

# Taste the exotic Brazil

Buffet, Dessert,  
Street Food & BBQ



Unilever  
Food  
Solutions

Vær en del af den brasilianske trend i 2016

# Taste the exotic Brazil

**En enkel og økonomisk måde at skabe  
dejlige oplevelser på i 2016**

*I 2016 vil du være i stand til at overraske dine  
gæster med velsmagende brasilianske retter, som  
du aldrig har tilberedt eller måske hørt om før.  
Inspirerende menuer, der giver din  
restaurant og din madlavning et  
nyt og spændende twist.*



## ***Lav autentiske brasilianske retter til dine gæster med "Taste the exotic brazil" fra Unilever Food Solutions.***

Vi har været i Brasilien for at lære af professionelle kokke og ægte madelskere. Her besøgte vi forskellige brasilianske køkkener og lærte af dem, der virkelig elsker mad.

Vi har samlet de bedste ideer og "oversat" dem til det nordiske køkken. Derfor kan vi nu tilbyde dig en nem og omkostningseffektiv måde at servere et stort udvalg af autentiske brasilianske retter skabt af brasilianske foodies og kokke.

### **Det brasilianske køkken er et af de mest eksotiske og varierede køkkener i verden**

Brasilien har gennem flere århundreder udviklet sig til at blive et multikulturelt land også kulinarisk. Folk har bosat sig og tilført nye ingredienser, nye tilberedningsmetoder og nye smage fra deres oprindelige madkulturer. Gradvist er de blevet en integreret del af det vi i dag kalder det brasilianske køkken.

Det er grunden til, at Brasilien i dag er et af verdens mest eksotiske køkkener med en helt unik kulinarisk historie, som vi hos Unilever Food Solutions gerne vil dele og for-midle til det nordiske køkken.

### **Eksotiske og forskelligartede**

Det kan være svært at beskrive Brasilien som ét land. Brasilien strækker sig over flere klimazoner og er en af de mest forskelligartede landbrugslande med en frodighed og frugtbarhed, der næppe kan overgå. En frodighed som også sætter sit præg på den brasilianske madkultur.

### **Den brasilianske vej til dine kunders hjerter**

Med "Taste the exotic Brazil" giver Unilever Food Solutions dig en unik chance for at tilbyde en bred vifte af autentiske brasilianske måltider til dine gæster. I denne mappe finder du originale opskrifter og vi kommer rundt om både det berømte brasilianske street food, den helt specielle grillkultur, den eksotiske brasilianske buffet og de brasilianske snack- og dessertkøkkener, som er helt forskellige fra det nordiske køkken. Mappen rummer masser af tips, tricks og opskrifter og vi håber du bliver glad for at prøve det eksotiske brasilianske køkken.

*Taste the  
exotic Brazil*  
Street Food

*Taste the  
exotic Brazil*  
Buffet

*Taste the  
exotic Brazil*  
BBQ

*Taste the  
exotic Brazil*  
Dessert

Taste the  
**exotic Brazil**  
Street Food



Unilever  
Food  
Solutions

# Tapioca

## Cassava-pandekager

### INGREDIENSER

#### Pandekager:

400 g Maizena Tapiokastivelse  
2 dl Vand

#### Forslag til fyld:

Revet Mozzarellaost  
Friske bananer  
Skinke/pastrami  
Frisk ananas  
Mild karry  
Spicy chili salsa  
Friske krydderurter  
Pulled/tørret kød  
Guava/frugt marmelade

### FREM GANGSMÅDE

1. Bland Maizena Tapiokastivelse og vand til en smuldret konsistens og kør hele blandingen gennem en grovsigte, så massen er ensartet.
  2. Drys blandingen på en tør varm pande i ca. 3 mm tykkelse.
  3. Tilsæt kombination af fyld på pandekagen og fold den over på midten.
  4. Bag pandekagen på begge sider til fyldet er gennemvarmt.
- Server og spis pandekagen mens den er sprød og varm.



10 personer



Taste the  
exotic Brazil  
Brazil Food

Unilever  
Food  
Solutions

# Empanadas

Lækre piroger med kyllinge- og pølsefyld

## INGREDIENSER

### Pirogdej:

- 250 g Hvedemel
- 15 g Salt
- 140 g Milda Flydende Stege 80%
- 20 g Æggeblomme
- 15 g Vand

### Fyld:

- 200 g Kylling, hakket og stegt
- 20 g Knorr Kyllingefond
- 100 g Crème Bonjour, Naturel
- 100 g Knorr Fraiche 24%
- 150 g Chorizo i tern, stegt
- 40 g Salatløg i skiver
- 10 g Persille, hakket
- 7 g Hvidløg, revet
- 15 g Limesaft
- 1 æg til pensling

## FREMGANGSMÅDE

1. Bland mel, salt og Milda Flydende Stege 80% i en foodprocessor.
2. Tilsæt pisket æg og vand, så dejen kan samle sig.
3. Lad dejen hvile i køleskabet i 30 min., før den bages.
4. Rul dejen ud og udstik cirkler på 10-12 cm i diameter.
5. Bland ingredienserne til fyldet og læg 1-1 ½ spsk. fyld på hver dej-cirkel.  
Pensl derefter halvdelen af cirkelens kant med vand. Fold cirklen og luk halvmånen med en gaffel.
6. Pensl piroggen med æg.
7. Bag piroggerne i ovnen i 7 min. ved 200°.



10-12 stk.



# Paio de Queisoa

## Ostekugler

### INGREDIENSER

2,5 dl Knorr Mad 15%  
2,5 dl Vand  
50 ml Milda Flydende Stege 100%  
5 g Knorr Umami  
500 g Maizena Tapiokastivelse  
240 g Past. hele æg  
300 g Parmesanost, revet

### FREMGANGSMÅDE

1. Bring Mad 15% og vand i kog, tilsæt Milda Flydende Stege 100% og Knorr Umami.
2. Tilsæt Maizena Tapiokastivelse under kraftig omrøring i en røre-maskine.
3. Tilsæt revet ost og æg under stadig kraftig omrøring.
4. Af massen formes kugler på 20-30 g som bages i 180 C i ca. 20-25 min.

Serveres med en passionsfrugt-chilikompot



10 personer



# Coxinhas Brazil

## Sprøde kartofler og pulled chicken

### INGREDIENSER

#### Dej:

- 50 ml Milda Flydende Stege 100%
- 300 g Løg i tern
- 6 dl Vand
- 180 g Knorr Kartoffelmos, Koldtilberedning
- 250 g Krydret pulled chicken
- 20 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 20 g Knorr Professional Krydderipuré Peberfrugt

#### Panering:

- 1 dl Vand
- 120 g Æg
- 100 g Panko-mel

### FREM GANGSMÅDE

1. Glasér løgene i Milda Flydende Stege 100% og lad dem afkøle.
2. Bland vand og Knorr Kartoffelmos til en jævn konsistens.
3. Tilsæt pulled chicken, de glaserede løg, Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg, Knorr Professional Krydderipuré Peberfrugt og smag til med salt og peber.
4. Lad massen hvile i 2 timer på køl.
5. Form massen til dråbeformede kugler på golfboldstørrelse.
6. Panér og fritér kuglerne til de er sprøde.

Serveres gerne rygende varme med en spicy chili chutney.



20 personer

#### Bemærkninger:

Tilsæt Creme Bonjour, Neutral flødeost i dejen for en mere cremet konsistens.

Taste the  
exotic Brazil  
Street Food

# Taste the exotic Brazil Buffet



Unilever  
Food  
Solutions

# Sopa de vegetais

## Sydamerikansk suppe med lime og kokos

### INGREDIENSER

300 g Blegselleri  
600 g Søde kartofler  
400 g Butternut græskar  
400 g Gulerødder i tern  
20 g Rød chili i skiver, med frø  
20 g Hvidløg, friskhakket  
30 g Milda Flydende Stege 100%  
15 g Madras karry  
4 g Spidskommen, malet  
500 g Knorr Tomatino  
400 g Kokosmælk, 24%  
200 g Knorr Mad 15%,  
65 g Skalotteløg, hakket  
10 g Knorr Professional  
Krydderipuré Ingefær  
1,5 l Vand  
1 stk Laurbærblad  
48 g Limesaft  
600 g Rød, grøn og gul peberfrugt  
50 g Knorr Grønsagsfond  
160 g Røde linser  
15 g Koriander, hakket

### FREM GANGSMÅDE

1. Skær sellerien i skiver og skræl kartofler, gulerødder og græskar, hvorefter de skæres i tern på 2 x 2 cm.
2. Skalotteløg og hvidløg skrælles og hakkes fint, og chilien skæres i tynde skiver.
3. Sautér grønsagerne sammen med skalotteløg, hvidløg og chili i Milda Flydende Stege 100% i 3 min. ved moderat varme.
4. Tilsæt Knorr Professional Krydderipuré Ingefær, karry, spidskommen og linser og svits det i yderligere et par minutter.
5. Tilsæt Knorr Tomatino, kokosmælk, Knorr Mad 15%, Knorr Grønsagsfond, vand og laurbærblade. Lad det hele simre, indtil linserne er bløde.
6. Smag til med limesaft og salt og tilsæt friskhakkede koriander



10 personer



Taste the  
exotic Brazil

Unilever  
Food  
Solutions

# Sopa de Galinha

## Frisk kyllingesuppe med grønkål og majs

### INGREDIENSER

- 1 kg Kylling, kogt og "pulled"
- 3 l Vand
- 30 ml Milda Flydende Stege 100%
- 25 g Knorr Kyllingesky, pasta
- 200 g Blegselleri i skiver
- 300 g Majs
- 200 g Grønkål revet i mindre stykker
- 14 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 20 g Piment i skiver, med frø
- 40 g Frisk limesaft

### FREM GANGSMÅDE

1. Kog vandet med Knorr Kyllingesky op og tilsæt derefter kyllingebrysterne. Pocher brystkødet i skyen i 15 min.
2. Afkøl kyllingebrysterne og stil skyen til side.
3. Træk kyllingen i mindre stykker.
4. Sautér Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg, piment, selleri, grønkål og majs let i Milda Flydende Stege 100%. Tilsæt kylling og sky.
5. Lad retten koge op og smag derefter til med salt og limesaft.



10 personer



Taste the  
exotic Brazil  
Buffet

# Canja Caipira

## Kyllingesuppe

### INGREDIENSER

800 g Kyllingekød (lårfilet, bryst)  
40 g Knorr Kyllingefond  
50 g Milda Flydende Stege 100%  
30 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg  
30 g Ingefær, revet  
50 g Citronsaft  
150 g Løg  
300 g Gulerødder i forskellige farver  
200 g Selleri  
15 g Olivenolie  
600 g Ris  
3 l Vand  
50 g Knorr Hønsbouillon, pasta  
400 g Bønnemix (grønne, sorte, hvide og brune), blancheret  
20 g Citronsaft  
100 g Forårsløg  
20 g Persille  
Salt og peber

### FREM GANGSMÅDE

1. Bland Milda Flydende Stege 100%, Knorr Hønsfond, citronsaft, Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg og revet ingefær med kyllingekødet.
  2. Tildæk kyllingen og steg den i kombiovn i 2,5 timer ved 65°C.
  3. Tag kødet ud af posen, træk kyllingen fra hinanden med en gaffel og bland kødet med kødsaften.
  4. Skræl grøntsagerne. Hak løgene, skær gulerødderne i tern og sellerien i skiver.
  5. Steg løgende bløde i Milda Flydende Stege 100% og tilsæt de andre grøntsager. Lad det stege i et minut.
  6. Kom risene i en gryde, tilsæt vand, kyllingekødet og Knorr Hønsbouillon. Lad det simre i 20 min.
  7. Tilføj de grønne bønner.
  8. Juster smagen med citron, salt og peber.
- Serves med snittede forårsløg og hakket persille.



10 personer



Taste the  
exotic Brazil

Unilever  
Food  
Solutions

# Sopa de Carne

## Tomat-bønnesuppe

### INGREDIENSER

- 1 dl Milda Flydende Stege 100%
- 200 g Løg
- 2 l Vand
- 500 g Kartoffler, skrællede i tern
- 200 g Knorr Tomatino
- 350 g Hakket oksekød
- 200 g Kogte sorte bønner
- 15 g Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
- 100 g Knorr Oksesky, pasta
- Sort peber, knust
- Evt. Knorr Fraiche 24%

### FREM GANGSMÅDE

1. Brun løg og hakket oksekød i Milda Flydende Stege 100%.
2. Tilsæt vand, Knorr Oksesky, Knorr Tomatino, Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili og skrællede kartofler i tern.
3. Lad det simre til kartoflerne er næsten møre.
4. Tilsæt de kogte bønner og stødt sort peber.
5. Lad retten koge til kartoflerne er kogt ud.



10 personer

#### Bemærkninger:

Servér suppen rygende varm toppet med Knorr Fraiche 24% tilsmagt med hvidløg og spidskommen og drys gerne med masser af frisk persille.



Taste the  
exotic Brazil

# Arroz e Feijão

## Ris og bønner

### INGREDIENSER

400 g Ris  
30 g Knorr Grønsagsbouillon  
300 g Bønnemix (grønne, sorte, hvide og brune), blancheret  
100 ml Hellmann's Citrus Vinaigrette  
7 g Hvidløg  
150 g Grønkål  
Milda Flydende Stege 100%  
Skallen af 1 citron

### FREM GANGSMÅDE

1. Kog risene med Knorr Grønsagsbouillon i henhold til anvisningerne på pakken.
  2. Hak hvidløget fint og bland det med de blancherede bønner og Hellmann's Citrus Vinaigrette.
  3. Skær grønkålen i strimler og sauter den let i Milda Flydende Stege 100%. Bland derefter risene med bønnerne og Hellmann's Citrus Vinaigrette.
- Serves til kød, fisk, fjerkræ eller vegetarretter.



10 personer



Taste the  
exotic Brazil

Unilever  
Food  
Solutions

# Palmitos e abacate salad

Appelsin, palmehjerte og avocadosalat

## INGREDIENSER

300 g Avocado i tern  
600 g Palmehjerte, skåret i små  
stykker (kan erstattes af  
artiskokhjerter)  
300 g Appelsinfileter  
50 g Persille  
100 ml Hellmann's Passion Fruit  
Vinaigrette

## FREM GANGSMÅDE

1. Bland alle ingredienserne.
2. Smag til med salt og peber.



10 personer



Taste the  
exotic Brazil  
Buffet

# Salada de Feijão

Bønnesalat med gulerødder og koriander

## INGREDIENSER

- 500 g Bønnemix (grønne, sorte, hvide og brune), blancheret
- 400 g Gule, orange og lilla gulerødder
- 200 g Appelsinfileter
- 40 g Koriander, frisk
- 50 ml Hellmann's Citrus Vinaigrette
- 20 g Sesamfrø, ristede
- Salt og sort peber

## FREM GANGSMÅDE

1. Skræl gulerødderne og skær dem i halve (eller i julienne 3 cm).
2. Bland de blancherede bønner med gulerødder, appelsinfileter og Hellmann's Citrus Vinaigrette. Smag til med salt og peber.
3. Rist sesamfrøene på en stegepande og hak koriander.
4. Bland bønnesalaten med sesamfrøene og koriander, hvorefter den serveres straks.



10 personer



Taste the  
exotic Brazil  
Buffet

# Couve ala Brazil

## Grønkål & mangosalat med ristede pinjekerner

### INGREDIENSER

- 500 g Renset og fint snittet grønkål
- 100 ml Hellmann's Passionsfrugt Vinaigrette
- 150 g Mango i tern
- 200 g Avocado i tern
- 25 g Pinjekerner
- 100 g Snittet rødløg

### FREMGANGSMÅDE

1. Rist pinjekernerne i lidt olie og drys dem med salt.
2. Vend grønkålen i Hellmann's Passionsfrugt Vinaigrette og mariner den i ca. 30 min.
3. Vend mango, avocado og rødløg med grønkålen og drys med ristede pinjekerner.



10 personer



# Farofa de Banana

## Couscous med stegt banan og forårsløg

### INGREDIENSER

- 100 g Milda Flydende Stege 100%
- 140 g Løg, hakket
- 800 g Banan
- 460 g Couscous
- 6 dl Vand
- 1 g Gurkemeje
- 15 g Knorr Økologisk Grønsagsbouillon
- 50 g Forårsløg i skiver

### FREM GANGSMÅDE

1. Bring vand, Knorr Grønsagsbouillon og gurkemeje i kog. Tilsæt couscous og rør rundt.
  2. Sluk for varmen, læg låget på og lad det trække i 5 min. Rør i couscousen med en gaffel.
  3. Svits løget let i 50 g Milda Flydende Stege 100%
  4. Skær forårsløget i skiver (ikke toppen).
  5. Skræl bananen og skær den i skiver. Svits det i Milda Flydende Stege 100%, indtil det får farve.
  6. Bland løg, banan, forårsløg og couscous og steg videre et par min.
- Serveres som tilbehør til stegt kød og fisk.



10 personer



Taste the  
exotic Brazil  
Buffet

Unilever  
Food  
Solutions

# Barreado

## Lækker gryderet med bacon

### INGREDIENSER

1400 g Oksehøjreb i tern  
150 g Bacon i tern  
1,3 l Vand  
200 g Løg, hakket  
20 g Hvidløg, knust  
100 g Purløg, grofthakket  
2 g Spidskommen  
14 g Pimento, hakket  
500 g Knorr Tomatino  
2 stk Laurbærblade  
2 g Timian, friskhakket  
40 g Knorr Professional Oksefond  
Salt og peber

### FREM GANGSMÅDE

1. Opvarm en stegepande, brun højreb og bacon. Stil det derefter til side.
2. Sauter alle øvrige ingredienser, dog ikke Knorr Tomatino, vand og kødet, let i en stor gryde.
3. Tilsæt kød, vand og Knorr Tomatino.
4. Lad det simre under låg i 2 timer eller til kødet er mørt.

Servér med ris, bønner og salat af palmehjerte med appelsin og avocado.



10 personer



Taste the  
exotic Brazil

# Arroz com Mariscos

Skaldyrsris med tomat og peberfrugt

## INGREDIENSER

600 g Ris  
400 g Blækspruttringe  
400 g Rejer, pillede  
30 g Milda Flydende Stege 100%  
140 g Løg, hakket  
15 g Hvidløg  
15 g Knorr Professional Krydderipuré Peberfrugt  
1 stk Chili, finthakket uden frø  
400 g Knorr Tomatino  
500 g Rød, gul og grøn peberfrugt  
720 g Tomater  
15 g Knorr Hummerfond  
30 g Limesaft  
30 g Koriander, hakket  
30 g Persille, hakket

## FREM GANGSMÅDE

1. Kog risene i henhold til anvisningerne på pakken.
2. Svits løg, hvidløg og chili i Milda Flydende Stege 100% og tilsæt Knorr Professional Krydderipuré Peberfrugt.
3. Skær tomater og peberfrugter i tern og tilsæt det løgblandingen, hvorefter blandingen reduceres til halvdelen ved moderat varme.
4. Tilsæt Knorr Tomatino og Knorr Hummerfond og bring det i kog.
5. Tilsæt blækspruttringe og lad det simre i yderligere 2 min. Bland det sammen med risene og tilsæt rejerne.
6. Smag til med limesaft, salt og peber og vend hakket persille i.



10 personer



# Mogueca Baiana

## Skaldyrsgryde med kokos og peberfrugt

### INGREDIENSER

60 g Milda Flydende Stege 100%  
140 g Løg  
25 g Hvidløg  
180 g Knorr Tomatino  
3 stk Laurbærblade  
300 g Gul, rød og grøn peberfrugt  
800 ml Kokosmælk  
500 ml Knorr Mad 15%, laktosefri  
300 ml Vand  
32 g Knorr Fiskebouillon, granuleret  
50 g Limesaft  
50 g Kokosflager  
1250 g Sejfilet  
200 g Rejer, pillede  
100 g Blæksprutteringe  
100 g Forårsløg  
40 g Frisk koriander  
Salt og peber  
Evt. Maizena Snowflake

### FREM GANGSMÅDE

1. Skær fisken i 3 x 3 cm stykker.
2. Svits det hakkede løg, hvidløg samt halvdelen af peberfrugten i Milda Flydende Stege 100% til de er bløde.
3. Tilsæt Knorr Tomatino og svits det hele i et par minutter.
4. Tilsæt kokosmælk, Knorr Mad 15%, Knorr Fiskebouillon, laurbærblade og vand og lad det koge op, hvorefter limesaft og kokosflager tilsættes. Lad saucen simre i 5 min. Jævn evt. saucen med Maizena Snowflake.
5. Smag grundsauzen til med salt og peber. Kan evt. klargøres dagen før.
6. Læg fisk og skaldyr i gryden og damp fisken under låg, indtil den er færdig.

Server gryderetten med friske koriander, forårsløg samt kogte ris med bønner.



10 personer

### Tilbehør:

800 g Ris  
400 g Bønnemix (grønne, sorte, hvide og brune), blancheret  
1,6 l Vand  
50 g Knorr Økologisk Grønsagsbouillon

### Fremgangsmåde:

1. Kog risene under låg sammen med Knorr Grønsagsbouillon.
2. Bland de nykogte ris med bønnerne.

Taste the  
exotic Brazil

# Salmon Feijoada

Laksegryde med butternut græskar, bønner og oliven

## INGREDIENSER

- 160 g Løg
- 30 g Milda Flydende Stege 100%
- 40 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 6 g Krydderurter (anis, fennikel, spidskommen)
- 500 g Butternut græskar
- 180 g Blegselleri
- 40 g Knorr Fiskebouillon
- 1,2 dl Vand
- 200 g Knorr Tomatino
- 80 g Grønne oliven
- 50 g Citronsaft
- 800 g Fersk laks
- 400 g Bønnemix (grønne, sorte, hvide og brune), blancheret
- 10 g Persille, hakket
- 10 g Purløg, hakket
- 1 stk Appelsin i fileter

## FREM GANGSMÅDE

1. Skær skindet af laksen, hvorefter laksefileten skæres i tern (ca. 3 x 3 cm).
2. Damp græskaret i ovnen i 15 min. ved 100 grader, skræl og skær derefter græskaret i tern på 2 x 2 cm.
3. Hak løget og skær sellerien i skiver.
4. Svits grønsagerne i Milda Flydende Stege 100%, uden at de tager farve.
5. Tilsæt krydderurter, Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg, Knorr Tomatino, Knorr Fiskebouillon og vand. Lad det simre i 5-10 min.
6. Tilsæt skivede oliven og bønner. Smag til med citron, salt og peber. Kan evt. klagøres dagen før.
7. Opvarm gryderetten og læg fisken i gryden. Damp fisken under låg, indtil den er færdig.
8. Drys hakket persille, purløg og appelsinfileterne over retten.



10 personer

### Tilbehør:

- 1 kg Brune ris
- 2 l Vand
- 50 g Knorr Grønsagsbouillon, pasta

### Fremgangsmåde:

1. Kog risene under låg sammen med Knorr Grønsagsbouillon.

Taste the  
exotic Brazil

# Feliz Porco Guisado

Den glade gris' gryde med banan og appelsin

## INGREDIENSER

- 10 stk Svinekoteletter
- 60 g Milda Flydende Stege 100%
- 800 g Knorr Tomatino
- 50 g Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
- 40 g Knorr Kalvefond
- 30 g Sukker
- 480 g Banan
- 1 stk Appelsin i skiver, uden skal
- 400 ml Knorr Piske 31%
- 300 g Røget bacon
- 20 g Hakket persille

## Tilbehør:

- 1 kg Ris
- 2 l Vand
- 50 g Knorr Økologisk Grønsagsbouillon

## FREM GANGSMÅDE

1. Brun koteletterne i Milda Flydende Stege 100% i en gryde.
2. Bland Knorr Tomatino, Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili og Knorr Kalvefond.
3. Hæld halvdelen af "tomatblandingen" over koteletterne, læg låg på gryden og sæt den ind i ovnen i 2 timer ved 100°C.
4. Tag kødet ud og sigt saucen fra og gem den.
5. Kog risene sammen med Knorr Økologisk Grønsagsbouillon.
6. Steg baconternene og skær skallen af appelsinen, der herefter halveres og skæres i skiver.
7. Bananen skrælles og skæres i skiver.
8. Pisk Knorr Piske 31% tyk og bland det med tomatsoaucen. Smag til med stegesky'en.
9. Læg kød, banan, appelsinskiver og halvdelen af det stegte bacon i lag i et fad og fordel derefter Knorr Piske 31% med tomatsoaucen over blandingen.
10. Bages i ovnen i ca. 15 min. ved 200°C.

Serveres med hakket persille, stegt bacon i tern og nykogte ris.



10 personer



Taste the  
exotic Brazil

Unilever  
Food  
Solutions

# Escondidinho carne de Porco

Brazilian style Shepherd's Pie eller "Skjult svinekød"

## INGREDIENSER

150 g Ketchup  
100 ml Rapsolie  
25 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg  
30 g Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili  
20 g Æblecidereddike  
60 g Brunt sukker  
25 g Knorr Oksesky, pasta  
140 g Løg  
1,4 kg Nakkekam  
1 dl Vand  
500 g Bønnemix (grønne, sorte, hvide og brune), blancheret  
30 g Persille  
Salt og peber

### Kartoffelmos:

500 g Knorr Kartoffelmos, Koldtilberedning  
2,35 l Vand  
200 ml Milda 100%

## FREMANGSMÅDE

1. Bland ketchup, rapsolie, Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg, Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili, sukker og Knorr Oksesky i en kasserolle og lad det koge op til en BBQ sauce.
2. Bland BBQ sauce med løg. Læg kød og BBQ sauce i en vakuumpose og forsegl posen.
3. Tilbered Sous Vide i ovnen i 12 timer natten over ved 75°C.
4. Træk kødet fra hinanden med en gaffel i et fad.
5. Bland kød, bønner og persille med stegeskyen. Smag til med salt og peber.
6. Opvarm Knorr kartoffelmos under omrøring i henhold til anvisningerne på pakken. Fordel mosen over kødet og bønnerne.
7. Læg stykker af Crème Bonjour, Naturel over mosen og fordel derefter den revede ost som topping.
8. Bages i ovnen i ca. 15 min. ved 200°C.



12 personer

### Topping:

200 g Crème Bonjour, Neutral  
200 g Revet ost



Taste the  
exotic Brazil  
Buffet

Unilever  
Food  
Solutions

# Salinha Caipira

## And, ris og chorizo-pølse

### INGREDIENSER

|      |    |                                            |
|------|----|--------------------------------------------|
| 25   | ml | Milda Flydende Stege 100%                  |
| 150  | g  | Frisk chorizo                              |
| 250  | g  | Løg i tern                                 |
| 200  | g  | Gulerod i tern                             |
| 50   | g  | Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg    |
| 50   | g  | Knorr Professional Krydderipuré Peberfrugt |
| 200  | g  | Knorr Tomatino                             |
| 500  | g  | Langkornede ris                            |
| 1,5  | l  | Vand                                       |
| 1,25 | kg | Andelår                                    |
| 200  | g  | Grøn peberfrugt                            |
| 50   | g  | Knorr Hønsbouillon, pasta                  |
| 10   | g  | Koriander, frisk                           |
| 10   | g  | Frisk persille, hakket                     |

### FREM GANGSMÅDE

1. Kog andelårene i vand med Knorr Hønsbouillon til de er møre og pil kødet fra lårene, derefter sigt bouillon.
2. Glasér løg, gulerod og peberfrugt i Milda Flydende Stege 100%. Tilsæt ris og lad risene absorbere fedtstoffet.
3. Tilsæt Knorr Krydderipuré'erne, Knorr Tomatino og den sigtede andebouillon lidt af gangen.
4. Tilsæt det plukkede andekød og halvdelen af de hakkede koriander og persille.
5. Sæt retten i ovnen ved 150°C tildækket til risene er næsten møre.
6. De sidste 5 til 8 min. i ovnen, kommes skiver af frisk chorizo i retten og simrer med til retten er færdig.

Serveres boblende varm direkte fra ovnen og pyntes med resten af det hakkede persille og koriander.

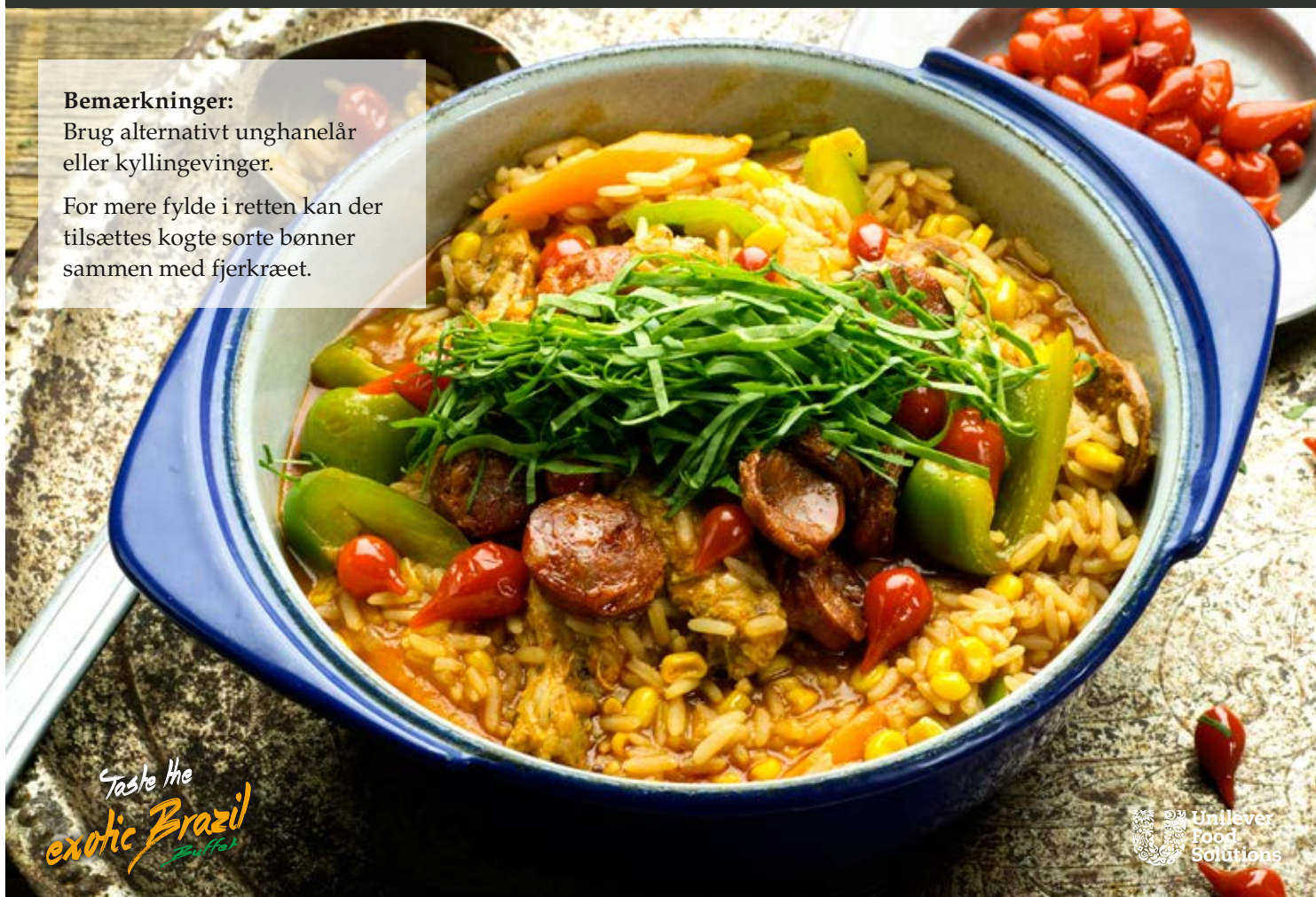


10 personer

#### Bemærkninger:

Brug alternativt unghanelår eller kyllingevinger.

For mere fylde i retten kan der tilsættes kogte sorte bønner sammen med fjerkræet.



Taste the  
exotic Brazil

Unilever  
Food  
Solutions

# Faijorada Completa

## Svin og sorte bønner

### INGREDIENSER

- 1 dl Milda Flydende Stege 100%
- 300 g Løg
- 50 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 5 g Nelliker, hele
- 5 g Laurbærblad
- 200 g Frisk chorizo
- 150 g Let røget/saltet svinebryst/svinekæber
- 2 l Vand
- 1 kg Sorte bønner, blødgjorte
- 2-3 stk Appelsin, saft af og lidt skal
- 50 g Knorr Svinebouillon, pasta
- 5 g Stødt spidskommen

### FREMGANGSMÅDE

1. Skær svinebryst og chorizo i store tern og brun det i Milda Flydende Stege 100%.
2. Tilsæt hakket løg, nelliker, laurbær, spidskommen og Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg og steg i yderligere 2 min.
3. Lad kødet simre til det er næsten mørt, tilsæt de blødgjorte sorte bønner og lad det simre i ca. 45 min. til bønnerne er møre, og retten har fået en jævn konsistens.
4. Tilsæt til sidst appelsinsaft og skal lidt efter lidt (juster smag med appelsinsaft til ønskede balance).



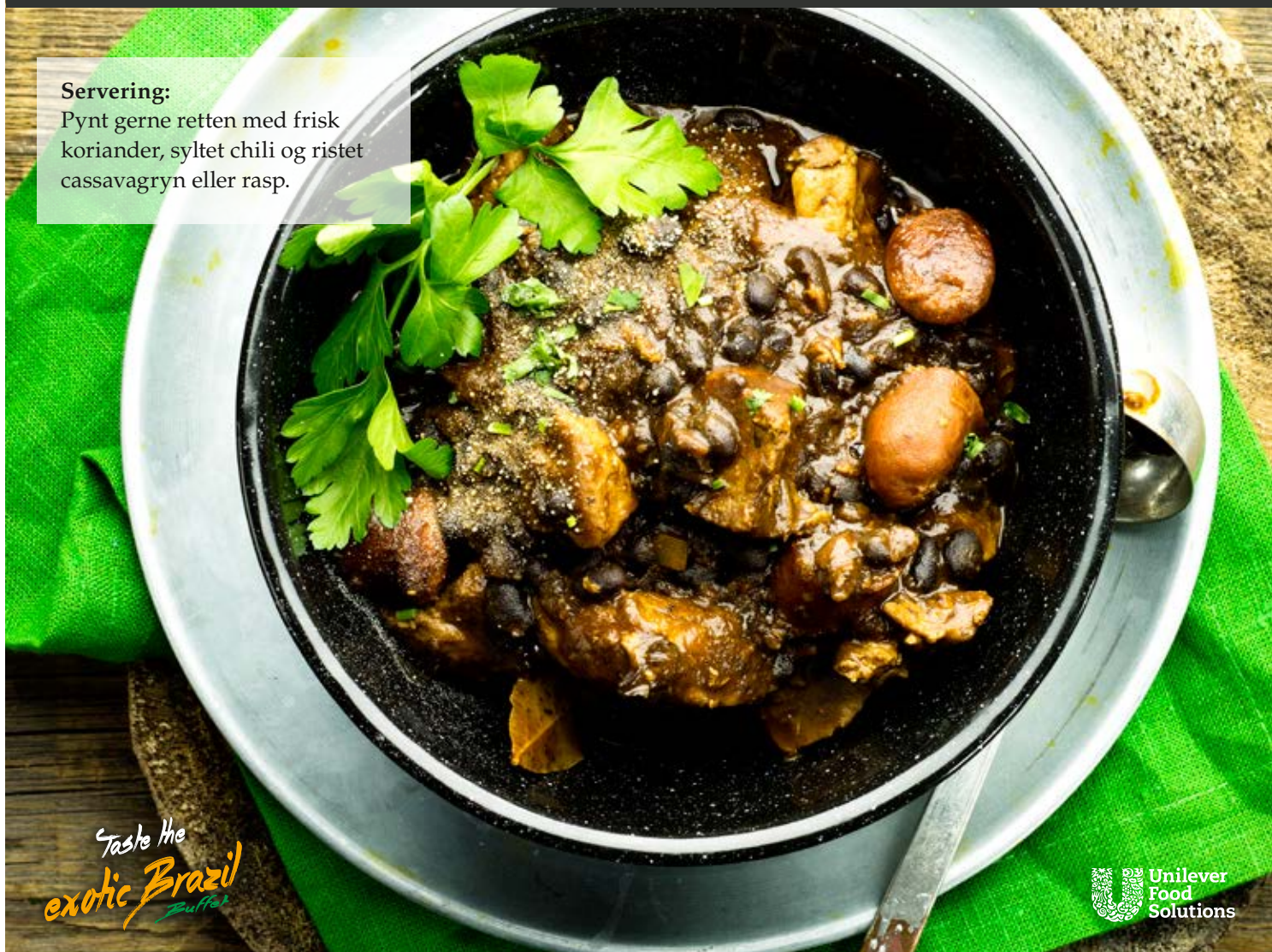
10 personer

#### Servering:

Pynt gerne retten med frisk koriander, syltet chili og ristet cassavagryn eller rasp.

Taste the  
exotic Brazil  
Buffet

Unilever  
Food  
Solutions



# Feijoada de Frango

Gryderet med kylling, safran og kokos

## INGREDIENSER

- 1 dl Milda Flydende Stege 100%
- 150 g Løg i tern
- 150 g Bacon i tern
- 1 l Vand
- 40 g Knorr Kyllingesky, pasta
- 300 g Hvide bønner
- 15 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 200 g Knorr Tomato Pronto
- 2 dl Kokosmælk, dåse
- 1 g Safran
- 10 g Koriander, frisk
- 600 g Kyllingelår

## FREM GANGSMÅDE

1. Steg løg- og baconstykkerne i Milda Flydende Stege 100% og brun kyllingestykkerne af sammen med.
  2. Tilsæt vand, Knorr Kyllingesky, Knorr Tomato Pronto, Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg, kokosmælk og safran.
  3. Lad det simre til kyllingen er næsten mør. Tilsæt de kogte hvide bønner og smag til med salt og peber.
- Serveres med frisk hakket persille, koriander og frisk lime.



10 personer



Taste the  
exotic Brazil

Unilever  
Food  
Solutions

# Feijoada Peixe

## Skaldyrsret med safran og kokos

### INGREDIENSER

- 1 dl Milda Flydende Stege 100%
- 100 g Løg i tern
- 100 g Bacon i tern
- 1 l Vand
- 50 g Knorr Hønsbouillon, pasta
- 250 g Hvide bønner
- 15 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 200 g Knorr Tomato Pronto
- 3 dl Kokosmælk, dåse
- 1 g Safran
- 10 g Koriander, frisk
- 200 g Friske Blækspruttringe
- 250 g Rå scampi (jomfruhummere)
- 300 g Hvid fisk i rustikke stykker
- 300 g Evt. blåmuslinger

### FREMGANGSMÅDE

1. Glasér løg og bacon i Milda Flydende Stege 100%.
  2. Tilsæt vand, Knorr Hønsbouillon, Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg, Knorr Tomato Pronto og kokosmælk og kog dette op.
  3. Tilsæt de kogte hvide bønner og safran og lad dette simre i 5 min.
  4. Tilsæt blæksprutter, scampi (jomfruhummer), den hvide fisk og evt. muslinger, rør det forsigtigt og lad det simre til alt er tilberedt.
  5. Garnér med frisk koriander og evt. tern af frisk tomat ved servering.
- Serves med ris eller salat.



10 personer



Taste the  
exotic Brazil

Unilever  
Food  
Solutions

# Vaca Atolada

Oksebøf, bønner og sprøde kartofler

## INGREDIENSER

- 1 dl Milda Flydende Stege 100%
- 1 kg Okseinderlår
- 100 g Løg i tern
- 100 g Gulerod i tern
- 1.5 l Knorr Demi-Glace
- 2 g Spidskommen, frø
- 20 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 20 g Knorr Professional Krydderipuré Peber
- 1 g Laurbærblade
- 100 g Knorr Tomatino
- 150 g Kartoffler
- 100 g Brune bønner udblødt i vand
- 1 g Bladpersille
- 2 stk Hele citroner

## FREM GANGSMÅDE

1. Brun okseinderlår, løg og gulerod godt af i Milda Flydende Stege 100%.
2. Skær citronerne i grove stykker og gnid dem i havsalt. Karameliser dem og tilsæt dem i kødet og grøntsagerne.
3. Tilsæt laurbærblade og hel spidskommen til kødet og hæld Knorr Demi-Glace over.
4. Tilsæt Knorr krydderipuréerne og Knorr Tomatino og lad det simre til kødet er næsten mørt.
5. Steg kartoflerne og de udblødte bønner sprøde i olie.
6. Server kødet og grøntsagerne i saucen med citron og garnér med de sprøde kartofler og bønner. Drys med masser af frisk, hakket persille og friskkværnet, frisk peber.



10 personer



Taste the  
exotic Brazil  
Buffet

Unilever  
Food  
Solutions

# Dressinger

## BANANCHUTNEY

- 12 g Rød chili, frisk
- 100 g Skalotteløg
- 300 g Banan, uden skræl
- 200 g Æble, uden skræl
- 1,5 dl Winborgs æblecidereddike
- 70 g Sukker
- 0,3 g Fennikelfrø
- 0,5 g Korianderfrø, malet
- 0,5 g Paprika
- 0,3 g Gurkemeje
- 0,5 g Salt

1. Skræl æblerne og skær dem i tern. Hak løget og skær bananen i skiver.
2. Læg æble, banan og løg i en gryde sammen med eddike, sukker, chili og krydderier, hvorefter det koges op. Lad det simre under låg i 30 min. eller til æblet er kogt ud. Opbevares koldt i køleskab.

## SALSA FRESKA

- 400 g Knorr Tomatino
- 220 g Gul eller rød peberfrugt
- 25 g Limesaft
- 1 g Limeskal
- 30 g Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
- 10 g Koriander, friskhakket
- Salt og sort peber

1. Bland Knorr Tomatino, frisk peberfrugt og Knorr Professional Røget Chili.
2. Tilsæt limesaft og limeskal.
3. Smag til med salt, peber og friskhakket koriander.

## MOJO-ROJO

- 100 g Knorr Fraiche 24%
- 400 g Hellmann's Real Mayonnaise
- 20 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 50 g Knorr Professional Krydderipuré Peberfrugt
- 50 g Winborgs æblecidereddike
- 40 g Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
- Salt og sort peber

1. Bland alle ingredienserne sammen.



10 personer



Taste the  
exotic Brazil

# Dressinger

## BRASILIANSK PESTO med mandler

- 100 g Basilikum, frisk
- 100 g Cashewnødder
- 100 g Parmesanost
- 30 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 2 dl Hellmann's Citrus Vinaigrette
- 100 g Mandler
- 5 g Sort peber, knust
- Salt
- Frisk koriander
- Saft og skal af en frisk lime

1. Rist mandler og cashewnødder til de er gyldne.
2. Blendes med de øvrige ingredienser til en homogen masse.

Serveres til kød, fisk, fjerkræ og grøntsager eller som pesto i en sandwich.

## MARACUJÁ & PIMIENTA passionsfrugt-chilikompot

- 150 g Passionsfrugtkød
- 5 dl Knorr Sunshine Chili
- 2,5 dl Hellmann's Passion Fruit Vinaigrette

1. Kom frugtkødet fra passionsfrugten i en gryde og giv det et hurtigt opkog, afkøl derefter.
2. Frugtkødet blandes med de øvrige ingredienser.

## DIJON & CHILI mayonnaise

- 3 dl Hellmann's Real Mayonnaise
- 100 g Maille Dijon Original
- 30 g Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
- 30 g Knorr Tomatino
- 2 stk Lime

1. Riv limeskallen fint og pres juicen.
2. Bland ingredienserne og lad smagen udvikle sig i et par timer.

Smager pragtfuldt i sandwich og til grillet fisk og skaldyr.



10 personer



# Taste the exotic Brazil

BBQ



Unilever  
Food  
Solutions

# Arroz de Brocolis

## Broccoli & Ris

### INGREDIENSER

- 5 dl Ris
- 1,2 l Vand
- 25 g Knorr Grønsagsbouillon
- 250 g Broccoli, blancheret
- 50 g Persille, blancheret
- 2 stk Gul/rød peberfrugter i tern
- 2 stk Hakket piment
- 15 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 50 ml Olivenolie

### FREM GANGSMÅDE

1. Kog risene med vand og Knorr Grønsagsbouillon.
  2. Skær broccolien i mindre stykker og blancher dem i vand i 2 min.
  3. Afkøl broccolien.
  4. Blancher persillen i vand i ca. 1 minut og afkøl den straks.
  5. Bland broccoli med hakket persille, piment, Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg og olivenolie.
  6. Bland broccolidressingene med risene og smag til med salt og peber.
- Serveres som tilbehør til fisk, skaldyr, fjerkræ eller kød.



10 personer



Taste the  
exotic Brazil  
FRO

 Unilever  
Food  
Solutions

# Chimichurri

## Peberfrugt-Passionsmarinade

### INGREDIENSER

- 20 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 50 g Knorr Professional Krydderipuré Peberfrugt
- 1,5 dl Hellmann's Passion Fruit Vinaigrette
- 10 g Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
- 10 g Rød chilipeber
- 30 ml Rødvinseddike
- 300 g Rød peberfrugt
- 3 g Bladpersille

### FREM GANGSMÅDE

1. Rens peberfrugterne og chilierne.
2. Læg alle ingredienserne i en blender og blend dem til en jævn masse.
3. Lad smagen udvikle sig i et par timer.

Servér med grillet kød, kylling, fisk eller grøntsager.



10 personer



# Malaqueta

## Chili-citrusmarinade

### INGREDIENSER

- 70 g Rød chilipeber
- 20 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 30 g Knorr Professional Krydderipuré Peberfrugt
- 20 g Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
- 1 dl Olivenolie
- 1 dl Hellmann's Citrus Vinaigrette
- 200 g Knorr Tomatino
- 5 g Bladpersille

### FREM GANGSMÅDE

1. Rens chilerne, bag dem i en varm ovn og skær dem derefter i tynde skiver.
  2. Hak bladpersillen.
  3. Bland alle ingredienserne sammen og lad smagen udvikle sig i et par timer.
- Servér med grillet kød, kylling, fisk eller grøntsager.



10 personer



# Pimenta & Cominho

## Chili-spidskommen marinade

### INGREDIENSER

140 g Rød chilipeber  
60 g Knorr Professional  
Krydderipuré Hvidløg  
40 ml Risvin  
50 ml Rødvinseddike  
15 g Spidskommen, frø  
20 g Frisk oregano  
2 dl Hellmann's Citrus  
Vinaigrette  
Salt

### FREMGANGSMÅDE

1. Rens chilierne og blanchér dem i kogende vand.
2. Blend chilipeberen med de øvrige ingredienser og lad marinaden stå på køl nogle timer.

Serveres med grillet kød, fisk eller grøntsager.



10 personer



Taste the  
exotic Brazil

# Molho Vinagrete de Brazil

## Tomatsalsa

### INGREDIENSER

250 g Tomater  
50 g Løg  
200 dl Hellmann's Passion Fruit Vinaigrette  
5 g Bladpersille  
5 g Frisk mynte  
Salt  
Sort peber, knust

### FREM GANGSMÅDE

1. Skær tomaterne og løg i grove tern og bland dem med den hakkede bladpersille og mynte.
  2. Vend det hele sammen med Hellmann's Passion Fruit Vinaigrette og salt.
  3. Lad smagen udvikle sig i et par timer.
- Serveres med kød, fisk og grøntsager.



10 personer



Taste the  
exotic Brazil

Taste the  
**exotic Brazil**  
Dessert



Unilever  
Food  
Solutions

# Rainha Soufflé

## Dronningesoufflé med ostecreme

### INGREDIENSER

175 g Carte d'Or Blåbærsuppe  
50 g Maizena Tapiokastivelse  
200 g Frosne hindbær  
½ l Vand  
220 g Æggehvide  
1 dl Sukker

### Ostesauce:

260 g Crème Bonjour, Naturel  
160 ml Vand  
10 g Flormelis

### FREM GANGSMÅDE

#### Sufflé:

1. Bland Carte d'Or Blåbærsuppe med Maizena Tapiokastivelse.
2. Vand og hindbærene koges op. Når vand og bær koger, tilsættes frugtpulveret (punkt 1) under kraftig piskning. Lad dejen afkøle.
3. Blend bærcremen til en jævn masse med en stavblender.
4. Pisk æggehviden til skum. Tilsæt sukker lidt ad gangen.

5. Vend æggehviden i bærcremen.
6. Hæld dejen i smurte og sukrede forme.
7. Bages i ovnen i 8 minutter ved 200 °C.
8. Serveres straks med cremet ostesauce.

#### Ostesauce:

1. Rør Crème Bonjour, Naturel, vand og flormelis sammen.
2. Køl saucen ned før servering.



10 personer



Taste the  
*exotic Brazil*  
Dessert

# Torta de banana

## Karamelliseret banantærte

### INGREDIENSER

#### Bananlag

150 g Carte d'Or Karamel Topping

1,5 kg Banan

1 dl Lime- og citronsaft

#### Bund

300 g Milda Flydende Stege 100%

140 g Brun farin

150 g Sukker

200 g Helæg

360 g Hvedemel

4 g Bagepulver

### FREM GANGSMÅDE

1. Lun Carte d'Or Karamel Topping sammen med lime- og citronsaft og vend forsigtigt bananstykkerne heri.

2. Bland alle dejens ingredienser i en rørekedel og lad den røre i ca. 5 min.

3. Hæld bananer og karamelmassen i en smurt tærteform og fordel dejen henover bananerne og karamellen.

4. Bag ved 170°C i ca. 40 min.

Servér med flødeskumscreme og Carte d'Or Karamel Topping.



32 personer



Taste the  
exotic Brazil  
Dessert

Unilever  
Food  
Solutions

# Creme Caramel

## Panna cotta med appelsin

### INGREDIENSER

100 g Sukker  
2 dl Kondenseret mælk  
5 dl Knorr Piske 31%  
135 g Carte d'Or Panna Cotta  
20 g Appelsinskal  
3 dl Sødmælk  
150 g Carte d'Or Karamel Topping

### FREM GANGSMÅDE

1. Kog sukker, kondenseret mælk, sødmælk, Piske 31%, Carte d'Or Panna Cotta og appelsinskal op.
2. Kom Carte d'Or Karamel Topping i skålene og hæld panna cotta massen over.
3. Stil massen på køl til den er stivnet.



10 personer



# Coco & Maracuja

## Kokosnødde-panna cotta og passionsfrugt

### INGREDIENSER

- 5 dl Knorr Piske 30%, laktosefri
- 200 g Carte d'Or Panna Cotta
- 2 dl Kondenseret mælk
- 7 dl Fed kokosmælk, dåse

### Sauce:

- 200 g Passionsfrugtkød
- 2 dl Vand
- 400 g Sukker
- 20 g Maizena Tapiokastivelse

### FREM GANGSMÅDE

#### Panna cotta:

1. Bring Knorr Piske 30%, kondenseret mælk og kokosmælk i kog i en gryde.
2. Bland Carte d'Or Panna Cotta i under omrøring og fordel massen i serveringsskålene.
3. Køl ned indtil blandingen er stivnet.

#### Sauce:

1. Bring passionsfrugtkød, vand og sukker i kog i en gryde
2. Jævn med Maizena Tapiokastivelse og køl af.
3. Serveres med saucen over panna cottaen.



10 personer



Taste the  
exotic Brazil  
Dessert

## Arroz e Feijão

Ris og bønner er grundelementerne i det brasilianske køkken. Du vil opdage, at de fleste brasilianere gerne vil have denne ret på deres frokostbord hver dag. Den serveres sædvanligvis sammen med en steak og salat.

## Brigadeiro

En anden ekstremt sød dessert fra Brasilien, lavet af sød kondenseret mælk og kakaopulver, der rulles til kugler. Du kan finde det til enhver fødselsdagsfest overalt i landet.

## Caipirinha

Brasiliansk nationalcocktail, fremstillet af limefrugter, sukker og sukker-rørsspiritus - Cachaça.

## Caju

Frugten, der stammer fra cashew nødder er også meget populær i Brasilien, hvor du finder den i de fleste husholdninger som en juice.

## Canja

Brasiliens mest traditionelle suppe, bestående af kylling og grøntsager.

## Capirosca

Da europæerne løb tør for importeret Cachaça, fremstillede de Capirosca, der er det samme som caipirinha, men lavet med vodka i stedet.

## Churrascaria

Brasilianske steakhouses, der serverer buffet med alt det kød grillet over kul, du kan spise.

**Churrasco** - I Brasilien, er churrasco betegnelsen for grillstegt kød, der stammer fra det sydlige Brasilien, hvor Gaucho'erne (folk fra staten Rio Grande do Sul) kommer fra. Udtrykket churrasco refererer til en hvilken som helst udskæring af kød tilberedt over varme kul eller på en stegepande. Næsten enhver lejlighed kan fejres med en churrasco: fødselsdage, barnedåb, politiske møder eller en almindelig sammenkomst med familie og venner i weekenden. Det har udviklet sig til et omfattende måltid med forskellige salater, saucer og farofa der serveres sammen med kødet. Du vil også opdage, at brasilianerne altid vil have caipirinhas og kold øl serveret til deres churrasco.



## Coxinha

Den mest traditionelle »salgadinho« i Brasilien bestående af kartofler, mel og meget ofte fyldt med kylling, ost eller rejer. Ordet Coxinha er endvidere et sjovt ord, der bruges af de venstreorienterede politikere til at beskrive de konservative politikere i Brasilien.

## Feijoada

Feijoada er en gryderet bestående af sorte bønner med tørret oksekød (carne seca) og udskæringer af svinekød. Brasilianere nyder typisk dette herlige måltid ved middagstid sammen med en caipirinha efterfulgt af en lur. Det tager ca. to til tre dage at tilberede denne storslåede ret. Den serveres på traditionel vis med ris, braiseret grønt og appelsiner skåret i skiver.



## Gelada

Udtryk, der beskriver øl i Brasilien. Gelada betyder kold og øllet skal serveres ved en temperatur, der er tæt ved frysepunktet. Det er meget almindeligt, at kunder returnerer deres øl i baren, hvis temperaturen ikke opfylder deres forventninger.

## Mandioca

Basisfødevarer for Brasiliens indianere før europæernes ankomst, og er i dag stadig en daglig kilde til ernæring for millioner af brasilianere. Brasiliansk arrowroot, maniok og tapioka er nogle af de navne, der definerer mandioca. Der er tusindvis af forskellige sorter af maniok i Brasilien og det findes i de fleste retter.

## Moqueca

Er en brasiliansk opskrift på en gryderet med saltvandsfisk i kokosmælk, tomater, løg, hvidløg, koriander og lidt palmeolie (dendê). Den tilberedes langsomt i en terracotta gryde og kan serveres med rejer og en blanding af udbenede fiskearter såsom haj, sværdfisk etc.

## Pao de Queijo – Friteret ostebolle

**Palmito** - Palmehjerte er en grøntsag høstet fra den inderste kerne og de friske skud af visse palmetræer. Den var tidligere talrig i den atlantiske regnskov, der førhen strakte sig hele vejen rundt om den sydøstlige del af Brasilien. Skoven er næsten udryddet, ligesom palmetræerne.

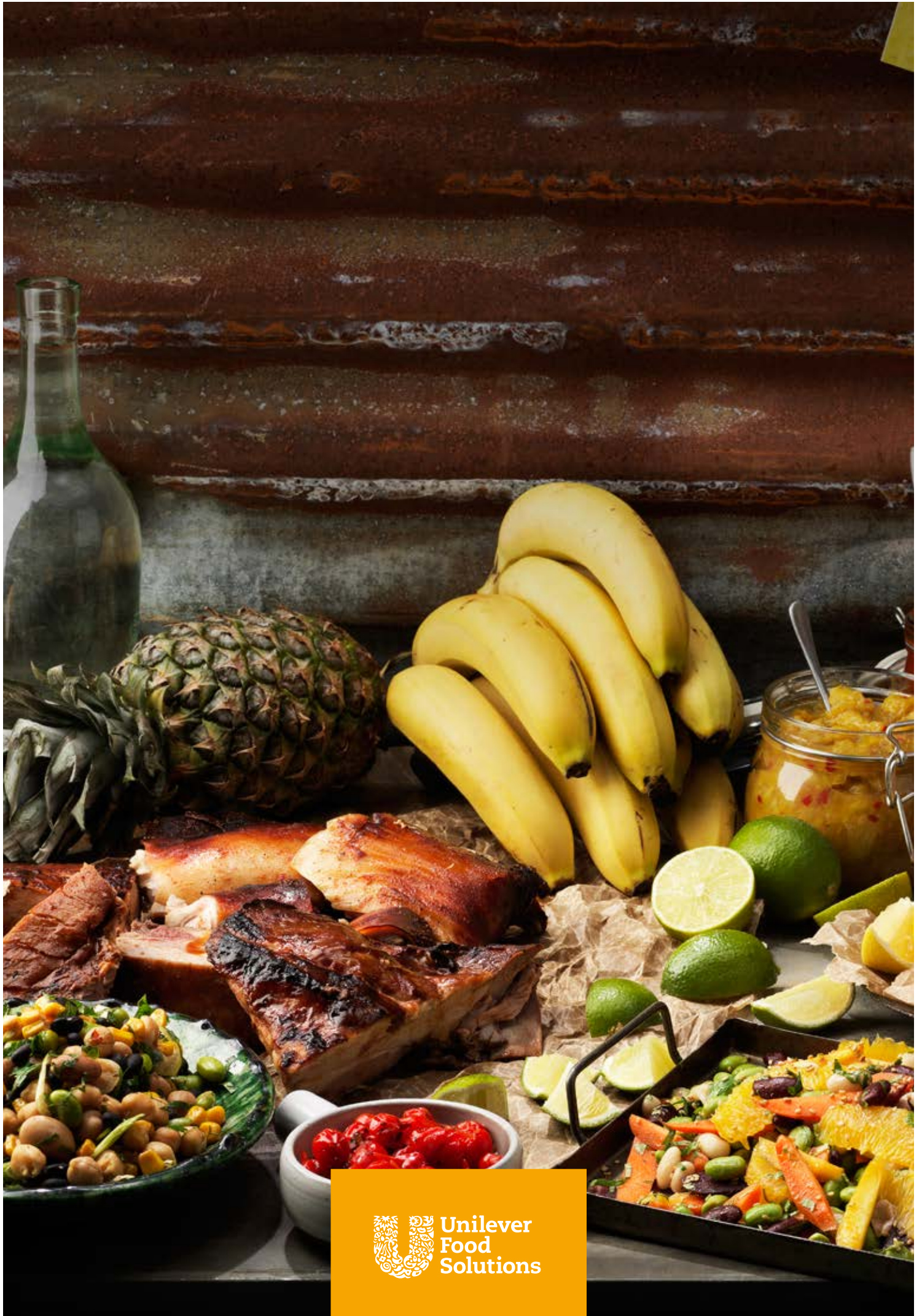
## Pastel

Pastel er en typisk fastfood brasiliansk ret, som består af en halvcirkel- eller rektangel-formet tærte med tynd skorpe med forskelligt fyld, stegt i vegetabilsk olie. Resultatet er en sprød, gyldenbrun tærte.

## Picanha

Culotte er et lækkert stykke kød. Et forholdsvis tykt fedtlag dækker et mørt og magert stykke kød, og når det grilles, gør dette fedtlag kødet saftigt og giver det smag. Picanha serveres med fedtlaget, og selvom de fleste mennesker skærer fedtet fra, mener nogle, det er kronjuvelen, og spiser det sammen med det magre kød.





Unilever  
Food  
Solutions