



**Professional**



Varenr.:  
67251848

# BRAISERET KALVESKANK

## Ingredienser:

1 kalveskank  
2 gulerødder  
1 selleri  
2 løg  
2 hvidløg  
400 g æble juice  
3 l Knorr Professional Kalvefond  
1 l vand  
Timian kviste

## Marinade:

100 g fermenteret hvidløg  
100 g smør  
75 g æble eddike  
Salt

## Tilberedning:

Skanken pudses for urenheder, og saltes let over det hele. Derefter brunes kødet af i et fad i ovnen på 250°C i 30 min. Ovnen skrues ned på 125°C, og grøntsager, æble juice, fond og krydderurter tilsættes. Tilsæt evt. lidt ekstra vand til det dækker kødet 2/3. Kødet braiseres i næsten 3 timer til det er helt mørt.

Fonden sigtes fra og reduceres til det halve. Det sorte hvidløg blendes med fonden og smages til med æble eddike, smør og salt. Marinaden pensles på kødet og pyntes med urter.

Udviklet af:



[ufs.com](http://ufs.com)

**Unilever  
Food  
Solutions**



Professional



Varenr.:  
67251853

# STEGT PIGHVAR MED LØG OG BRUNET SMØRSAUCE

## Ingredienser:

1 hel pighvar

## Løg:

10 stk. forårsløg  
5 nye løg med top  
10 stk. nye rødløg  
150 g smør  
300 g vand  
25 g salt

## Sauce:

500 g brunet smør  
500 g fløde  
500 g Knorr Professional Kyllingefond  
Juice fra 1 citron  
35 g salt

## Tilberedning:

Fisken filteres, og skæres i stykker af ca. 100 g. Steges i neutral olie på høj varm på begge sider og derefter glaseres færdig i smør. Kødet braiseres i næsten 3 timer til det er helt mørt.

Forårsløgene rengøres for jord. Rødderne, steges i varm olie, og derefter på begge sider.

De nye løg halveres og brændes på en tør pande til de er helt sorte på skære overfladen. Køles ned og deles ud i både.

Nye rødløg renses og tilberedes i smør og vand.

Fløde og Knorr Professional Kyllingefond røres sammen, og lune. Derefter monteres det brunede smør lidt ad gangen under omrøring. Salt og citronsaft smages til, og før servering skummes sauce.

Udviklet af:



ufs.com

Unilever  
Food  
Solutions