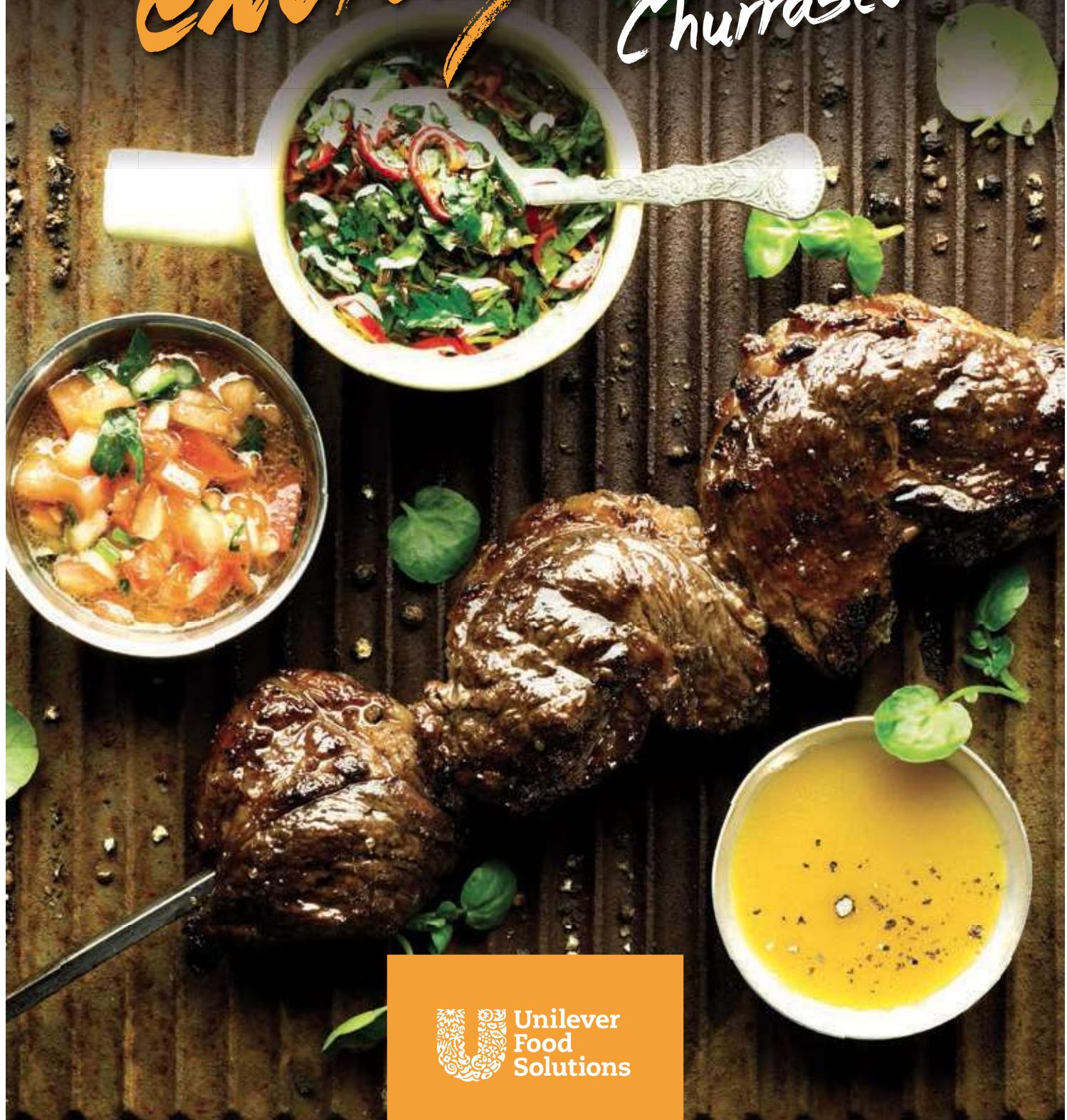


Taste the
exotic Brazil
Churrasco



Unilever
Food
Solutions

Taste the
exotic Brazil

Churrasco

Vær en del den brasilianske trend i 2016

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 brasilianserne altid vil have caipirinhas og kold øl serveret til deres churrasco.

Se videoer fra et klassisk brasiliansk Churrascaria, oplev hvordan Gastromotivia bruger madlavning til at få unge væk fra gaden i Rio og læs om hvordan du kan være med på den brasilianske trend i 2016 på www.unileverfoodsolutions.dk



Flap steak beef

Rub til oksekød

INGREDIENSER

- | | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 0,5 kop hvidløgspulver | 0,5 kop oksebouillon,
granuleret |
| 0,5 kop løgpulver | 1 tsk røget paprika |
| 0,5 kop timian, tørret | |
| 0,5 kop sukker, granuleret | |

FREM GANGSMÅDE

Bland alle ingredienserne sammen og gnid det godt ind i oksekødet.



Picanha culotte

Urte- og hvidløgsglasering

INGREDIENSER

- 1 spsk Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 2 spsk Knorr Professional Krydderurtepuré Middelhavsurter
- 1,5 dl olivenolie
- 2 spsk vand

FREM GANGSMÅDE

Bland alle ingredienserne sammen.
Glaseringen bruges mod slutningen af
tilberedningen.



All pepper

Rub til oksefilet

INGREDIENSER

- 1 kop hvidløgspulver
- 0,5 kop løg pulver
- 0,5 kop chiliflakes, tørrede
- 0,5 kop timian, tørrede
- 0,5 kop Knorr Citrus
- 0,5 kop brun sukker
- 0,5 kop Knorr oksebouillon, granuleret
- 0,5 dl ancho chili, pulver
- 1 spsk. sort peber, hel

FREMGANGSMÅDE

Bland alle ingredienserne sammen.

All American chili

Chili marinade til grill

INGREDIENSER

- 1 kop Knorr Pang gang
- 1 kop brun farin
- 0,5 dl olivenolie
- 1 tsk Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 1 tsk Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
- 2 spsk Vand

FREMGANGSMÅDE

Rør alle ingredienserne sammen og gnid marinaden på kødet mod slutningen af tilberedningen.



Provencalsk rub

Rub til kød og grønt

INGREDIENSER

- 0,5 kop hvidløg pulver
- 1 spsk løgpulver
- 5 spsk Knorr Toscana Pasta & Pizza
- 1 spsk Knorr Umami
- 1 spsk tørret persille
- 1 tsk chiliflakes, tørrede
- 1 spsk sort peber, stødt
- 1 spsk brun farin

FREMGANGSMÅDE

Bland alle ingredienserne sammen og gnid det godt ind i kødet eller grøntsagerne.

Lemon ginger

Citrus-ingefær glasering til grill

INGREDIENSER

- 1 tsk Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 1 spsk Knorr Professional Krydderipuré Ingefær.
- 1 kop olivenolie
- 0,5 kop vand
- 1 spsk brun farin
- 1 stk citron, skal og saft

FREMGANGSMÅDE

Bland alle ingredienserne sammen og pensel det løbende under grillningen.



Tomahawk

Rub til kalv og svine

INGREDIENSER

- | | |
|---|----------------------|
| 0,5 kop stødt hvid peber | 1 spsk tørret timian |
| 0,5 kop hvidløgspulver | 1 tsk Knorr Citrus |
| 1 spsk Knorr kalvebouillon,
granuleret | 1 tsk Paprika |

FREM GANGSMÅDE

Bland alle ingredienserne sammen.
Rub'en gnides godt ind i kalve- eller svinekødet.



Asian curry

Asiatisk rub til kylling

INGREDIENSER

- 60 g gul karrypasta thai
- 6 g limeblade, tørrede
- 40 g Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
- 20 g korianderfrø, blendede
- 5 g gurkemeje
- 20 g brun farin
- 10 g Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
- 20 g citrongræs, tørret og blendede

FREMGANGSMÅDE

Bland alle ingredienserne grundigt sammen med fingrene. Bland kylling med lidt olivenolie og rub'en og lad det krydre et par timer før tilberedning.

Tri tip maminha

Urte- og hvidløgsglasering til kylling

INGREDIENSER

- 1 spsk Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 2 spsk Knorr Professional Krydderurtepüré Middelhavsurter
- 1 kop olivenolie
- 1 spsk honning
- 0,5 kop vand

FREMGANGSMÅDE

Bland alle ingredienserne sammen og brug glaseringen til kylling. Glaseringen bruges til sidst i tilberedningen.



Smoked chili

Røget chili glasering

INGREDIENSER

- 2 spsk Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
- 1 spsk Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 1 kop olivenolie
- 1 spsk brun farin
- 1/2 kop mørk øl

FREM GANGSMÅDE

Bland alle ingredienserne samme og pensel kødet eller grøntsagerne mod slutningen af tilberedningen.



Garlic lamb

Rub med hvidløg til lam

INGREDIENSER

- 0,5 kop hvidløgspulver
- 0,5 kop løgpulver
- 1/2 tsk tørrede chiliflakes
- 1 tsk Knorr Citrus
- 1 tsk tørret rosmarin
- 1 tsk tørret timian
- 1 tsk stødt sort peber
- 1 tsk selleri salt

FREMGANGSMÅDE

Bland alle ingredienserne sammen og gnid rub'en godt ind i lammekødet.

Lemon garlic

Citrus-hvidløg glasering

INGREDIENSER

- 1 kop olivenolie
- 2 spsk Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 1 kop Hellmanns Vinaigrette Citrus
- 2 spsk honning, flydende
- 2 spsk frisk timian, hakket

FREMGANGSMÅDE

Bland alle ingredienserne sammen og brug glaseringen på kødet eller grøntsagerne mod slutningen af tilberedningen.



Jamaican jerk

Jamaicansk rub til kylling

INGREDIENSER

0,5 kopper løg pulver	1 tsk stødt sort peber
1 tsk tørrede purløg	1 tsk cayennepeber
1 tsk tørret timian	1 spsk hvidløgspulver
1 tsk stødt allehånde	1/3 tsk stødt muskatnød
1 tsk salt	1/2 tsk stødt kanel
1 tsk brun farin	

FREMGANGSMÅDE

Bland det hele sammen og gnid kyllingekødet ca. 1 time før tilberedning.

Lemon ginger

Citrus-ingefær glasering til grill

INGREDIENSER

1 tsk Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
1 spsk Knorr Professional Krydderipuré Ingefær.
1 kop olivenolie
0,5 kop vand
1 spsk brun farin
1 stk citron, skal og saft

FREMGANGSMÅDE

Bland alle ingredienserne sammen og pensel det løbende under grillningen.



Tip:

Træspydene kan ligges i koldt vand natten over, så brænder de ikke, når de kommer på grillen.