

Knorr
PROFESSIONAL

NYT
DESIGN!



KNORR KONCENTREDE FONDER PRÆSENTERER

**VELSMAGENDE RETTER
FRA NÆR OG FJERN**



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

SMAGSSÆT MED VORES NYE OPDATEREDE FONDER!

Nu har vi opdateret vores koncentrerede fonder, både på indersiden og ydersiden. Kyllingefonden har fået en helt ny opskrift med en ny afbalanceret og fyldig smag af stegt kylling. Derudover har vi fjernet flere allergener og lavet andre små justeringer, der kan spille en stor rolle for både køkkenet og gæsten.

For at fejre vores nye fine fonder har vi desuden lavet denne opskriftsfolder, hvor vi har samlet seks opskrifter fra både nær og fjern. Så hvad starter du med? Bliver det en spicy ramen med svampe baseret på Knorr Professional Koncentreret Svampfond? Eller elsker dine gæster en rigtig god bulgogi med chili, pak choi og Knorr Professional Brunet Løgfond? Uanset hvad, så er vi sikre på, at det bliver rigtig lækkert.

Unilever Food Solutions ønsker dig god fornøjelse i køkkenet – og velbekomme!



VÆLG DIT SALTINDHOLD

Der er nu tydelige instruktioner på emballagen om, hvordan du fortynder vores koncentrerede fonder til et saltindhold på enten 0,5 eller 0,3 %!

BULGOGI

👤 10 personer

Et koreansk måltid som passer til alle familiefester i Korea. Ingredienserne og tilberedningen kan variere en del afhængigt af land og sæson.

Kødet og marinaden

- 1,5 kg oksekød, tykkam
- 100 ml ketjap Manis
- 40 ml Knorr Koncentreret Oksefond
- 20 ml Knorr Koncentreret Brunet Løgfond
- 30 g Knorr Hvidløg krydderpasta

Stegningen

- 50 ml sesamolie
- 200 g løg, finthakket
- 10 g chilipeber, rød, fintsnittet

De sidste trin og tips

- 500 g pak choi
- 40 g sesam ristet

TILBEREDNING:

- Bland Ketjap Manis, oksefond, løgfond og hvidløgpasta sammen og marinér kødet og lad det trække i en time.
- Steg kødet i sesamolie sammen med hakket løg og frisk rød chili.
- Vend friskhakket pak choi i blandingen lige inden servering og drys med ristet sesam.

Server gerne med nudler, blandede rå grøntsager eller ris.

Knorr Professional
Koncentreret Brunet Løgfond
Varenr. F27302

- Vegansk
- Gluten- og laktosefri
- Ingen allergener



SPICY RAMEN MED SVAMP

OVO-VEGETARISK

🍴 10 personer

Kan dine gæster ikke få nok af en rigtig lækker ramen? Giv dem, hvad de vil have, med denne dejlige variant baseret på Knorr Professional Koncentreret Svampefond, boghvedenudler og flere slags svampe! Derudover kan du blære dig med hjemmelavet fiskesauce og en utrolig lækker hvidløgsolie.

RAMEN-BOUILLON

3500 ml vand
120 g Knorr Koncentreret Svampefond, ufortyndet
100 g misopasta
10 g tørrede shiitake-svampe
50 g kombutang
5 stk løg
2 fed hvidløg
30 g Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
2 stk røde chilier
50 ml vegansk fiskesauce (se opskrift på næste side)

TILBEREDNING:

Bag løgene hele på et leje af salt i en 200 grader varm ovn i 45 minutter, så løgene begynder at karamellisere. Bag hvidløgene hele indpakket i aluminiumsfolie ved 200 grader i 60 minutter. Bland de resterende ingredienser i en gryde, og lad det hele koge ved svag varme i en times tid. Si væden fra. Pil skrællen af løgene, og klem hvidløgene ud af skrællen. Tilføj løg og hvidløg til boullonen. Blend boullonen glat med en stavblender, og sigt den gennem et klæde.

Fort sættes på
næste side



**Knorr Professional
Koncentreret Svampefond**
Varenr. F27300

- Vegansk
- Gluten- og laktosefri
- Uden gærsekstrakt
- Ingen allergener



Fortsat fra
forrige side

SPICY RAMEN MED SVAMP

VEGANSK FISKESAUCE

350 ml	vand
50 g	tang, tørret
50 g	miso
500 ml	tamari
8 stk	sorte peberkorn
2 fed	hvidløg
2 stk	shiitake-svampe, tørrede

TILBEREDNING:

Bland ingredienserne sammen. Lad det stå og trække i mindst 24 timer. Si væden fra.

FERMENTERET HVIDLØGSOLIE

150 g	fermenterede hvidløg
500 ml	rapsolie

TILBEREDNING:

Kom ingredienserne i en blender, og blend i ca. 5 minutter på fuld kraft. Sigt herefter blandingen gennem et klæde. Inden servering tilføjes 50 g hvidløgsolie pr. portion til boullonen. Tilsæt herefter langsomt olien i en tynd stråle lidt ad gangen, mens du blender, så olien og boullonen emulgerer.

SOJÆG

10 stk	æg, økologiske
200 ml	vand
30 g	sukker
400 ml	soja med lavt saltindhold
60 ml	riseddike

TILBEREDNING:

Brug en ske til forsigtigt at placere æggene i det kogende vand. Kog æggene i 7,5 minut. Bland marinaden ved at røre de resterende ingredienser sammen, indtil sukkeret er opløst. Læg de kogte æg i isvand. Pil de afkølede æg. Hæld marinaden over æggene, så de er helt dækket til. Lad æggene marinere i 12 timer. Tag æggene op af marinaden, og skær dem i halve.

SERVÉR

300 g	bøgehatter
500 g	østershatte, stegte
200 g	shiitake-svampe
500 g	pak choi
½ bundt	forårsløg
200 g	tangsalat
200 g	lucernespirer
50 g	syltet chili
500 g	baghvedenudler

Tilbered nudlerne efter anvisningerne på pakken. Læg de udskårne svampe og pak choi henover nudlerne. Hæld den varme bouillon, som er krydret med hvidløgsolie, henover. Pynt hver portion med hakkede forårsløg, tang, lucernespirer og chili.

SYDAMERIKANSK SUPPE MED SØDE KARTOFLER OG LIME

👤 10 personer

Søde kartofler er en af de ældste grøntsager i verden. I Peru kan den dateres tilbage til 750-tallet f.v.t. Efter den første rejse til den nye verden i 1492 tog Christopher Columbus den søde kartoffel med tilbage til Europa. Kartoffel var dengang som nu et almindeligt indslag i den sydamerikanske madlavning.

280 g	løg i tern
40 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
40 ml	rapsoolie
2 kg	søde kartofler i tern
2 g	chili ancho pulver
1 g	cayennepeber
2,4 l	vand
3 stk.	laurbærblad
75 ml	limesaft
15 g	salt
80 ml	Knorr, Koncentreret Kyllingefond
1 stk.	granatæble
100 g	creme fraiche
10 g	koriander, frisk, hakket

TILBEREDNING :

1. Sauter løg og Knorr Krydderipuré Hvidløg i olie ved middel varme i 5 minutter.
2. Tilsæt søde kartofler, ancho chili og cayenne og steg under omrøring i yderligere nogle minutter.
3. Tilsæt vand, Knorr Kyllingefond, laurbærblade og lad simre under låg, til de søde kartofler er møre. Tag laurbærbladene op og miks suppen glat og smag suppen til med lime og salt.
4. Server suppen med granatæblekerner, creme fraiche og koriander.



**Knorr Professional
Koncentreret Kyllingefond**
Varenr. F27276

- Ny opskrift!
- Gluten- og laktosefri
- Uden gærekstrakt
- Ingen allergener





**Knorr Professional
Koncentreret Grønsagsfond**
Varenr. F27280

- Uden gær ekstrakt
- Vegansk
- Gluten- og laktosefri
- Ingen allergener



SPELTOTTO FRA ØLAND

👤 10 personer

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

400 g	speltkerner
800 ml	vand
20 g	Knorr Koncentreret Grønsagsfond
150 g	løg i tern
500 g	knoldselleri, i tern
30 g	flydende margarine
50 g	æble, små tern
200 g	parmesanost
200 g	creme fraiche
50 g	persille, hakket
20 ml	citronsaft, friskpreset

TILBEREDNING:

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

RATATOUILLE MED GEDEOST

👤 10 personer

Godt tilbehør til lam, kylling eller svinekød.

150 g	squash, tern
200 g	peberfrugter, blandede
150 g	svampe, blandede
150 g	gulerod
100 g	løg
100 g	Knorr Tomatino
50 g	oliven, sorte, udstenet
20g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg og rosmarin
30 ml	Knorr Koncentreret Grønsagsfond
200 g	gedeost
	rosmarin

TILBEREDNING:

Skær grøntsagerne groft og steg dem i olivenolie. Tilsæt Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg og rosmarin. Vend Knorr Tomatino og Knorr Grøntsagsfond i og smag til med sort peber. Placér grøntsagerne i en bradepande og drys med gedeost. Bages i varm ovn indtil overfladen har fået en lækker gylden farve.



Knorr Professional
Koncentreret Grønsagsfond
Varenr. F27280

- Uden gærsekstrakt
- Vegansk
- Gluten- og laktosefri
- Ingen allergener






**Knorr Professional
Koncentreret Fiskefond**
Varenr. F27282

- Uden gærekstrakt
- Indeholder fisk.
Kan indeholde bløddyr
og krebsdyr.
- Gluten- og laktosefri



SVENSK FISKEFAD

 10 personer

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. Bages i varm ovn indtil overfladen har fået en lækker gylden farve.

1,3 kg	fiskefilet af hvid fisk (torsk, sej, kuller eller aborre)
800 g	kartofler, skrællede
1 l	vand
300 ml	fløde eller flødealternativ
25 ml	Knorr Koncentreret Fiskefond
100 g	Knorr Koldrørt Jævning
4 g	salt
4 g	peber
10 g	MAILLE Æblecidereddike
200 g	æble, groft revet
20 g	peberrod revet

TILBEREDNING:

1. Skær fisken i mindre stykker.
2. Kog kartoflerne, og lad dem køle af. Skær dem i mindre stykker.

Saucen

1. Rør vand, fløde og Knorr Fiskefond sammen, og bring det i kog. Pisk Knorr Jævning i, og bliv ved med at piske omhyggeligt.
2. Lad saucen stå i 5 minutter.
3. Tilsæt salt, peber, MAILLE Æblecidereddike, æble og peberrod. Smag til, og juster evt. krydderierne.

Finalen

1. Læg fisk, kartofler og løg i en form og hæld saucen over.
2. Herefter bages den i ovnen ved 175 grader i 20-30 minutter.

NYT
DESIGN!



Du kan finde flere opskrifter og mere information om vores praktiske fonder fra Knorr Professional på [ufs.com](https://www.ufs.com)!