



Et flødealternativ
...til forskel



Det klimavenlige valg





Velkommen til ægte dansk madkultur



Hos Unilever Food Solutions er vi kendte på markedet for at have smag, kvalitet, glæde, gastronomi og årstiderne i fokus. For vi tror på, at det er den bedste måde at gøre den gode madoplevelse endnu bedre. Men det handler ikke kun om mad. Er du et miljøbevidst køkken, så er Knorr Flødealternativer også det klimavenlige valg.

Knorr Flødealternativer er tilegnet alle storkøkkener, der hver dag arbejder med menuplaner og spiseglæde. Vi hilser husmandskost med genkendelighed og

traditioner velkommen. Det giver de ældre tryghed og de yngre generationer stor måltidslykke.

Med vores smagsbrede opskrifter kan du nemt ramme plet i alle aldersklasser og situationer. Perfekt til personalekantine, buffet eller tallerkensservering i plejesektoren.

Velkommen til tykkevenlige hverdagsretter, hvor mormormad og husmandskost stadig er et sikkert hit også som dessert.



Livretter – madfortælling med minder

I det varme og salte køkken har vi anvendt Knorr Mad 15%, som er køkkenvenlig ved høje temperaturer til fx montering af saucer, supper eller puréer. Knorr Mad 15% fås også som laktosefri, når du har brug for det allergenvenlige valg.



Knorr Mad 15% køkkenfordele:

- Gør retten mere cremet
- Brug som flydende MONTERING til saucer, supper og stuvninger
- Skiller IKKE
- SYRESTABIL
- Findes også som LAKTOSEFRI
- Fås i 1 liter og 10 liter BAG IN BOX



CREMET HOLLANDAISE

 10 Personer

Ingredienser:

500 ml vand
1 dl hvidvin
2 dl Knorr Mad 15%
150 g Knorr Hollandaisesauce, granulat
200 g Milda Flydende Stege 100%
Salt
Peber
½ citron

Tilberedning:

Kog vand, hvidvin og Knorr Mad 15% op.

Pisk Knorr Hollandaisesauce heri. Montér saucen med Milda Flydende Stege 100%. Smag saucen til med salt og peber og giv den et ekstra pift med lidt frisk citronsaft.

Saucen kan serveres til al slags fisk.

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	1030 kJ / 250 kcal
Fedt:	26 g
- heraf mættede fedtsyrer	4 g
Kulhydrat:	3 g
Protein:	1 g



CREMET ASPARGESSUPPE

 10 Personer

Ingredienser:

675 g Asparges snitter
200 g Knorr Aspargessuppe, pasta
1 l vand
6 dl aspargesvand
4 dl Knorr Mad 15%
Salt
Peber
Evt. kødboller

Tilberedning:

Hæld aspargessnitterne til afdrypning og bevar aspargesvandet. Kog vand og aspargesvand op og pisk Knorr Aspargessuppe i. Montér suppen med Knorr Mad 15% og smag til med salt og peber. Servér suppen rygende varm med aspargessnitter og evt. kødboller.

Tip! Suppen kan garneres med friske asparges i stedet for snitter.

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	750 kJ / 180 kcal
Fedt:	11 g
- heraf mættede fedtsyrer	6 g
Kulhydrat:	14 g
Protein:	5 g



KALVEFRIKASSÉ

 10 Personer

Ingredienser:

3 kg kalvebov eller bryst
2 l vand
50 gram Knorr Oksebouillon, pasta
2 kg blandet grøntsager i passende stykker (asparges, gulerødder, selleri, ærter mm)
150 g Knorr Roux
4 dl Knorr Mad 15%
Salt
Peber

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	1330 kJ / 320 kcal
Fedt:	12 g
- heraf mættede fedtsyrer	6 g
Kulhydrat:	14 g
Protein:	36 g

Tilberedning:

Kalvekødet skæres i store tern (ca. 3-4 cm). Vand og Knorr Oksebouillon koges op og kødet koges mørt i boullonen. Kødet tages op og boullonen sigtes for urenheder ned i en gryde. Grøntsagerne blanches og koges næsten møre i boullonen.

Grøntsagerne tages op og saucen jævnes med Knorr Roux til ønskede konsistens.

Boullonen monteres med Knorr Mad 15% og smages til med salt og peber. Grønt og kød tilsættes og frikassen varmes igennem. Serveres med hvide kartofler.

Tip! Garnér gerne retten med frisk hakket persille.



HØNS I ASPARGES

 10 Personer

Ingredienser:

2 kg Hønsekød, hel høne
1 l vand
63 g Knorr Hønsbouillon, pasta
5 dl aspargesvand
190 g Knorr Roux
1 l Knorr Mad 15%
675 g Aspargessnitter
Salt
Peber

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	880 kJ / 210 kcal
Fedt:	8 g
- heraf mættede fedtsyrer	3 g
Kulhydrat:	2 g
Protein:	33 g

Tilberedning:

Hønen lægges i en stor gryde, dækkes med koldt vand. Tilsæt Knorr Hønsbouillon. Bring boullonen i kog i ca. 1½ time alt efter hønens størrelse og alder. Skum evt. urenheder undervejs, og lad evt. hønen afkøle i boullonen.

Når hønen er kold pilles kødet i mindre stykker fra benene. Suppen gemmes til sovsen.

Aspargesvæden sigtes ned i en gryde. Kog boullonen og aspargesvand op og jævnt det med Knorr Roux til den ønskede konsistens. Tilsæt Knorr Mad 15% og smag til med salt og peber og vend derefter aspargessnitterne og hønsekødet i saucen. Serveres i tarteletter eller helt klassisk med hvide kartofler.

Tip! Garnér gerne retten med friske grønne asparges og hakket persille.



STUVEDE ÆRTER OG GULERØDDER

 10 Personer

Ingredienser:

1,6 l vand
50 g Knorr Hønsbouillon, pasta
200 g Knorr Roux
8 dl Knorr Mad 15%
Salt
Peber
500 g ærter
500 g gulerødder, i tern
Persille, friskhakket

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	1330 kJ / 320 kcal
Fedt:	14 g
- heraf mættede fedtsyrer	8 g
Kulhydrat:	13 g
Protein:	5 g

Tilberedning:

Knorr Hønsbouillon koges op med vand og jævnes med Knorr Roux til den ønskede konsistens. Sauce monteres med Knorr Mad 15% og smages til med salt og peber.

Ærter og gulerødder blanches i kogende vand med salt. Vandet sigtes fra grøntsagerne og vendes i sauce.

Garnér med friskhakket persille. Kan serveres med pølse, krebinetter og hvide kartofler.

Tip! Tilsæt skinketern til stuvningen og servér denne i tarteletter.



Desserter – de søde minder



Nu er det tid til at sætte indbydende og lækre desserter på dagsorden. Og her taler vi om desserter med mere end ét formål...

Vi har gjort os umage for at gøre dessert-køkkenet mere brugervenligt og enkelt for dig. Fang tendensen i tidens dessertkøkken, hvor fromager, mousser, shakes, luftige cremer og sprøjtepose-kreationer præger billedet.

Lad os med Knorr Piske 31% inspirere dig til en sød mundfuld på menuplanen eller til en synkevenlig og nærende bi-ret til de småtspisende eller som glædelig hverdags-øverraskelse i skolerne/institutioner eller personalekantinene i stedet for kage.

På den måde kan du med basis i ét produkt skabe dessertvariation, spare tid og simpelthen gøre hverdagen til en fest – også i køkkenet!



Knorr Piske 31% køkkenfordele:

- Giver STABILITET til alle slags mousser
- Giver KONSISTENS og SKÆREFASTHED til desserter og kager
- Giver 50% mere pisket VOLUME end piskefløde
- Findes også som LAKTOSEFRI
- FRYSEFAST
- Fås i 1 liter og 10 liter BAG IN BOX



LUFTIG FLØDERAND MED FRISKE HINDBÆR OG HASSELNØD

 10 Personer

Ingredienser:

12 blade husblas
2 l Knorr Piske 30% laktosefri
65 g flormelis
300 g friske eller frosne hindbær, hele
Akaciehonning
Citronsaft
100 g hasselnøddeflager, ristede

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	880 kJ / 210 kcal
Fedt:	8 g
- heraf mættede fedtsyrer	3 g
Kulhydrat:	2 g
Protein:	33 g

Tilberedning:

Udblød husblasbladene i en stor skål med koldt vand i min. 10 min. Letpisk Knorr Piske 30% og flormelis til en let luftig konsistens.

Marinér hindbærerne i akaciehonning og citronsaft. Vend hindbærerne forsigtigt i den letpiskede flødeblanding sammen med de ristede og afkølede hasselnødder.

Kom den udblødte husblas i en tykbundet gryde og varm den forsigtigt op til den er smeltet, den må ikke koge. Vend til sidst den smeltede husblas i cremen gennem en sigte og hæld massen i en randform, og bank den let ned i bordet, så indholdet falder pænt i formen. Sæt den på køl i 4-6 timer.

Vend fløderanden ud på et fad og servér den med hindbærcoulis eller friske bær.



BANAN/JORDBÆR SHAKES ENERGITÆT

 10 Personer

Ingredienser:

1 kg jordbær
10 stk banan, moden
17 isterninger
1 l Knorr Piske 31%
1 l sødmælk
55 g flormelis
30 g vaniljesukker

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	2350 kJ / 560 kcal
Fedt:	36 g
- heraf mættede fedtsyrer	31 g
Kulhydrat:	50 g
Protein:	8 g

Tilberedning:

Blend jordbær, banan og isterninger til mos.

Tilsæt Knorr Piske 31%, sødmælk, flormelis og vaniljesukker og blend til cremet konsistens.

Serveres iskoldt.

**Næringsværdi pr. 100 g**

Energi:	1100 kJ / 260 kcal
Fedt:	16 g
- heraf mættede fedtsyrer	15 g
Kulhydrat:	28 g
Protein:	2 g

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	2265 kJ / 545 kcal
Fedt:	44 g
- heraf mættede fedtsyrer	31 g
Kulhydrat:	30 g
Protein:	8 g

TOFFEE-LIME SAUCE

 10 Personer

Ingredienser:

250 g sukker
½ l Knorr Piske 30% laktosefri
1 dl kondenseret mælk
Limeskal
Limesaft

Tilberedning:

Smelt sukkeret i en gryde til det er gyldent. Tilføj Knorr Piske 30% sammen med den kondenserede mælk og limeskal. Reducér til passende konsistens og smag til med lidt frisk limesaft. Tilsæt evt. lidt vanilje til din Toffee-lime sauce. Serveres til f.eks. is eller mousse.

CREMET CITRONIS MED KARMEL

 10 Personer

Ingredienser:

1 l Knorr Piske 30% laktosefri
2 dl æggeblommer, pasteuriserede
175 g rørsukker
3 stk citronskal
3 stk citronsaft
1 vaniljestang
Carte d'Or Karamel Topping

Tilberedning:

Letpisk Knorr Piske 30% til en let luftig konsistens. Pisk æggeblommer sammen med rørsukker, citronskal og citronsaft af 3 citroner samt marven af en vaniljestang til en lys og luftig konsistens. Bland æggemassen med den letpiskede Knorr Piske 30% og hæld massen i passende forme – sæt formene på frost natten over. Serveres med Carte d'Or Karamel Topping

Tip! Knus og drys marengs eller revet mørk chokolade over isen.



CHOKOLADEMOUSSE

 10 Personer

Ingredienser:

400 g mørk chokolade (ca. 50% kakao)
2 dl stærk kaffe, kold
10 æggeblommer
8 dl Knorr Piske 31%
1 stang vanilje
50 g mandler

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	2265 kJ / 545 kcal
Fedt:	44 g
- heraf mættede fedtsyrer	31 g
Kulhydrat:	30 g
Protein:	8 g

Tilberedning:

Del chokoladen i mindre stykker og smelt dem i en skål over et vandbad. Tag skålen op og pisk kaffe og æggeblommer i den smeltede chokolade. Pisk Knorr Piske 31% stiv med vaniljekornene og vend det forsigtigt i den kolde chokoladeblanding.

Hæld moussen i portionsglas og stil dem koldt i 4-6 timer. Drys herefter med ristede og hakkede mandler. Servér evt. lidt friske bær til chokolademoussen.

Tip!

Du kan vælge at bruge hvid chokolade i stedet for mørk chokolade. Vær opmærksom på at piske kaffe og æggeblommer i den smeltede hvide chokolade til en jævn blanding og tilsæt evt. 4 blade smeltede husblas (til 10 personer), for at stabilisere den hvide mousse.



CITRONFROMAGE

 10 Personer

Ingredienser:

8 blade husblas
3 stk citronsaft
3 stk citronskal
7 æggeblommer, pasteuriserede
1,5 dl sukker
5 æggehvider, pasteuriserede
1,5 dl Knorr Piske 31%

Pynt:

1,5 dl Knorr Piske 31%
citronskal i tynde strimler

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	800 kJ / 190 kcal
Fedt:	13 g
- heraf mættede fedtsyrer	10 g
Kulhydrat:	14 g
Protein:	6 g

Tilberedning:

Udblød husblas i en skål med koldt vand i mindst 10 minutter. Pisk æggeblommer, sukker og citronskal med en elpisker til helt hvidt skum - der skal piskes grundigt og længe. Pisk æggehviderne stive i en anden skål. Pisk Knorr Piske 31% til blødt skum. Pres saften af citronerne i en skål - du skal bruge 1,5 dl citronsaft (til 10 personer).

Tag husblassen op af vandet, og læg den i en lille gryde med det vand, der hænger ved. Smelt husblassen ved meget svag varme, mens du rører.

Tag gryden af blusset, og bland citronsaften i den smeltede husblas. Rør husblascitronsaften i den piskede æggeblommemasse.

Vend derefter forsigtigt Knorr Piske 31% i og til sidst de piskede æggehvider. Hæld fromagen i portionsglas (eller i en stor serveringsskål), og dæk med husholdningsfilm. Lad desserten stivne ca. 2 timer i køleskabet. Pynt fromagen med pisket Knorr Piske 31% og evt. lidt revet citronskal lige før servering.



VANILJECREME

 10 Personer

Ingredienser:

8 æggeblommer, pasteuriserede
125 g sukker
1 stang vanilje
5 dl Knorr Piske 31%

Tilberedning:

Pisk sukker, æggeblommer og vanilje sammen til en cremet og tyk konsistens (æggesnaps). Knorr Piske 31% piskes let og vendes herefter i æggesnapsen.

Vaniljecremen serveres med friske eller syltede frugter.

Næringsværdi pr. 100 g

Energi:	1015 kJ / 245 kcal
Fedt:	19 g
- heraf mættede fedtsyrer	15 g
Kulhydrat:	14 g
Protein:	3 g



Et stærkt sortiment af flødealternativer!

– funktionelle produkter til det professionelle køkken



Knorr flødealternativer er moderne produkter, der opfylder tidens krav til professionel madlavning, hvor stabilitet og ydeevne er en nødvendighed.

Knorr Mad 15%

Varenr. 25897001, 8 x 1 l

Knorr Mad 15% Laktosefri

Varenr. 11897001, 8 x 1 l

Knorr Piske 31%

Varenr. 17469501, 8 x 1 l

Knorr Piske 30% Laktosefri

Varenr. 12476801, 8 x 1 l

Til Madlavning	●	●
Kogestabil	●	●
Varmestabil (3 timer v. 65°C)	●	●
Syrestabil	●	●
Piskestabil		●
Frysestabil	●	●
Reducerbar	●	●
Lang holdbarhed	●	●

Nyhed: Knorr Piske Laktosefri er udviklet til køkkener og er et stabilt flødealternativ som fungerer i alle dine kolde retter. Tåler syrlige ingredienser uden at skille, og anvender du Knorr Piske Laktosefri, kan du nøjes med at servere én ret til alle gæster.

Besøg os på ufs.com