ENKLE EFTERÅRSOPSKRIFTER MED KONCENTRERET FOND

Unilever Food Solutions

NY OPSKRIFT. MERE SMAG.

Knorrs koncentrerede fonder er et af vores mest alsidige produkter. De kan bruges som basis i supper, saucer, gryderetter, marinader og mange andre retter. Brug dem under eller til slut i tlberedningen, hvis du ønsker at tilføje ekstra smag til din ret.
Med den nye opskrift i Knorrs flydende koncentrerede fonder er det endnu lettere at få den helt rigtig smag i dine retter. Vi har løftet hovedingrediensen, så din grøntsagssuppe smager endnu mere af grøntsager, din fiskesuppe mere af fisk og din hummersauce mere af hummer. Derudover har vi sænket saltindholdet.
I denne folder finder du nyskrevne opskrifter, der viser, hvordan du kan bruge Knorrs koncentrerede fonder i din madlavning.
Gå ikke glip af flere gode tips på ufs.com/fondhacks

LAKS BENEDICT

10 personer

Ingredienser

Porcherede æg:

10 stk	æg, friske
30 g	eddike
2 l	vand
15 g	salt

Hollandaisesauce:

3 stk	æggeblommer
25 g	Knorr Fiskefond Koncentreret
30 g	citronsaft
30 ml	vand
500 ml	Milda flydende stege 100%

Grillet laksetartar:

1 kg	laksefilet, finthakket
400 g	syltede rødbeder, i tern
5 g	purløg, fintskåret
	hvid peber, friskkværnet

Metodik:

Porcherede æg:

1. Hæld vandet i en sautégryde, bring det i kog og tilsæt salt og eddike.
2. Reducér varmen til vandet simrer og ikke koger.
3. Slå et æg ud i en kop, og lad det langsomt glide ned i vandet. Efter 3 minutter tages ægget op af vandet med en hulske. Dræn ægget for vand og hold det varmt.

Hollandaise:

1. Opvarm Milda flydende stege 100% til 55 grader.
2. Pisk æggeblommerne med citron og vand i en gryde. Pisk æggene ved moderat varme på komfuret eller over et vandbad, indtil de er 65 grader. Tag straks gryden af varmen, når den korrekte temperatur er opnået.
3. Tilsæt Milda flydende stege 100% til æggeblandingen i en tynd stråle under konstant piskning.
4. Smag saucen til med Knorr Fiskefond, salt og peber og ekstra citronsaft efter smag.

Grillet laksetatar:

1. Bland finthakket laks med hakkede rødbeder og purløg. Smag til med salt og hvid peber.
2. Form laksetataren til bøffer og steg dem 1 minut på hver side ved moderat varme.
3. Servering: Placér det porcherede æg på laksebøffen og montér hollandaisesaucen over ægget. Retten skal serveres med det samme.

Tip! Laks Benedict smager ekstra godt med en grøn salat til.

CITRUS MOUSSELINE

10 personer **Portionsstørrelse 102 ml**

Ingredienser

3 stk	æggeblommer
25 g	Knorr Fiskfond Koncentreret
15 g	citronsaft
1 spsk	hvidvin
1 stk	citron, skal
30 ml	vand
500 ml	Milda flydende stege 100%
1 dl	Knorr Piske 31%

Tips! Saucen kan tilsættes friskhakket dild og rejer.

Metodik:

1. Varm Milda flydende stege 100% til 55 grader.
2. Pisk æggeblommerne med citronsaft, hvidvin og vand i en kasserolle. Pisk æggene ved moderat varme på blus eller over et vandbad til temparaturen rammer 65 grader og tag kasserollen af varmen.
3. Tilsæt Milda flydende stege 100% til æggeblandingen i en tynd stråler under konstant piskning.
4. Smag saucen til med Knorr Fiskefond, hvidpeber og citronskal efter smag.
5. Pisk Knorr Piske 31% til skum og vend denne i saucen.

RATATOUILLE MED GEDEOST

10 personer **Portionsstørrelse 115 ml**

Ingredienser

150 g	courgette
200 g	peber i forskellige farver
150 g	friske svampe
150 g	gulerod
100 g	løg
100 g	Knorr Tomatino
50 g	oliven, stenfrie
20 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
30 ml	Knorr Grøntsagsfond Koncentreret
200 g	gedeost
	rosmarin

Metodik:

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

HUMMERBEARNAISE MED GRØNNE ASPARGES OG REJER

10 personer

Ingredienser

600 ml	Milda flydende stege 100%
2 spsk	skalotteløg, finthakket
70 ml	hvidvinseddike
30 ml	vand
4 stk	æggeblommer
35 g	Knorr Hummerfond Koncentreret
3 g	estragon
3 g	kørvel
	tabasco, efter smag

Til servering:

750 g	grøn asparges
300 g	rejer, pillede

Metodik:

1. Opvarm Milda flydende stege 100% til 55 grader og stil den til side.
2. Kog skarlotteløg og hvidvinseddiken op, og lad den reducere til halvdelen og tilsæt vandet. Sigt reduktionen og hæld den over æggeblommerne mens de piskes. Legeres ved svag varme til cremet konsistens.
3. Tag gryden af varmen og tilsæt langsomt Milda flydende stege 100% under konstant piskning.
4. Smag til med Knorr Hummerfond, finthakket estragon, kørvel og tabasco.
5. Kan serveres med kogte grønne asparges og nypillede rejer.

KLAR ASIATISK SUPPE MED SPRØDE GRØNTSAGER OG NUDLER

10 personer

Ingredienser:

45 g	ingefær, groft revet
30 g	hvidløg, fint hakket
60 g	citrongræs, frisk
50 g	rapsolie
90 g	Knorr Grøntsagsfond Koncentreret
3 l	vand
300 g	hvidkål, strimlet
250 g	tofu, i tern
400 g	grønne sojabønner, frosne
300 g	vilde svampe, skiver
100 g	forårsløg, skriver
500 g	Knorr Asian Nudler
20 g	sesamfrø, ristet
2 stk	lime, fileter

Metodik:

1. Kog Knorr Asian Nudler separat i letsaltet vand i 14 minutter.
2. Sautér hvidløg, ingefær og knust citrongræs i rapsolie i en gryde. Deglacer gryden med vand og Knorr Grøntsagsfond, kog suppen op og lad den simre i 5 minutter. Smag til med 3g salt og lad den trække i 15 minutter.
3. Brun svampene i rapsolie.
4. Fordel Knorr Asian Nudler, bønner, strimlet kål, stegte svampe og hakket tofu i skåle. Hæld den klare suppe over grøntsagerne og nudlerne.
5. Servering: Pynt suppen med snittede forårsløg, urter, ristede sesamfrø og limefilet.

TORSKECEVICHE

10 personer

Ingredienser

750 g	Rå torskefilet i tern
500 g	avocado i tern
300 g	Granny Smith æble, skrællet og skåret i tern
10 g	rød chili, uden kerner, finthakket
30 g	skalotteløg, finthakket
200 g	Hellmann's Real Mayonnaise
300 g	creme fraiche
30 g	æblecider eddike
	koriander

Lime marinade:

150 g	limesaft
60 g	olivenolie
45 g	Knorr Fiskefond Koncentreret

Til servering:

2 stk	lime, fileter

Metodik:

1. Bland Hellmann's Mayonnaise, creme fraiche og æblecider eddike i en skål.
2. Pisk ingredienserne til limemarinaden sammen.
3. Bland torsken med de øvrige ingredienser, herunder limemarinaden, krydr med sort peber, og køl cevichen af i godt 1,5 time før servering.
4. Placér en skefuld af Hellmann's saucen i bunden af 10 glas og fordel herefter cevichen. Dekorér med koriander og chili.
5. Serveres straks.

CÆSARSALAT MED SKALDYR OG SPRØD FISK

10 personer

Ingredienser

Cæsardressing:

3 stk	æggeblommer
1g	hvidløg, fintrevet
30 g	citronsaft
40 g	Knorr Hummer Fond Koncentreret
15 g	Maille Dijon Original
40 ml	vand
600 ml	rapsolie
25 g	parmesan, fintrevet

Salat:

1200 g	fiskefilet af hvid fisk (torsk, sej, kuller eller aborre)
500 g	romaine salat
50 g	revet parmasan
100 g	croutoner

Til panering og stegning:

100 g	Maizena Majsstivelse
100 g	panko (rasp)
4 stk	æg
100 g	Milda flydende stege 80%

Til servering:

citronbåde

Metodik:

Cæsardressing:

1. Bland æggeblomme, hvidløg, citronsaft, Knorr Hummerfond Koncentreret, Maille Dijon Original og vand i en foodprocessor.
2. Tilsæt rapsolie i en tynd ståle under omrøring.
3. Bland dressingen med parmesan og, om nødvendigt, koldt vand til den ønskede konsistens er opnået.

Salat:

1. Skær fisken i stykker.
2. Krydder Maizena med salt og peber.
3. Pisk æggene. Vend fiskestykkerne i majsmelet og derefter i æggene. Rul til sidst fisken i raspen, og læg den på bagepapir.
4. Steg de paneret fiskestykker gyldne og sprøde på en pande.
5. Anret salaten med fintrevet parmesan, paneret fisk og citronbåde.

SWEET & SPICY GULERODSHUMMUS

10 personer

Ingredienser

150 g	gulerod
5 g	hvidløg
500 g	kikærter, kogte og skyllede
500 ml	olivenolie
40 g	citronsaft
10 g	honning
30 g	Knorr Grøntsagsfond Koncentreret
20 g	Sriracha hot sauce eller efter smag

Metodik:

1. Skræl og hak gulerødder og hvidløg og blend det fint i en foodprocessor.
2. Tilsæt kikærter, olivenolie, citron, honning og Knorr Grøntsagsfond Koncentreret og bland det til en jævn dej.
3. Krydr med Sriracha hot sauce. Hvis hummusen er for tyk kan der blandes 2-3 spiseskefulde koldt vand i.
4. Serveres med pitabrød, knækbrød og grøntsager i stave såsom agurk, blomkål, gulerødder, radiser eller selleri. Opbevares køligt indtil servering.

DILDSAUCE MED CITRON

15 personer **Portionsstørrelse 150 g**

Ingredienser

1 l	vand
1 l	Knorr Mad Laktosefri 15%
250 g	Knorr Sauce Lemone
50 ml	Knorr Hummerfond Koncentreret
50 g	dild

Metodik:

1. Kog vand, fløde og hummerfond op. Pisk lemone sauce i og smag til med salt og peber og friskhakket dild.

Tips! Tilsæt frisk citronsaft og skal hvis der ønskes en mere frisk sauce

NY OPSKRIFT. MERE SMAG.

Unilever Food Solutions