



NYHED:
PÅ DEN
KOLDRØRTE
MÅDE



Det rør sig lige nu KOLD TILBEREDNING & TIDENS MADTREND

"Køkkenpraktisk, Allergenfrit og Gourmet style med koldopløselig stivelse"

Det klimavenlige valg





Sensoriske løft med koldrørte produkter

Den travle forbruger sætter mere og mere pris på den hurtige (og gode) mad. Takeaway vinder indpas alle steder; på gadeplan, i torvehaller og ikke mindst i butikker. Bedre gourmet takeaway hitter, og det er in at sætte tænderne i et godt og hurtigt måltid mad, der helst skal være så autentisk, familievenligt og genkendeligt som muligt. Derfor er takeaway klassikere indenfor onepots, saucer og supper et storsælgende hit.

I takt med den stigende efterspørgsel på "den gode og hjemmelavede takeaway", opstår der også nye behov, når det gælder madens sensoriske kvaliteter i spiseøjeblikket. Sensorik handler om madens udseende, madens smag og madens konsistens. Når det handler om den rette konsistens, er vores udviklingskokke på banen med køkkenpraktiske koldrørte produkter.

Den koldopløselige base jævner dine retter og bevarer konsistensen, det cremede og smagskvaliteten – uanset temperaturpåvirkning!

Perfekt til saucer, supper og hele måltidsløsninger. Og det siger vi, fordi den er ideel at bruge både KOLD-PRODUCERET og varmproduceret. Den er udviklet som en allround stivelse, der lever op til efterspørgslen om, at det skal være Køkkenpraktisk, Allergenfri og samtidig Gourmet Style.

Koldrørte produkter er praktiske at bruge i både små og store portioner, mindsker svindprocenten under produktionen, reducerer madspildet og giver dig mulighed for at bevare sprødheden, saften og næringsværdien til de øvrige ingredienser du tilsætter din ret.

Produktbeskrivelse:

Koldrørte produkter er en køkkenteknisk genistreg lavet på **modificeret stivelse** og passer ind i tidens allergenfreie behov.

Modificeret stivelse baseret på glutenfri stivelse, maltodextrin, guar gummi og vegetabilsk olie. Den er koldopløselig og er derfor særlig velegnet ved koldproduktion af fx saucer, supper og måltidsløsninger.



De køkkenklare fordele med koldrørte produkter:

- Jævner ved både kold og varm produktion
- Holder konsistensen under køl, frysning og opvarmning
- Er kulde-, fryse-, varme og syretolerant
- Er glansgivende og giver et indbydende udseende
- Trækker ikke skind på overfladen
- Er 100% vegetabilsk
- Uden allergener, fri for gluten
- Skiller ikke...

VEJLEDNING/Sådan bruger du koldrørt hvid basis trin-for-trin: KOLDPRODUCERET GRUNDSAUCE



1 Hæld vand og Knorr Jævning i en skål.



2 Tilsæt Knorr Piske under omrøring, så stivelseskornene opløses, og lad den herefter hvile i ca. 5 minutter.



3 Tilsæt Knorr Kyllingefond.



4 Smag til med salt og peber.



5 Pisk grundigt igen så sauceen jævnes optimalt.



6 Koldproduceret grundsauce, der er klar til opvarmning eller nedfrysning.



HVID GRUNDSAUCE

 10 Personer

Ingredienser:

1,5 liter vand
1/2 liter Knorr Piske
150 g Knorr Jævning, koldrørt
125 g Knorr Koncentreret Kyllingefond
3 g salt
1 g hvid peber, stødt

Tilberedning:

Bland vand og Knorr Piske og tilsæt Knorr Jævning under piskning. Lad hvile i 5 min.
Tilsæt de øvrige ingredienser og pisk igen.
Saucen er efter opvarmning klar til servering eller videreforarbejdning.

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	193 kJ / 46 kcal
Fedt:	3,9 g
- heraf mættede fedtsyrer	3,4 g
Kulhydrat:	7,1 g
Protein:	0,4 g



HØNS I ASPARGES

 10 Personer

Ingredienser:

Sauce:

10 dl vand
3 dl Asparges vand fra asparges-
snitter på dåse
2 dl Knorr Mad 15%
50 g Knorr Koncentreret Kyllingefond
100 g Knorr Jævning, koldrørt
3 g salt
1 g hvid peber, stødt

Fyld:

Fyld tilføres i den mængde der passer
efter portionen og prisen på retten.
Drænede aspargessnitter fra dåse.
Frosset plukket hønsekød.

Tilberedning:

Alle ingredienser til saucen piskes grundigt sammen.
Lad saucen hvile i 5 min. og pisk igen.
Bland aspargessnitter og plukket hønsekød i saucen
og portionér i bakker i den korrekte mængde.

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	146 kJ / 35 kcal
Fedt:	1,3 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat:	4,2 g
Protein:	4,2 g



BEARNAISE SAUCE

 10 Personer

Ingredienser:

400 ml Knorr Piske
600 ml koldt vand
60 g Knorr Jævning, koldrørt
1,2 dl Milda Flydende Stege 100%
55 g bearnaise essens
50 g Knorr Koncentreret Kyllingefond
1 knsp. gurkemeje
1,5 g estragon, tørret
35 g Knorr Professional
Krydderipuré Estragon
Salt
Hvid peber, stødt

Tilberedning:

Pisk alle ingredienserne sammen i ca. 5 min.
Tilsæt salt og peber efter smag og behag.
Portionér i bakker i den korrekte mængde.
Der kan med fordel piskes smør i den varme sauce
hvis der ønskes mere smørsmag.
Der kan justeres på ingredienserne efter behov.

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	963 kJ / 229 kcal
Fedt:	23 g
- heraf mættede fedtsyrer	10,1 g
Kulhydrat:	10,5 g
Protein:	1 g



RØDVINSSAUCE

 10 Personer

Ingredienser:

1000 ml vand
300 ml rødvin
85 g Knorr Brun Basis, koldrørt
30 g Knorr Koncentreret Kylling fond
0,5 g provence krydderi, tørret

Tilberedning:

Alle ingredienser piskes sammen.

Lad saucen hvile i 5 min.

Pisk igen og portionér i bakker i den korrekte mængde.

Saucen kan med stor fordel piskes med ca. 50 g smør ved opvarmning og tilsættes lidt kulør for en mørkere farve.

Der er ikke tilsat salt og peber til saucen – dette kan også gøres for en mere intens smag.

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	142 kJ / 34 kcal
Fedt:	0,3 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat:	4,2 g
Protein:	0,7 g



BAGT KARTOFFELMOS

 10 Personer

Ingredienser:

Mos:

700 ml vand
300 ml Knorr Piske
100 ml Milda Flydende Stege 100%
200 g Knorr Kartoffelmos, koldrørt
5 g salt
3 g hvid peber, stødt

Fyld:

Revet ost

Tilberedning:

Rør alle ingredienser til mosen sammen – lad den hvile i 5 min. Rør herefter igen. Udportionér i bakker og drys med revet ost. Bages ved 175 grader i 12 til 15 min.

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	615 kJ / 146 kcal
Fedt:	11 g
- heraf mættede fedtsyrer	4,8 g
Kulhydrat:	9,7 g
Protein:	1,8 g



COQ AU VIN

 10 Personer

Ingredienser:

Sauce:

1 l vand
3 dl rødvin
30 g Knorr Koncentreret Kyllingefond
75 g Knorr Brun Basis, koldrørt
1 g timian, tørret
3 g hvidløgssalt
1g hvid peber, stødt

Fyld:

Tilføres i den mængde der passer efter portionen og prisen på retten.
Forstegt kyllingebryst
Bacon i tern (Til 1 kyllingebryst og 3 dl sauce anbefales 25g)
Frosne perleløg
Frosne champignon i skiver
Laurbærblad

Tilberedning:

Alle ingredienser til saucen piskes grundigt sammen – lad det hvile i 5 min. og pisk herefter igen.
Kom et kyllingebryst samt lidt frosne perleløg, champignon, bacontern og ét laurbærblad i en bakke og hæld saucen over.

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	308 kJ / 73 kcal
Fedt:	2,7 g
- heraf mættede fedtsyrer	0 g
Kulhydrat:	3,5 g
Protein:	7,3 g



INDISK KYLLING I KARRY

 10 Personer

Ingredienser:

4 forstegte kyllingebryster
30 g Knorr Krydderipuré Hvidløg
40 g Knorr Krydderipuré Ingefær
40 g Knorr Krydderipuré Karryrød Chili
1 g koriander pulver
1 g spidskommen pulver
3 g kanel
3 dl vand
20 g Knorr Koncentreret Kyllingefond
700 ml kokosmælk
60 g Knorr Jævning, koldrørt
150 g frosne løg i tern

Tilberedning:

Kyllingebrysterne lægges i bakken.
Rør alle krydderier, vand og fond sammen med kokosmælken.
Tilsæt Knorr jævning og rør i 5 min. Lad saucen hvile i yderligere 5 min. Tilsæt løg og smag til med salt og peber.

Hvis retten ønskes stærkere kan der bruges lidt mere chili.

Servering

Retten serveres med ris og evt brød.

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	536 kJ / 128 kcal
Fedt:	10 g
- heraf mættede fedtsyrer	6,4 g
Kulhydrat:	5,8 g
Protein:	6,2 g



KYLLING I KARRY

 **10 Personer**

Ingredienser:

Sauce:

7 dl liter vand
3 dl Knorr Piske
3 dl kokosmælk
40 g Knorr Koncentreret Kyllingefond
50 g Knorr Professional Krydderipuré Karry
75 g Knorr Jævning, koldrørt
10 g karry, tørret
3 g salt
1 g hvid peber, stødt

Fyld:

Tilføres i den mængde der passer
efter portionen og prisen på retten.
Forstegte kyllingbryster
Frosset hakket løg

Tilberedning:

Rør alle flydende ingredienser samt Karry krydderipuré sammen. Tilsæt Knorr Jævner, tørret karry samt salt og peber og pisk grundigt. Lad saucen hvile i 5 min. Pisk igen og tilsæt fyld.

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	364 kJ / 87 kcal
Fedt:	6,1 g
- heraf mættede fedtsyrer	4,3 g
Kulhydrat:	5,4 g
Protein:	5,1 g



KYLLING I CREMET TOMATSAUCE

 10 Personer

Ingredienser:

Sauce:

1 l vand
20 g Knorr Koncentreret Kyllingefond
1 dl Knorr Piske
30 g Knorr Professional Krydderipuré
Paprika
3 dl Knorr Tomatino
50 g Knorr Tomat basis, koldrørt
2 g provence krydderi, tørret
3 g hvidløgssalt
1 g hvid peber, stødt

Fyld

Tilføres i den mængde der passer
efter portionen og prisen på retten.
Forstegte kyllingbryster
Frosset peberfrugt i strimler
Frossen champignon i skiver

Tilberedning:

Alle flydende ingredienser samt paprika puré og Tomatino
røres sammen. Tilsæt Knorr jævner sammen med provence
krydderi, hvidløgssalt og peber. Røres godt sammen og hviler
i 5 min. Røres igen og tilsættes fyldet.

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	208 kJ / 50 kcal
Fedt:	1,8 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,7 g
Kulhydrat:	3,5 g
Protein:	4,8 g



LASAGNE MED KOLDRØRT TOMAT

 10 Personer

Ingredienser:

2000 g hakket oksekød
300 g hakket løg, frosset
2 l vand
1/2 l Knorr Piske
300 g Tomatino
250 g Knorr Tomat basis, koldrørt
30 g Knorr Professional
Krydderipuré Hvidløg
30 g Knorr Professional
Krydderipuré Middelhavsurter
500 g lasagneplader
200 g revet ost

Tilberedning:

Svits oksekød og løg sammen og lad det køle af.
Bland vand, Knorr Piske, Tomatino, Knorr Tomat basis,
Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg og Knorr Professional
Krydderipuré Middelhavsurter – lad det hvile 5 min. Smag til
med salt og peber.
Læg lasagnen i 3 lag – start og slut med sauce og drys revet
ost på toppen – bages i ovnen.

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	563 kJ / 134 kcal
Fedt:	6,5 g
- heraf mættede fedtsyrer	2,8 g
Kulhydrat:	9,9 g
Protein:	9,1 g



STUVET BLOMKÅL

 10 Personer

Ingredienser:

Sauce:

1 l vand
4 dl Knorr Piske
75 g Knorr Jævning, koldrørt
20 g Knorr Koncentreret Kyllingefond
2 g muskatnød, revet
5 g salt
1 g hvid peber, stødt
blomkålsbuketter, frosne

Tilberedning:

Alle ingredienser til saucen piskes grundigt sammen.
Lad det hvile i 5 min og pisk igen.
Kom de frosne blomkålsbuketter i en bakke og hæld den hvide sauce over og varm stuvningen op.
Kan serveres til karbonader, krebinetter, frikadeller og medister.

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	168 kJ / 40 kcal
Fedt:	2,8 g
- heraf mættede fedtsyrer	2,4 g
Kulhydrat:	4,7 g
Protein:	1,0 g



SVENSK PØLSERET

 10 Personer

Ingredienser:

1000 ml vand
1,2 dl Knorr Mad 15%
300 g ketchup
80 g tomat koncentrat
130 g Knorr Tomat basis, koldrørt
8 g salt
1 g hvid peber, kværnet
8 g tørret paprika
løg
kartofler
pølser

Tilberedning:

Bland alle flydende ingredienser samt Knorr Tomat basis, salt, peber og paprika og pisk det godt – lad hvile i ca. 5 min.

Løg, kartofler og pølser blandes i efter mætningsbehov og pølseretten udportioneres.

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	385 kJ / 92 kcal
Fedt:	3,6 g
- heraf mættede fedtsyrer	1,2 g
Kulhydrat:	11,7 g
Protein:	3,2 g

Besøg os på ufs.com