

Tour the
NORDIC ISLES



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**



DE NORDISKE ØERS KØKKEN

Lige i nærheden og dog så fjernt

Det er let at glemme, men vi behøver ikke rejse særlig langt for at finde nye kulinariske indflydelser. Faktum er, at alle de nordiske lande har øer med hver sin egen, særlige madkultur, og som byder på spændende retter. På Færøerne, Island og Grønland, finder vi mad og tilberedningsmetoder, som de fleste af os knapt har hørt om.

For ikke så frygtelig længe siden var det ikke så nemt som i dag at hoppe om bord på en båd til fastlandet for at proviantere. I stedet måtte øboerne sætte deres lid til,

hvad havet og de lokale omgivelser kunne tilbyde. Og med tanke på de lange vintre blev øbefolkningerne eksperter i at røge, tørre, sylte og på anden vis konservere mad, hvilket også satte sine spor i køkkenet. Vi sendte vores kokke ud på en lille "islandhopping" for at finde de mest spændende opskrifter fra vores naturskønne, nordiske øgrupper.



RØDBEDESUPPE MED TORSK OG FRAICHE

Svalbard betyder “kold kyst” på oldnordisk. Der findes uspoleret natur, og takket være det kolde klima trives isbjørne også der. Nærheden til Rusland præger maden, som her i en rødbedesuppe med torsk.

INGREDIENSER

10 personer

1,5 kg	rødbeder, revet
20 g	rødløg, finthakket
30 g	Milda Flydende Stege 100%
75 g	Knorr Koncentreret Grønsagsfond
3 l	vand
5 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
2	laurbærblade
5 g	timian, tørret
20 g	citronsaft
10 g	citronskal, fintrevet
500 g	torskefilet
500 g	Knorr Fraiche 24%

Metodik

1. Svits rødbeder og løg i Milda Flydende Stege 100% i en gryde. Hæld Knorr Grønsagsfond og vand over, og tilsæt Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg, laurbærblade og timian. Bring i kog, skru ned til lav varme, og lad det simre, indtil rødbederne er møre.
2. Varm ovnen til 100°. Skær torsken i portionsstykker, og læg dem i en bradepande. Drys med salt, og bag fisken i ovnen til en indre temperatur på 40°.
3. Servering: Fjern laurbærbladene, rør citronsaft og citronskal i suppen, og blend den glat. Server fisken i suppen med Knorr Fraiche 24% på toppen.



POCHERET LAKS MED DILDMAYONNAISE OG RISTET BLOMKÅL

En klassisk pocheret laks, der serveres med dildmayonnaise og ristet blomkål.

INGREDIENSER

10 personer

1,2 kg	laks
10 g	salt
100 g	gulerødder, tern
100 g	fennikel, tern
3 l	vand
200 g	hvidvinseddike
10	dildfrø
2	laurbærblade

Ristet blomkål

1,2 kg	blomkål
6 g	salt
20 g	smagsneutral olie

Dildmayonnaise

500 g	Hellmann's Real Mayonnaise
100 g	dild, hakket
30 g	presset citronsaft
8 g	salt

Metodik

1. Skær laksen i 10 portionsstykker. Læg stykkerne i en bradepande med høje kanter, drys med salt, og lad stå i 1 time.
2. Dildmayonnaise: Rør Hellmann's Real mayonnaise med dild, og smag til med citron og salt.
3. Ristet blomkål: Varm ovnen til 230°. Skær blomkålen til, og gem stokken. Læg blomkålen i en bradepande, drys med salt og spray med olie. Rist den i ca. 25 minutter. Spray mere olie på hvert 10. minut.
4. Kom gulerødder og fennikel i en gryde. Hæld vandet over, og tilsæt eddike, dildfrø og laurbærblade. Hæld den kogende lage over laksen, og lad den simre til 40°.
5. Servering: Server laksen med dildmayonnaisen og den ristede blomkål.



ÅLANDSK FISKEPANDE

Det rustikke ålandske køkken er kendt for sin enkelthed, og der arbejdes med nogle få, udvalgte råvarer. Nærheden til havet gør fisken til et kendetegn i det ålandske køkken. Her er en typisk ålandsk fiskepande på filet af hvid fisk.

INGREDIENSER

10 personer

- 1,3 kg** filet af hvid fisk (f.eks. helt, sandart eller pighvar)
- 700 g** kartofler, skrællede
- 200 g** løg, finthakkede

Hvid sauce

- 1 l** vand
- 300 ml** Knorr Piske 31%
- 25 g** Knorr Koncentreret Fiskefond
- 100 g** Knorr Jævning, Koldrørt
- 4 g** salt
- 4 g** sort peber, stødt
- 20 g** Peberrod
- 200 g** æble, revet
- 1 g** eddike

Metodik

1. Skær fisken i mindre stykker. Kog kartoflerne, og lad dem køle af. Skær dem i mindre stykker.
2. Hvid sauce: Rør vand, Knorr Piske 31% og Knorr Fiskefond sammen. Pisk Knorr Jævning i, og bliv ved med at piske omhyggeligt. Lad sauceen stå i 5 minutter.
3. Tilsæt salt, peber, eddike, æble og peberrod. Smag til, og juster evt. krydderierne.
4. Læg fisk, kartofler og løg i en form og hæld sauceen over. Herefter bages den i ovnen ved 175 grader i 20-30 minutter.



SPELTOTTO FRA ØLAND

I stedet for ris har vi brugt spelt til at lave en variant af risotto. Hvede- og bygkerner fungerer også godt i denne ret.

INGREDIENSER

10 personer

400 g	speltkerner
800 g	vand
20 g	Knorr Koncentreret Grønsagsfond
150 g	løg, 2cm tern
500 g	knoldselleri, 2cm tern
50 g	æble, 2cm tern
150 g	Västerbottensost, revet
200 g	Knorr Fraiche 24%
50 g	persille, hakket
20 g	presset citronsaft

Metodik

1. Kog speltkernerne møre i vandet og Knorr Grønsagsfond ved lav varme.
2. Brun løg og knoldselleri. Hæld over speltkernerne.
3. Tilsæt ost og Knorr Fraiche 24%. Slut af med salt, citronsaft, æble og persille. Hvis speltottoen er for tyk, kan du tilsætte ekstra vand.



FLADBRØD MED TORSK, CITRONMAYONNAISE, PICKLES OG KARSE

I det islandske køkken er lam meget almindeligt såvel som fisk, takket være Islands nærhed til havet. Mange traditionelle teknikker stammer fra det gamle køkken, hvor måden at konservere maden på også resulterer i en smag, f.eks. marinering, mælkesyre, tørring og røgning.

INGREDIENSER

10 personer

400 g	torsk
10 g	salt
200 g	Hellmann's Real Mayonnaise
25 g	citronsaft
4 g	salt
500 g	fint rugmel
10 g	salt
280 g	vand
25 g	blomsterkarse

Syltet blomkål, syltede gule beder, syltet rødløg

Metodik

1. Partér torsken, salt den, og bag den ved 100 grader til en indre temperatur på 40 grader.
2. Rør Hellmann's Real Mayonnaise med citronsaft og salt.
3. Bland salt og mel, tilsæt det kogende vand, og bland sammen i en røremaskine. Rul dejen ud til ca. 5 mm, og prik små huller i den udrullede dej med en gaffel. Forvarm en tør pande, og steg fladbrødene på begge sider, så de får godt med farve.



FRISKE BØNNER MED URTEDRESSING

Fra Øland har vi ladet os inspirere af sommerens friske bønner og efterårets tørrede, brune bønner.

INGREDIENSER

10 personer

700 g	friske bønner, grønne bønner eller voksbønner
500 g	tomat, grofthakket
200 g	løg, finthakket
100 g	Knorr Professional Krydderipuré Middelhavsurter
150 g	olivenolie
5 g	Maille Dijon Original
50 g	persille, hakket

Metodik

1. Kog bønnerne knapt møre i letsaltet vand.
2. Blend tomat, løg, Knorr Professional Krydderipuré Middelhavsurter, olivenolie og Maille Dijon Original sammen.
3. Rør bønnerne sammen med tomatblandingen og persillen, og smag til med salt.



CREME AF BRUNE BØNNER MED SIRUP OG EDDIKEKOGT BACON

Øland er kendt for sine fine brune bønner, som dyrkes lokalt. Her en variant af klassiske brune bønner krydret med eddike og sirup.

INGREDIENSER

10 personer

300 g	tørrede brune bønner
5 g	Knorr Koncentreret Kyllingfond
250 g	Knorr Fraiche 24%
30 g	sirup
20 g	eddike
8 g	salt
250 g	bacon
75 g	eddike
150 g	sirup
50 g	persille, hakket

Metodik

1. Læg bønnerne i blød i 12 timer. Skyl dem af, og kog dem møre i letsaltet vand. Blend bønnerne sammen med Knorr Kyllingfond, Knorr Fraiche 24%, sirup og eddike. Smag til med salt.
2. Skær baconen i tern. Bring eddike og sirup i kog, læg baconen i, og skru ned til lav varme. Lad det simre, indtil der er $\frac{1}{4}$ af væsken tilbage.
3. Servering: Top bønnecremen med baconen.



RISTET SPIDSKÅL MED CITRON OG TIMIAN

Lækkert tilbehør omkring efteråret, når den friske spidskål er på sit bedste.

INGREDIENSER

10 personer

2 ½	hoveder spidskål
	Skrællen af 1 citron
20 g	friske timiankviste
50 g	olie
20 g	Knorr Professional Krydderipuré
	Middelhavsurter
6 g	salt
100 g	Hellmann's Citrus Vinaigrette

Metodik

1. Skær spidskålen i 4 både. Varm ovnen til 230°.
2. Blend Knorr Professional Krydderipuré Middelhavsurter og olie, gnid blandingen ind i kålen, og drys med salt. Pres citronskal og timiankviste ind mellem kålbladene.
3. Læg bådene i en smurt bradepande, og bag dem i ca. 10 minutter. Vend og bag videre i yderligere 10 minutter. Tag spidskålen ud af ovnen, og slut af med at stænke Hellmann's Citrus hen over.



BEDER MED RISTET BOGHVEDE, BLEGSSELLERI OG ÆBLE

Lækkert og efterårsagtigt tilbehør af forskellige
beder, ristet boghvede og æble.

INGREDIENSER

10 personer

500 g	gule beder
500 g	rødbeder
100 g	blegselleri
100 g	gule beder
120 g	æble
15 g	boghvede
15 g	løvstikke
50 g	Hellmann's Citrus Vinaigrette

Metodik

1. Kog gule beder og rødbederne møre i letsaltet vand. Lad dem køle af, og skær dem derefter i både.
2. Høvl 100 g rå gule beder tyndt på et mandolinjern. Høvl også blegsellerien tyndt på mandolinjernet, og læg skiverne i isvand. Høvl æblet tyndt, og pluk løvstikken.
3. Rist boghveden på en tør, varm pande. Vend bederne, blegsellerien, æblerne og løvstikken i Hellmann's Citrus sammen med salt og peber.



LAMMEGRYDE

Lammet har en naturlig plads på Gotland. Her serveres lamme-kød i en gryde med smag af urter, citron, bønner og tomat.

INGREDIENSER

10 personer

1000 g	lammesmålkød
200 g	løg, hakket
30 g	Milda Flydende Stege 80%
300 g	hvedekerner
60 g	Knorr Koncentreret Grønsagsfond
1,5 l	vand
700 g	Knorr Tomatino
30 g	Knorr Professional Krydderipuré Middelhavsurter
30 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
400 g	knoldselleri, tern
100 g	presset citronsaft
8 g	salt
2 g	stødt sort peber
50 g	bredbladet persille

Metodik

1. Brun lammekød og løg i Milda Flydende Stege 100%. Bring Knorr Grønsagsfond i kog, tilsæt hvedekerner, og lad det simre.
2. Læg kød og løg i en gryde, og hæld vandet over. Tilsæt Knorr Tomatino, Knorr Professional Krydderipuré Middelhavsurter og Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg, og bring det i kog. Skru ned til lav varme, og lad retten simre, indtil kødet er mørt. Tilføj selleriterningerne, og lad dem simre med i 15 minutter.
3. Servering: Tilsæt hvedekerner, bønner og citronsaft. Smag til med salt og peber. Pynt med persille.



GRILLET ASPARGES MED TRØFFELMAYONNAISE OG OST

På Gotland har vi benyttet os af det sorte guld – altså trøflen. Her i en kombination med asparges, mayonnaise og ost.

INGREDIENSER

10 personer

20	grønne asparges
5 g	trøffelolie
400 g	Hellman's Real Mayonnaise
10 g	hvidvinseddike
5 g	salt
100 g	fast ost, revet
30 g	frisk gotlandsk trøffel, høvlet

Metodik

1. Rør trøffelolie, hvidvinseddike og Hellman's RealMayonnaise sammen. Smag til med salt. Riv ost.
2. Grill aspargesene på begge sider, læg dem på et fad, og sprøjt så mayonnaisen på.
3. Slut af med at drysse den revne ost og høvlet trøffel hen over retten.



SYLTET KNOLDSSELLERI OG HYLDEBLOMST

De gamle traditioner har en naturlig plads på Bornholm takket være øens kulturarv og håndværkstradition. Grøntsagsavlere, fiskere og små røgeri dannede grundlaget, og på Bornholm finder man nu også en af Danmarks bedste restauranter, hvor fermentering spiller en stor rolle i køkkenet. Derfra har vi hentet inspiration til vores sylteopskrifter.

INGREDIENSER

10 personer

1000 g knoldselleri, tern
2 buketter hyldeblomst

Lage

100 g hvidvinseddike
200 g sukker
300 g vand

Metodik

1. Start med at sterilisere glassene. Varm derefter ovnen til 70 °.
2. Hæld ingredienserne til lagen i en gryde, bring i kog, og skru ned til lav varme. Lad det simre, indtil sukkeret er opløst. Læg derefter sellerien ned i lagen, og lad den koge, til den er lige knapt mør.
4. Læg selleri og hyldeblomster i de varme glas. Hæld lagen over. Stil glassene i en bradepande, og stil dem ind i ovnen i ca. 20 minutter, så der dannes et vakuum i glassene.



SYLTET GULEROD OG INGEFÆR

De gamle traditioner har en naturlig plads på Bornholm takket være øens kulturarv og håndværkstradition. Grøntsagsavlere, fiskere og små røgeri dannede grundlaget, og på Bornholm finder man nu også en af Danmarks bedste restauranter, hvor konservering spiller en stor rolle i køkkenet. Derfra har vi hentet inspiration til vores sylteopskrifter.

INGREDIENSER

10 personer

1000 g gulerødder, tern
20 g ingefær, små tern

Lage

100 g eddike
200 g sukker
300 g vand

Metodik

1. Start med at sterilisere glassene.
Varm derefter ovnen til 70 °.
2. Hæld ingredienserne til lagen i en gryde, bring i kog, og skru ned til lav varme. Lad det simre, indtil sukkeret er opløst. Læg derefter gulerødderne ned i lagen, og lad dem koge, til de er lige knapt møre.
4. Læg gulerod og ingefær i de varme glas.
Hæld lagen over. Stil glassene i en bradepande, og stil dem ind i ovnen i ca. 20 minutter, så der dannes et vakuum i glassene.



SYLTEDE TOMATER MED TIMIAN OG ROSMARIN

De gamle traditioner har en naturlig plads på Bornholm takket være øens kulturarv og håndværkstradition. Grøntsagsavlere, fiskere og små røgeri dannede grundlaget, og på Bornholm finder man nu også en af Danmarks bedste restauranter, hvor konservering spiller en stor rolle i køkkenet. Derfra har vi hentet inspiration til vores sylteopskrifter.

INGREDIENSER

10 personer

- 1000 g** små, hele tomater, rensede
- 20 g** frisk timian, plukket af stilkene
- 20 g** frisk rosmarin, plukket af stilkene

Lage

- 100 g** eddike
- 200 g** sukker
- 300 g** vand

Metodik

1. Start med at sterilisere glassene. Varm derefter ovnen til 70 °.
2. Hæld ingredienserne til lagen i en gryde, bring i kog, og skru ned til lav varme. Lad det simre, indtil sukkeret er opløst. Læg tomaterne i lagen, og bring dem hurtigt i kog.
3. Læg tomater, timian og rosmarin i de varme glas. Hæld lagen over. Stil glassene i en bradepande, og stil dem ind i ovnen i ca. 20 minutter, så der dannes et vakuum i glassene.



SYLTEDE GRØNNE TOMATER MED LAURBÆRBLADE

De gamle traditioner har en naturlig plads på Bornholm takket være øens kulturarv og håndværkstradition. Grøntsagsavlere, fiskere og små røgeri dannede grundlaget, og på Bornholm finder man nu også en af Danmarks bedste restauranter, hvor konservering spiller en stor rolle i køkkenet. Derfra har vi hentet inspiration til vores sylteopskrifter.

INGREDIENSER

10 personer

1000 g grønne tomater,
rensede
2 g laurbærblade

Lage

100 g eddike
200 g sukker
300 g vand

Metodik

1. Start med at sterilisere glassene.
Varm derefter ovnen til 70 °.
2. Hæld ingredienserne til lagen i en gryde, bring i kog, og skru ned til lav varme. Lad det simre, indtil sukkeret er opløst. Læg tomaterne i lagen, og bring dem hurtigt i kog.
3. Læg tomater og laurbærblade i de varme glas. Hæld lagen over. Stil glassene i en bradepande, og stil dem ind i ovnen i ca. 20 minutter, så der dannes et vakuum i glassene.



SYLTEDE KANTARELLER MED ENEBÆR

De gamle traditioner har en naturlig plads på Bornholm takket være øens kulturarv og håndværkstradition. Grøntsagsavlere, fiskere og små røgeri dannede grundlaget, og på Bornholm finder man nu også en af Danmarks bedste restauranter, hvor konservering spiller en stor rolle i køkkenet. Derfra har vi hentet inspiration til vores sylteopskrifter.

INGREDIENSER

10 personer

1000 g friske kantareller,
rensede
1 g enebær

Lage

100 g eddike
200 g sukker
300 g vand

Metodik

1. Start med at sterilisere glassene.
Varm derefter ovnen til 70 °.
2. Hæld ingredienserne til lagen i en gryde, bring i kog, og skru ned til lav varme. Lad det simre, indtil sukkeret er opløst. Læg kantarellerne i lagen, og bring dem hurtigt i kog.
3. Læg kantareller og enebær i de varme glas. Hæld lagen over. Stil glassene i en bradepande, og stil dem ind i ovnen i ca. 20 minutter, så der dannes et vakuum i glassene.



SYLTET FENNIKEL OG KORIANDERBLOMST

De gamle traditioner har en naturlig plads på Bornholm takket være øens kulturarv og håndværkstradition. Grøntsagsavlere, fiskere og små røgeri dannede grundlaget, og på Bornholm finder man nu også en af Danmarks bedste restauranter, hvor konservering spiller en stor rolle i køkkenet. Derfra har vi hentet inspiration til vores sylteopskrifter.

INGREDIENSER

10 personer

1000 g fennikel, tern
3 buketter
korianderblomster
100 g eddike
200 g sukker
300 g vand

Metodik

1. Start med at sterilisere glassene.
Varm derefter ovnen til 70 °.
2. Hæld ingredienserne til lagen i en gryde, bring i kog, og skru ned til lav varme. Lad det simre, indtil sukkeret er opløst. Læg fenniklen i lagen, og kog den knapt mør.
3. Læg fennikel og korianderblomster i de varme glas. Hæld lagen over. Stil glassene i en bradepande, og stil dem ind i ovnen i ca. 20 minutter, så der dannes et vakuum i glassene.



SYLTET BLOMKÅL OG KRONDILD

De gamle traditioner har en naturlig plads på Bornholm takket være øens kulturarv og håndværkstradition. Grøntsagsavlere, fiskere og små røgeri dannede grundlaget, og på Bornholm finder man nu også en af Danmarks bedste restauranter, hvor konservering spiller en stor rolle i køkkenet. Derfra har vi hentet inspiration til vores sylteopskrifter.

INGREDIENSER

10 personer

1000 g blomkål i buketter
3 dildkroner
100 g hvidvinseddike
200 g sukker
300 g vand

Metodik

1. Start med at sterilisere glassene.
Varm derefter ovnen til 70 °.
2. Hæld ingredienserne til lagen i en gryde, bring i kog, og skru ned til lav varme. Lad det simre, indtil sukkeret er opløst. Læg blomkålen i lagen, og kog den knapt mør.
3. Læg blomkål og krondild i de varme glas. Hæld lagen over. Stil glassene i en bradepande, og stil dem ind i ovnen i ca. 20 minutter, så der dannes et vakuum i glassene.



SYLTEDE GULE BEDER I ÆBLECIDEREDDIKE

De gamle traditioner har en naturlig plads på Bornholm takket være øens kulturarv og håndværkstradition. Grøntsagsavlere, fiskere og små røgeri dannede grundlaget, og på Bornholm finder man nu også en af Danmarks bedste restauranter, hvor konservering spiller en stor rolle i køkkenet. Derfra har vi hentet inspiration til vores sylteopskrifter.

INGREDIENSER

10 personer

1000 g gule beder, tern

Lage

100 g æblecidereddike

200 g sukker

300 g vand

Metodik

1. Start med at sterilisere glassene.
Varm derefter ovnen til 70 °.
2. Hæld ingredienserne til lagen i en gryde, bring i kog, og skru ned til lav varme. Lad det simre, indtil sukkeret er opløst. Læg bederne i lagen, og kog dem knapt møre.
3. Læg bederne i de varme glas. Hæld lagen over. Stil glassene i en bradepande, og stil dem ind i ovnen i ca. 20 minutter, så der dannes et vakuum i glassene.



GRÆSKAR- OG GULERODSSUPPE MED REJER OG MUSLINGER

Det grønlandske køkken har vækket interesse i de seneste år takket være et stærkt lokalt præg, et usædvanligt udvalg af retter og råvarer fra Ishavet. At skaldyrene fra Grønland er blandt verdens bedste skyldes den ekstremt langsomme vækst i det iskolde vand, som gør kødet i rejerne fastere og smagen mere koncentreret.

INGREDIENSER

10 personer

500 g	gulerødder
500 g	græskar
20 g	ingefær
100 g	løg
30 g	Milda Flydende Stege 100%
3 l	vand
60 g	Knorr Koncentreret Hummerfond
300 g	presset appelsinsaft
5 g	chili, hakket
6 g	salt
1 net	blåmuslinger
500 g	rejer, pillede
20 g	dild, plukket

Metodik

1. Svits gulerødder, græskar, ingefær og løg i Milda Flydende Stege 100%.
2. Tilsæt vand, Knorr Hummerfond og appelsinsaft. Bring i kog, skru ned til lav varme, og lad det simre, indtil grønsagerne er færdige. Smag til med chili og salt. Blend suppen.
3. Servering: Damp muslingerne, og server suppen med muslinger, rejer og dild på toppen.



NORDISK DASHI

En japansk-inspireret dashi-bouillon lavet af nordiske råvarer.

INGREDIENSER

10 personer

40 g	tørret kombu-tang
20 g	tørrede rødalger
20 g	tørrede trompet-kantareller
2 l	vand
5 g	Knorr Koncentreret Fiskefond

Metodik

1. Tør algerne af med en fugtig klud. Læg dem i en gryde sammen med svampene, og hæld vandet over. Tilsæt Knorr Fiskefond.
2. Varm vandet op, men pas på, at det ikke kommer i kog. Tag gryden af varmen, netop før det koger.
3. Hæld derefter boullonen gennem et kaffefilter.



LAKSEPANDE

Det rustikke ålandske køkken er kendt for sin enkelthed, og der arbejdes med nogle få, udvalgte råvarer. Nærheden til havet gør fisken til et kendetegn i det ålandske køkken. Her en lækker laksepande.

INGREDIENSER

10 personer

1,3 kg	laksefilet
800 g	kartofler, vaskede
300 g	fennikel, tern
1 l	vand
300 ml	Knorr Piske 31%
25 g	Knorr Koncentreret Hummerfond
200 g	løg, finthakkede
100 g	Knorr Jævning, Koldrørt
4 g	salt
4 g	sort peber, stødt
1 g	eddike

Metodik

1. Skær fisken i mindre stykker. Kog kartofler og fennikel hver for sig, og lad dem køle af. Skær kartoflerne i mindre stykker.
2. Hvid sauce: Rør vand, Knorr Piske 31% og Knorr Hummerfond sammen. Tilsæt løgene. Pisk Knorr Jævning i, og bliv ved med at piske omhyggeligt. Lad sauceen stå i 5 minutter.
3. Tilsæt salt, peber og eddike. Smag til, og juster evt. krydderierne. Læg fisken ned i sauceen, og lad den simre, indtil den er færdig. Tilføj kartofler og fennikel, og lad dem blive gennemvarme.
4. Læg fisken, kartoflerne og fennikel i en form, hæld sauceen over og varm den herefter i ovnen ved 175 grader i 20-30 minutter.



SKREI FRA LOFOTEN MED FENNIKEL, BROCCOLI OG HUMMERSAUCE

Skrei betyder at skride eller vandre. Skreien parrer sig fra januar t.o.m. april. Ca. en halv milliard torsk begiver sig ud på vandring for at parre sig, især ved Lofoten. Det er kun i denne periode, at der findes skrei, og det er en gammel og veletableret tradition at fiske efter og spise skrei i Norge.

INGREDIENSER

10 personer

1300 g skreifilet eller
torskefilet
8 g salt
400 g fennikel, tern
400 g broccoli,
små buketter
30 g **Hellmann's Citrus**
Vinaigrette
6 g salt

Hummersauce

200 ml vand
200 ml **Knorr Piske 31%**
10 g **Knorr Koncentreret**
Hummerfond

Metodik

1. Skær fisken i portionsstykker, læg stykkerne i en bradepande, og drys med salt.
2. Damp broccolien og fenniklen. Rør sammen med Hellmann's Citrus, og smag til med salt.
3. Hummersauce: Bring Knorr Piske 31%, vand og Knorr Hummerfond i kog.
4. Varm ovnen til 100°. Bag fisken i ovnen til en indre temperatur på 45°. Server fisken med det samme sammen med saucen og grønsagerne.



BOGHVEDEMAKRONER MED VANILJECREME OG FRISKE BÆR

Den gamle boghvede kan så meget andet end grød, et sjovt twist er disse lækre makroner med en sød creme og dejlige skandinaviske bær.

INGREDIENSER

10 personer

110 g	hasselnødder
250 g	flormelis
35 g	oghvedemel
1,1 dl	æggehvider
25 g	rørsukker
2 dl	Carte d'Or Karamel Topping
5 dl	Knorr Piske 31%
40 g	akaciehonning
10 g	vaniljesukker
400 g	blandet bær, friske

Metodik

1. Forvarm ovnen til 145 grader.
2. Hasselnødderne blendes til mel i en foodprocessor.
3. Bland hasselnøddemelet med flormelis og boghvedemel.
4. Piske æggehviderne og sukkeret til fast konsistens og vend massen forsigtigt i mel-nøddeblandingen.
5. Carte d'Or Karamel topping vendes forsigtigt i til sidst til en makronmasse.
6. Makronmassen sprøjtes ud i runde cirkler på en bageplade i den ønskede størrelse. Lad dem tørre i ca. 15 min før de bages midt i ovnen i 12 til 15 min.
7. Knorr Piske 31% piskes med vaniljesukker og akaciehonning til en stift pisket creme.
8. Cremen anrettes mellem makronerne og serveres med frisk frugt.

Tip!

Tilsæt hakkede, tørrede bær til makronerne og/eller pynt desserten med revet chokolade.



BORNHOLMSKE PANDEKAGER MED BLÅBÆRCREME

Danmark, Sverige, Tyskland, Amerika, Mexico, pandekagen er overalt og kan bruges både i søde og salte retter. Ét spørgsmål er dog altid om pandekagen skal bages eller steges.

INGREDIENSER

10 personer

Pandekager

5 dl	helæg
220 g	sukker
650 g	hvedemel
2 dl	øl
20 g	vaniljesukker
1 dl	Milda flydende Stege 100%
5 dl	Knorr Mad 15%
2 dl	vand

Blåbærcreme

80 g	Carte d'Or Vanilla Dessertcreme
0,5 l	mælk
2 dl	Knorr Piske 31%
50 g	flormelis
10 g	vaniljesukker
4 dl	Carte d'Or Karamel Topping
300 g	blåbær Citronmelisse til pynt

Metodik

1. Helæg, sukker, hvedemel, øl, vaniljesukker og Milda flydende stege 100% røres sammen.
2. Knorr Mad 15% og vand tilsættes lidt af gangen og dejen stilles til hvile mens cremen laves.
3. Carte d'Or Vanilla dessertcreme piskes luftig med mælk.
4. Knorr Piske 31 % piskes luftig med flormelis og vanilje og vendes i cremen, cremen kommes i pandekagerne.
5. Carte d'Or Karamel topping kommes i en gryde og koges op og reduceres lidt, derefter glaseres blåbærrene let i karamellen.
6. Pandekagen serveres med vaniljecremen og de glaseret blåbær og citronmelisse på toppen.



BRAISERET SVINERIBS MED KÅL OG HYLDEBLOMST

Svineribs er et godt stykke fedtmarmoreret stykke kød med masser af smag, som ofte bliver undervurderet. I stedet for at grille svineribs kan denne i stedet braiseres, så den beholder sin gode smag.

INGREDIENSER

10 personer

2 kg	svineribs
1 kg	spidskål
500 g	kartofler, rå, 1 cm tykke skiver
1 l	vand
15 g	Knorr Grønsagsbouillon, granulat
20 g	Knorr Svinebouillon , granulat
2 dl	sød hyldeblomstsaft
7 g	citronskal
10 ml	citronsaft
15 g	merian
0,5 dl	Hellmann's Passion Fruit vinaigrette

Metodik

1. Svineribs brunes godt på alle sider.
2. Spidskålen snittes og blandes med kartoffelskiverne.
3. Vandet koges op sammen med Knorr Grønsagsbouillon, Knorr Svinebouillon, hyldeblomstsaften og skal og saft fra citronen.
4. Læg kålen, kartoflerne og kødet i et ildfast fad og hæld boullonen over.
5. Retten braiseres under låg til alt er mørt.
6. Skær kødet ud og servér det på kartoflerne og kålen pyntet med merian og dryp afslutningsvis med Hellmann's Passion fruit.

Tip!

Der kan i denne ret bruges alle former for kål og grønsager. Brug evt. Knorr Professional krydderipuré og Knorr Umami til at smagsætte retten.



KARTOFFELKROKETTER MED SPRÆNGT OKSE, ÆRTER, TIMIAN OG PEBERROD/ SENNEPSMAYONNAISE

Sprængt oksebryst med peberrodssaucen og traditionel garniture - den kender vi alle. Vi ærer denne gamle klassiker, men synes at den ville være fantastisk som en street-food udgave. Her er vores bud på klassikeren i nye klæder.

INGREDIENSER

10 personer

1 kg oksebryst
1,5 l vand
30 g Knorr Oksebouillon, Pasta

Kartoffelkrokette

9 dl oksebouillon fra kødet, afkølet
9 dl vand
540 g Knorr Kartoffelmos, Koldrørt
5 g Knorr Umami
1 dl Milda Flydende Stege 100%
100 g løg, frysetørret
6 g salt
1 g peber
150 g ærter
50 g Knorr Krydderpasta Timian

Dip

4 dl Hellmann's Real Mayonnaise
20 g revet peberrod
20 g Maille Dijon Original
15 g Knorr Professionel Kyllingefond

Panering

500 g pankorasp
4 dl helæg
2 dl vand til panering

Metodik

1. Vandet koges op med Knorr Oksebouillon og oksebrystet koges meget mørt i boullonen.
2. Boullonen sigtes og kødet trævles og stilles på køl sammen med boullonen
3. Hellmann's Real Mayonnaise, revet peberrod, Maille Dijon Original og Knorr Professionel Kyllingefond røres sammen til dip.
4. Bouillon (fra kødet) og vand røres med Knorr Kartoffelmos, Knorr Umami, Milda flydende stege 100% løg, salt og peber og den røres glat.
5. Tilsæt det afkølede oksekød, ærter og Knorr Krydderpasta Timian. Lad det hvile i 2 timer på køl.
6. Mosen rulles ud og skæres i stykker af 5 til 6 cm til korketter.
7. Kroketterne paneres og fryses inden de friteres og serveres varme og sprøde med peberrod/senneps dip.



MARINEREDE KAROTTER MED HYBENKOMPOT OG KORNCROUTONS

At man serverer noget surt til maden har altid været tradition i Norden. Rødbeder, asier eller agurkesalat er brugt som et velsmagende supplement til den fede sulemad men også på baggrund af den lange holdbarhedstid har det været et praktisk supplement til de traditionelle danske retter. Prøv denne version af surt; den er sød, syrlig og den knaser lækkert.

INGREDIENSER

10 personer

1 kg	gulerødder, rå
250 g	hyben frosne (hvis du bruger friske kan det anbefales at lige koge dem først med lidt sukker)
1 dl	Carte d'Or Karamel Topping
1 dl	Hellmann's Raspberry Vinaigrette
15 g	Knorr Professional Krydderipuré Peber
0,5 dl	Milda Flydende Stege 100%
200 g	toast brød

Metodik

1. Gulerødderne skrælles og halveres på langs.
2. Gulerødderne gives et hurtigt opkog i vand med salt og køles derefter.
3. Giv hybene et hurtigt opkog i vand med salt. Herefter drænes de for vandet og afkøles.
4. Bland Carte d'Or Karamel topping, Hellmann's Raspberry og Knorr Professional Krydderipuré Peber til en dressing og vendes i de afkølede hyben.
5. Toastbrødet skæres i tern og steges sprøde i Milda Flydende Stege 100%



SALAT AF SPIDSKÅL MED RØDBEDE PICKLES, ÆBLER OG HASSELNØDDER

Kan det bliver mere Dansk? Råvarer fra Norden sammensat til en sprød salat med det salte, sure, søde, bitter og et strejf af umami, bevares, der har været fransk besøg i dijonsenneppen, men dette har bestemt ikke været nogen skade til.

INGREDIENSER

10 personer

1 kg	rødbeder
600 g	spidskål
1 l	vand
15 g	Knorr Koncentreret Grønsagsfond
150 g	hassel nødder
0,5 dl	Hellmann's Citrus Vinaigrette
20 g	Maille Dijon Original
600 g	æbler
150 g	ærtespirer

Metodik

1. Rødbederne koges møre i vand og smuttes når de er let afkølet og skæres i rustikke stykker.
2. Spidskålen snittes groft og gives et hurtigt opkog i vand tilsat Knorr Koncentreret Grønsagsfond. Dræn herefter kålen for vand og lad den køle af.
3. Hasselnødderne ristes let på en pande.
4. Hellmann's Citrus vendes med Maille Dijon Original og rødbederne marineres heri.
5. Spidskålen, rødbederne, æbler og ærtespirer blandes og der drysses med hakket hasselnødder.

Tip!

Salaten er super til et stykke stegt fjerkræ eller fisk. Spidskålen kan erstattes af frisk, rå grønkål som er fintsnittet.



SPRØDE DELUXE "FISKEFINGRE" MED NORDISK TARTARSAUCE OG STORE FRITTER

Fiskefingre dateres tilbage til starten af 1900-tallet. Efter 2. verdenskrig var der en overflod af sild og man forsøgte at lave fiskefingre af sild men uden den store succes, folket ville have dem af torsk og andre hvide fisk så silden fik fred. Vi har lavet en udgave med souffléfars for at give det et nordisk twist.

INGREDIENSER

10 personer

1 kg	fiskefars
10 g	havsalt
1 dl	æggeblommer
3 dl	Knorr Mad 15%.
10 g	Knorr Professional Krydderipuré Paprika
20 g	Knorr Umami
120 g	løg
200 g	Hellmann's Real Mayonnaise
100 g	Knorr Fraiche 24%
25 g	æble, tern
25 g	syttet agurk, små tern
25 g	kapers
60 g	æg, hårdkogt og hakket
1,5 kg	bagekartofler
10 g	citronskal

Panering

700 g	pankorsp eller alm, rasp
5 dl	helæg
4 dl	vand
2 l	Phase Vegetabilsk Fritureolie

Metodik

1. Fiskefarsen hakkes fint og køres sej med salt.
2. Farsen køres med æg og derefter med Knorr Mad 15% til elastisk konsistens.
3. Tilsæt Knorr Professional Krydderipuré Paprika, Knorr Umami, løg og peber til farsen, og rør det godt rundt. Herefter stilles farsen på køl i 2 timer.
4. Farsen rulles i film til små pølser i 2x8 cm. Disse paneres i vand, helæg og pankorsp og steges sprøde i Phase vegetabilsk fritureolie.
5. Hellmann's Real Mayonnaise og Knorr Fraiche røres med salt, peber, æble, agurker, kapers og hårdkogt æg.
6. Bagekartoflerne vaskes og skæres i både. Disse koges møre i saltet vand og afkøles og tørres.
7. Kartoflerne steges sprøde i friture og dryses med havsalt og revet citronskal



SPRØD SALAT MED MORMOR- DRESSING, ÆRTER, PERSILLE OG TRANEBÆR

Der findes intet bevis for at en mormor har opfundet mormordressingen, men denne dressing minder de fleste om de gode gamle dage. Dens simple og nemme måde minder os måske om en tid hvor alt ikke var så besværligt.

INGREDIENSER

10 personer

1000 g blandet salat
50 g bredbladet persille
0,3 l Knorr Piske 31%
75 g flormelis
0,1 l citronsaft,
friskpresset
500 g ærter
100 g tranebær, tørret

Metodik

1. Pluk salaten i passende stykker og skyl den grundigt.
2. Persillen skylles grundigt og rystes fri for vand.
3. Pisk Knorr Piske 31%, flormelis og citron sammen til en let cremet konsistens.
4. Salaten, persillen, ærterne og tranebærrene vendes i dressingen.

Tip!

Persillen kan også fritteres, det giver en sprødhed til salaten. Dressingen kan evt. serveres ved siden af.

ufs.com

