stege 100%
60 g	malt sirup eller honning.

Metodik

Bland alle ingredienser i en røre kedel og rør dejen til blød og elastisk konsistens. Form dejen til boller og lad dem hæve et lunt sted i 40 min lunt under klæde. Bages ved 175 grader i ca. 15-20 min.

Bbq vinaigrette

5 dl	æbleeddike
2 dl	ketchup
15 ml	Worcester sauce
1 tsk.	Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
1 tsk.	Maille Dijon Original

Metodik

Bland alle ingredienser sammen og giv det et hurtigt opkog, køles og sætte i køleskab

Coleslaw

5 dl	Hellmann's Real Mayonnaise
1,25 dl	Maille Dijon Original
1,25 dl	flydende honning
60 ml	citronsaft
600 g	coleslaw mix (gulerod/hvidkål)
5 g	salt
½ g	peber

Metodik

Bland alle ingredienserne og stil coleslawen på køl i 24 timer.



JAMBALAYA

Nybyggerne ville lave paella men kunne ikke få safran og måtte derfor finde på noget som kunne give dem en lille smag af det gamle hjemland. Som tiden gik blev området stærk influeret af franske nybyggere og denne new-world paella fik sin faste plads i sydstaten som en selvstændig ret.

INGREDIENSER

10 personer

30 g	Milda Flydende Stege 100%	30 g	Knorr Hønsbouillon, Pasta
150 g	skalotteløg, skiver	6 g	stødt spidskommen
400 g	krydret pølse, f.eks. chorizo	1	laurbærblad
150 g	bladselleri, skiver	3 g	salt
150 g	grøn peber, skiver	600 g	fyld (f.eks. kylling, fisk, skaldyr ellers grønsager hvis man ønsker en vegetar udgave)
20 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg		
150 ml	Knorr Tomatino		
60 g	Knorr Professional Krydderipuré Paprika		
5 g	Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili		
10 g	Worcester sauce		
330 ml	brune ris		
10 dl	vand		

Metodik

1. Kom Milda Flydende Stege 100% i gryden og brun løgene og pølsen godt af.
2. Tilsæt selleri og grøn peber og hvidløg og steg dette af.
3. Tilsæt Knorr Tomatino, Knorr Professional Krydderipuré Paprika, - Røget chili, - Hvidløg, Worcester sauce og brune ris. Rør det godt rundt.
4. Kom vand og Knorr Hønsbouillon i gryden og tilsæt spidskommen, laurbærblade og salt. Lad retten simre under låg og rør i gryden løbende indtil risene er næsten møre.
5. Fyldet tilsættes og lad retten simre færdig til alt er mørt.
6. Serveres gerne med et drys frisk persille på toppen.



FISHCAKE MED ESTRAGONREMOULADE

Vi elsker fishcake, Det er en ret lige efter vores hoved, den smager godt og er perfekt til at reducere madspild. Fishcakes har altid være brugt til at spise den sidste fisk fra dagen før på en lækker måde. Kært barn mange navne og i flæng kan nævnes Satsumage, Chiftele de peste, Bacalhal osv.

INGREDIENSER

10 personer

Fishcake

- 1,5 kg** hvid fisk
- 240 g** helæg
- 40 g** Knorr Professional Krydderipuré Paprika
- 50 g** hvedemel
- 10 g** krydderurter, friske efter eget valg
- 400 g** rasp eller pankorasp.
- 1 l** Milda Flydende Stege 100% salt

Metodik

1. Skær fisken i mindre stykker.
2. Kør fisken på robotten sammen med lidt salt, halvdelen af æggene og Knorr Professional Krydderipuré Paprika til en grov konsistens (farsen må ikke være for fin).
3. Kom hvedemelet i farsen og lad den hvile ca. 1 time på køl.
4. Hak krydderurterne fint og bland dem med farsen
5. Form farsen til fishcakes, vend dem i æg og panér dem.
6. Kagerne steges i Milda Flydende Stege 100% til de er gyldne og sprøde.

Remoulade

- 200 g** grov pickles
- 150 g** Hellmann's Real Mayonnaise
- 15 g** Knorr Professional Krydderipuré Estragon

Metodik

1. Bland pickles, Hellmann's Real Mayonnaise og Knorr Professional Krydderipuré Estragon til en grov remoulade.
2. Hvis der ønskes en mere lind remoulade hak da pickles inden remouladen blandes.

Salat

- 1 kg** agurk
- 400 g** rødløg
- 40 g** mynte
- 2 dl** Hellmann's Citrus Vinaigrette
- 10 g** Knorr Umami røde peberkorn (efter behag)

Metodik

1. Agurken skylles og kernerne fjernes.
2. Rødløgene skrælles og skæres i fine strimler. Mynten hakkes fint og blandes i.
3. Hellmann's Citrus piskes med Knorr Umami.
4. Dressing, røde peberkorn og grønt blandes og serveres til kagerne.



STORE SPRØDE FARMER FRITTER

Kartoflens vej fra ugudelig og uegnet som menneskeføde, fordi den ikke nævnes i biblen, til at være grønsagernes rockstar er lang og spændene. Denne vidunderlige knold af natskygge familien har reddet mange fra sultedøden og dens mange anvendelses- muligheder har gjort den elsket over alt i verden. Selv i mange sprog bruges kartoflen. På dansk kan man være en 'heldig kartoffel'. På svensk bruger man 'potatisgris' ('kartoffelgris') om en 'strisser' eller 'politibetjent'. På engelsk bruges 'small potatoes' ('små kartofler') om 'småfisk', 'småforbrydere' eller 'hot potatoe' om noget der er lidt suspekt.

INGREDIENSER

10 personer

2 kg bage kartofler
1 l Phase Vegetabilsk
Fritureolie
5 g Knorr Oksebouillon
Granuleret

Metodik

1. Kartofflerne skæres i både eller stave.
2. Kartofflerne koges næsten møre og afkøles i koldt vand og lægges i et klæde for at tørre.
3. Kartofflerne koges helt møre i varm olie ved 120 grader og lægges på papir.
4. Steg kartoflerne gyldne og sprøde i olie ved 180 grader.
5. Fritterne tages op og lægges på papir for derefter at blive drysset med Knorr Oksebouillon.



RANCHDRESSING

Ranch dressing blev opfundet i Alaska 1954 af Steve Henson og hans kone Gayle. Steve arbejdede på kontrakt i Alaskas bush og hans kone drev et lille pensionat. Ranchdressingen blev til i køkkenet på pensionatet og den blev straks en succes og inden længe købte folk saucen med hjem og et sauceimperium blev skabt.

INGREDIENSER

10 personer

2 dl	kærnemælk
2 dl	Hellmann's Real Mayonnaise
2 dl	Knorr Fraiche 24%
30 g	Maille Dijon Original
20 g	æblecidereddike
10 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
50 g	hakket purløg
50 g	hakket persille
10 g	Knorr Professional Krydderipuré Paprika
2 g	chili flager
3 g	salt
1/2 tsk.	sort peber

Metodik

Alle ingredienserne blendes sammen og dressingen smages til med eventuelt mere salt og friskkværnet peber.



SPRØDE LØGRINGE I BEERBATTER MED 2 SLAGS DIP

Den første i USA til at have løgringe på menuen var Kirbys Pig stand som åbnede i Texas i 1921. Kirbys var også den første drive in restaurant i USA og den revolutionerede den Amerikanske måde at spise på og dannede grundlaget for andre såsom Mc Donalds og Burger King måde at servere mad på.

INGREDIENSER

10 personer

Beer batter

- 500 g hvedemel
- 60 g æg
- 20 g Knorr Umami
- 2 dl vand, lunkent
- 5 g sukker
- 4 dl øl
- 1 dl Milda Flydende Stege 100%
- 5 g salt
- 2 g peber
- 120 g æggehvider
- 600 g løg i skiver
- 2 l Phase Vegetabilsk Fritureolie

Metodik

- Mel, æg, Knorr Umami, sukker, vand, øl, Milda Flydende Stege 100 %, salt og peber piskes sammen til en glat masse og stilles på køl m mindst 1 time.
- Æggehviderne piskes stive og vendes i massen. Løgringene dyppes i dejen og steges i 175 grader varm olie til de er sprøde og gyldne de lægges på papir og drysses gerne salt eller en anden form for krydderi.

Spicy Hellmann's dip

- 2 dl Hellmann's Real Mayonnaise
- 20 g Knorr Professional Krydderipuré Paprika
- 10 g Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
- 10 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 15 g Knorr Koncentreret Kyllingefond

Metodik

Alle ingredienser røres sammen og smages til med salt og peber.

Sweet and sour dip

- 1½ dl Knorr Sunshine Chili
- ½ dl æbleeddike
- ½ dl rørsukker
- 15 g koriander, friskhakket
- 50 g rødløg, fine tern
- 75 g æble, tern

Metodik

Knorr Sunshine Chili, æbleeddike, rørsukker og koriander piskes sammen. Til sidst tilsættes rødløg og æble.



TATER TOTS

Tater tots blev til i forbindelse med, at man ville mindske sit madspild efter man havde skåret pommes frites. Da man i 1953 lancerede tater tots solgte man dem billigt, og meget få ville købe dem, fordi man anså det for værende alt for billigt og derfor anså det som værende et dårligt produkt. Først da man hævede prisen gik salget forrygende! I dag spiser Amerikanerne 35 millioner tons om året.

INGREDIENSER

10 personer

1,2 l	vand
0,1 l	Milda Flydende Stege 100%
20 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
360 g	Knorr Kartoffelmos, Koldrørt
200 g	løg, dehydreret tørret
10 g	Knorr Umami
300 g	parmesanost, revet
5 g	salt
½ g	peber

Panering

0,5 l	æg
0,3 l	vand.
0,5 kg	panko rasp eller alm rasp

Metodik

1. Kom vand, Milda Flydende Stege 100% og Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg i en rørekedel.
2. Tilsæt Knorr Kartoffelmos, løg, Knorr Umami, parmesanost, salt og peber og rør mosen fin og glat.
3. Rul massen ud i en ca. 3 cm tyk pølse og skær ca. 5 cm lange Tater tots.
4. Lad massen hvile i et par timer på køl og panér dem efterfølgende i æg og rasp.
5. Tater tots steges gyldne i frituren og serveres sprøde og lune med en lækker dipsauce til.



SLOPPY JOE

Sloppy Joe (en "sjusket Joe") har en lang og til tider uklar historie, men den synes at være opstået under Den Store Depressionen, som en måde at strække hakket oksekød på under hårde tider. Flere historikere placerer den til en lille cafe i Sioux City, Iowa, hvor det blev kaldt en "loosemeat" sandwich. Ingen ved, om det var den originale Joe, men den var sikkert temmelig sjusket.

INGREDIENSER

10 personer

40 g	Milda Flydende Stege 80%
120 g	løg, hakket
40 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
40 g	Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
2 kg	hakket oksekød
0,4 l	ketchup
20 g	Maile Dijon Original
10 ml	eddike
0,150 l	Vand
15 g	Knorr Oksebouillon, Pasta
15 g	sukker
8 g	salt
1 g	peber
10 stk.	hamburgerboller

Metodik

1. Varm Milda Flydende Stege 80% i en stegepande eller gryde. Tilsæt løg og sautéer indtil løgene er møre. Tilsæt Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg og Knorr Professional Krydderipuré Røget chili og sautéer 1-2 minutter mere.
2. Tilsæt hakket oksekød og sautéer dette til det er brunet og mørt, dræn det overskydende fedt væk.
3. Tilsæt ketchup, sennep, eddike, vand, Knorr Oksebouillon, sukker, salt og peber. Reducér varmen, og lad det simre i 10-15 minutter. Serveres i hamburger boller.

Sloopy Joe Variationer

1. Maid-Rite Sandwich (Iowa, USA): undlad ketchup, vand, eddike og sukker og tilsæt i stedet en flaske øl eller 3 dl Knorr Hønsbouillon og lad kødet simre indtil det meste væske er fordampet (15-20 minutter). Serveres i boller med sennep, pickles og hakkede løg.
2. Sautéer en hakket grøn peber med hvis du ønsker mere grønt i din Joe
3. Tilsæt Worcestershire sauce som ekstra krydderier.
4. Kylling eller kalkun hakkekød kan bruges i stedet for oksekød.



KICKING CABBAGE SAUTÉ

Denne ret spises hele året rundt men den har dog en højtid og et sagn bundet til sig. Det siges at hvis man spiser retten på nytårsdag vil man få lykke i det kommende år.

INGREDIENSER

10 personer

1 dl	Milda Flydende Stege 100%
250 g	bacon, tern
200 g	løg, hakket
20 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
1000 g	grønkål, grofthakket
7,5 dl	vand
25 g	Knorr Hønsebouillon, pasta
3 g	salt
½ g	peber
1 knsp.	chiliflager

Metodik

1. Varm Milda Flydende Stege 100% i en stor gryde over medium-høj varme. Tilføj baconern, og steg dem indtil de er sprøde. Kom løgene på og steg dem møre i cirka 5 minutter. Tilsæt Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg og steg yderligere i 1 minut. Tilføj grønkålen og sauter den sammen med.
2. Varm vandet op i en gryde og tilsæt Knorr Hønsebouillon. Hæld boullonen over kålblandingen og smag til med salt, peber og chiliflager. Skru ned for varmen, og lad retten simre under låg i 30 minutter eller indtil kålen er mør.



STEGTE GRØNNE TOMATER

Stegte grønne tomater fik sin helt store berømmelse efter filmen af samme navn, før dette var stegte grønne tomater en ret man brugte i sydestaterne for at bruge alle de sidste tomater der ikke modnede helt.

INGREDIENSER

10 personer

1000 g	grønne tomater
300 ml	kærnemælk
15 g	Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
200 g	polenta
20 g	Knorr Umami
7 g	salt
½ g	peber, friskkværnet
Dip	
0,2 l	Hellmann's Real Mayonnaise
15 g	Knorr Koncentreret Kyllingefond
10 g	Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
40 g	Knorr Professional Krydderipuré Paprika
½ g	peber, friskkværnet

Metodik

1. Skær tomaterne ud i ½ cm skiver.
2. Pisk kærnemælk og Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili sammen i en skål og sæt denne til side.
3. Bland polenta, Knorr Umami, salt og peber . Tomatskiverne dyppes i kærnemælksblandingen og vendes derefter i polentablandingen.
4. Tomaterne dypsteges til de er sprøde og gyldne og lægges derefter på en rist.
5. Tomaterne kan drysse med salt eller et barbecuekrydderi.
6. Alle ingredienser til dippen piskes sammen og der smages til med peber.
7. Servér tomaterne sammen med den krydrede mayonnaise dip.

ufs.com

