



ufs.com

Unilever
Food
Solutions

PROFESSIONAL

INSPIRERENDE OPSKRIFTER UDVIKLET AF KOKKELANDSHOLD I NORDEN



OVERSIGT

3/ INTRODUKTION

4/ TILBEREDNINGS-
PROCESSEN

5/ KOKKELANDSHOLD

7/ OPSKRIFTER

26/ PRODUKT-
INFORMATION





KNORR PROFESSIONAL FONDER OG DEMI-GLACE

- Knorr Professional Fonder Og Demi-Glace
- Lavet i Finland på naturlige ingredienser
- Lavet fra bunden, langtidskogt med kødfulde ben og friske grønsager
- Sparer tid og omkostninger i køkkenet (når man sammenligner med en fond du selv laver)
- Samme konsekvente resultat hver gang
- Basis sauce med rig og intens smag
- Fri for gluten, laktose, tilsætningsstoffer og konserveringsmidler
- Seks varianter; Demi-Glace, Kylling, Okse, Vildt, Kalv og Skaldyr



PROFESSIONAL

SÅDAN LAVER VI VORES FONDER OG BASIS SAUCER FRA BUNDEN

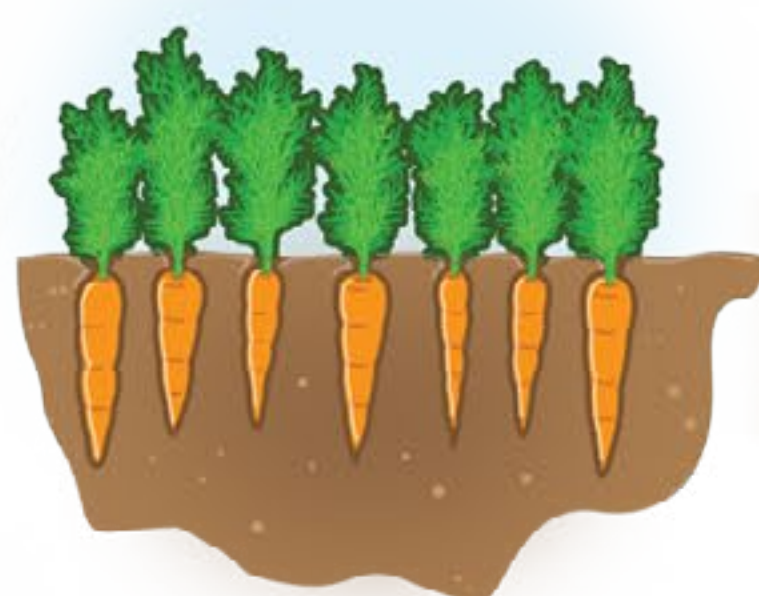
LAVET PÅ NATURLIGE INGREDIENSER



KØDFYLDTE BEN
AF HØJ KVALITET



UDVALGTE URTER
OG KRYDDERIER



FRISKE
GRØNSAGER

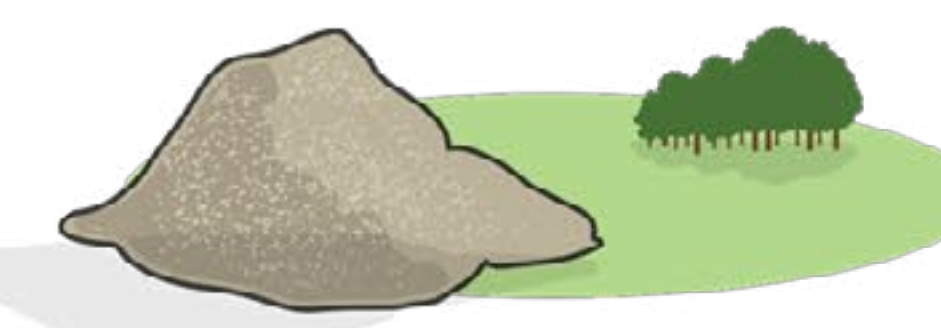
BENENE
RISTES VED
300° FOR AT OPNÅ
DEN RETTE
SMAGSINTENSITET



FEDTSTOFFER
SORTERES FRA OG LAVES
OM TIL BIOBRÆNDSTOF



VÆSKEN SIGTES,
BENENE KOMPOSTERES OG
RETURNERES TIL NATUREN



OVERSKYDENDE AFFALD
OMDANNES TIL BIOGAS
OG FØRES TILBAGE
TIL FABRIKKEN HVOR
DET GENBRUGES I
PRODUKTTILBEREDNINGEN



DEMI GLACEN
REDUCERES MED
1/3 FOR
OPTIMAL
SMAG



GRØNSAGER
TILFØJES
HVOREFTER
DET HELE FÅR
LOV AT SIMRE
I OP TIL **14**



Vores fonder og basis saucer er lavet fra bunden. De er langtidskogte på udvalgte naturlige ingredienser og vi har undgået at tilsætte nogen former for ekstra smagsvarianter, smagsforstærkere eller salt. Derudover imødekommer vi benchmarks der er i overensstemmelse med WHO's anbefalinger om et saltindtag på 5g om dagen og opfylder i den forbindelse vores højeste ernæringsstandarder.



INGEN
KONSERVERINGSMIDLER



LAKTOSEFRI



GLUTENFRI



FREMSTILLET
PÅ BIOGAS




Culinary Team
Finland



I samarbete med

SVENSKA
kocklandslaget

I SAMARBEJDE MED NORDISKE KOKKELANDSHOLD

De inspirerende opskrifter er udviklet af nordiske kokkelandshold fra Finland, Sverige og Danmark.

UFS støtter landsholdene på deres rejse til kulinarisk olympiade og andre internationale konkurrencer.




KOKKELANDSHOLDET
NATIONAL CULINARY TEAM
OF DENMARK

PRØV VORES OPSKRIFTER UDVIKLET AF KOKKELANDSHOLDET



KNORR PROFESSIONAL
DEMI GLACE



KNORR PROFESSIONAL
KYLLINGFOND



KNORR PROFESSIONAL
OKSEFOND



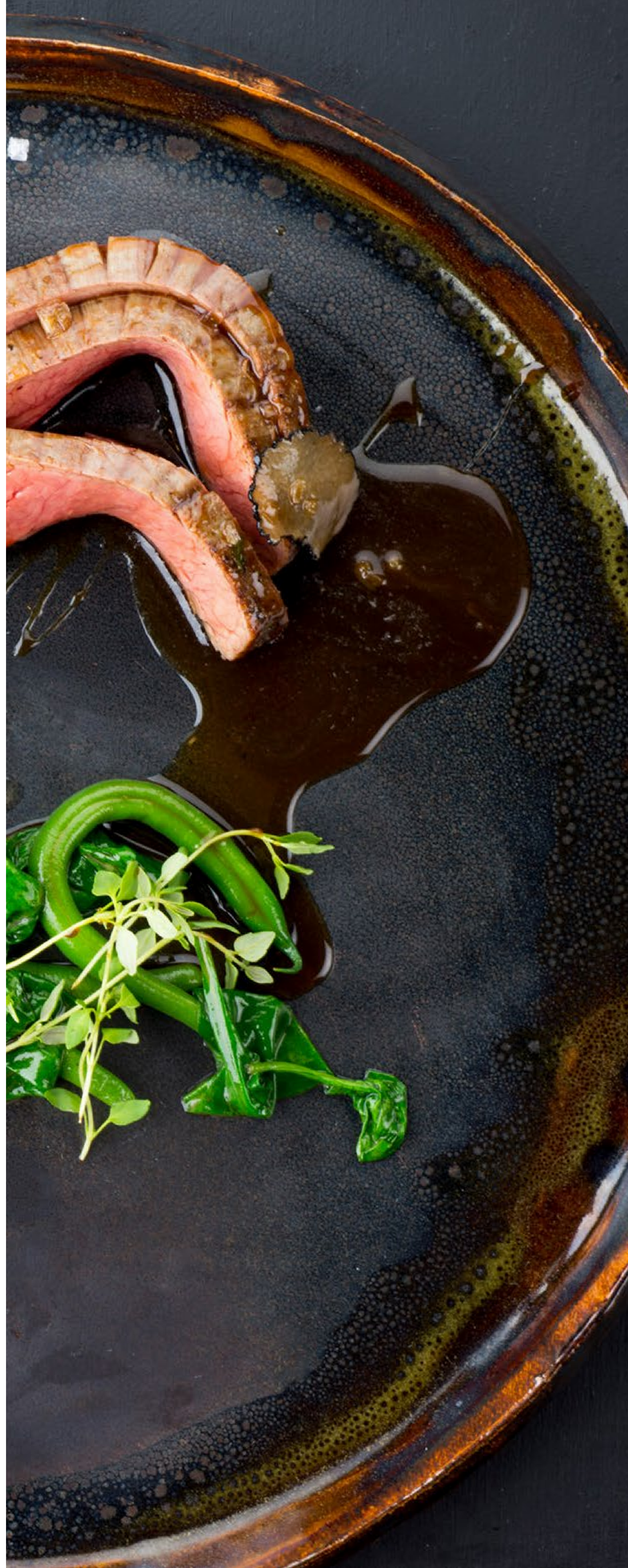
KNORR PROFESSIONAL
VILDTFOND



KNORR PROFESSIONAL
KALVEFOND



KNORR PROFESSIONAL
SKALDYRSFOND



KNORR PROFESSIONAL FOND DEMI-GLACE 1L



	OKSEFILET MED BAGTE JORDSKOKKER SAMT RØDVINSSAUCE SMAGT TIL MED RØGET MARV
INGREDIENSER	
OKSEFILET 1.80 kg Oksefilet, steak, stegt JORDSKOKKER 1.50 kg Jordskokker 100 ml Knorr Fraiche 24% 1 stk. Rosmarin, frisk, kviste 100 g Eddikepulver 2 stk. Hvidløg, hele Salt, Havsalt Peber, frisk kværnet 500 ml Phase Vegetabilsk Fritureolie rapsolie SØLVLØG 200 g sølvløg 500 g Salt, groft RØDLØG 3 stk. lille rødløg 50 g Sukker 300 ml rødvin 300 ml Knorr Professional Demi Glace Salt, Havsalt Peber, frisk kværnet Rødvinseddike MARVEN 200 g Marv 200 g Skalotteløg, hele 80 g Purløg, finthakket GARNITURE 100 ml Milda Flydende Stege 80% 500 g Raddicchio 300 g Østershatte	1. OKSEFILET Afpuds filetten og skær den i 160 grams stykker. Brun og steg filetten i ovnen ved 130 grader til en kernetemperatur på 52 grader 2. JORDSKOKKER Vask jordskokkerne i vand. Gem 500 gram jordskokker til fritering. Bag jordskokker,hvidløg og rosmarin med lidt olie i ovnen til de er møre. Mos alle grøtsagerne og smagt til med Knorr fraiche 24%,salt og peber. Høvl jordskokker tyndt på mandolinjernet og læg dem i lunkent vand med salt i 10 min. Tør dem i et viskerstykke og friter dem i phase fritureolie til de er gyldne odg sprøde. Drys dem salt og eddikepulver. 3. SØLVLØG Bag sølvløgene under salt i ovnen ved 160 grader i 10-15 min eller til de er møre. Pil løgene og halver dem. Steg snittefladen på løgene sorte på en varm pande. Skær løgene i skiver til garnering af retten ved servering. 4. RØDLØG Steg rødløgene hård af og tilsæt sukkeret og brun det til gylden karamel. Tilsæt rødvin og reducer det til halvdelen. Tilsæt Demi glacen og smag til med rødvinseddike, salt og peber. Sigt saucen. 5. MARVEN Læg marven i blød i 1 liter vand og 1 dl vineddike på køl natten over. koldryg marven og skær den i tern. Hak skalotterne og purløgen fint. Ved servering blander du marv og løg isaucen. 6. GARNITURE Riv østershatte i strimler og steg dem kort i Milda 80%. Skyl og pluk rosesalaten i mindre stykker og fjern det hvide og bitre vede roden



KNORR PROFESSIONAL KYLLINGFOND 1L



	KYLLINGELÅRFILET MED SALTBAGTE RØDBEDER, RE-VET GEDEOST SAMT SPINAT, KYLLINGEVINAIGRETTE MED BRUNT SMØR OG CITRON
INGREDIENSER	METODIK
RØDBEDERNE 1.20 kg rødbede 500 g salt, groft	1. RØDBEDERNE Skyl og vask rødberne godt. Tag en bradepande og hæld den grove salt ud i et tyndt lag og læg de vaskede rødbeder der på. Bag rødbederne ved 160 grader til de er møre, skræl dem og skær dem i mindre stykker.
SAUCEN 150 g skalotteløg 400 ml Knorr Professional Kyllingefond 2 g Timian, frisk, kviste 1 stk. Hvidløg, hele 150 g persille, hakket 3 stk. citron 20 g salt, Havsalt Peber, frisk kværnet 25 g sukker 150 ml hvidvin 2,4 l Milda Flydende Stege 100%	2.SAUCEN Hak skalotterne fint sammen med hvidløg og timianen og steg det i lidt Milda 100 %. Hæld hvidvinen på og reducer med 50 %. Tilsæt Knorr Professional kyllingefond og reducer saucen til den er kraftig, smag til med salt og peber. Riv skallen af citronerne og tag filetterne ud. Skær citronfiletterne i små stykker og mariner dem med sukker og salt. Brun smørret i en kasserolle. Bland den kraftige kyllingesauce, de marinerede citroner og det brunede smør til en vinaigrette inden servering.
KYLLINGEN 20 stk. kyllingelår Persille, hakket 1 stk. hvidløg, hele 2,4 l Milda Flydende Stege 100% Peber, frisk kværnet Salt, Havsalt	3. KYLLINGEN Kyllingen udbenes og krydres med revet hvidløg, hakket persille, salt og peber. Kyllingen og urterne brunes i Milda 100% flydende steg i en stegepande. Tilsæt kyllingevinaigretten i stegepanden, rør den sammen og den er klar til servering.
SPINATEN 200 g gedeost hård	4. SPINATEN Skyl spinatten og riv den i grove stykker. Skær skalotteløgene i fine ringe. Sauter spinatten og løgene hurtigt sammen og krydr med salt og peber. Anret kyllingen, rødbederne, spinaten med vinaigretten og riv osten udover retten ved serveringen.



	STEGT PIGHVAR MED VARIATIONER AF LØG OG BRUNET SMØRSAUCE.
INGREDIENSER	METODIK
PIGHVAREN 1.80 kg Pighvar LØG PÅ FLERE MÅDER 500 g Forårsløg, rå 1 kg søvløg 10 stk. lille rødløg 150 g smør, saltet 300 g vand Flage salt/havsalt SAUCEN 500 g smør, saltet 500 ml Knorr Piske 31%, flødealternativ med vegetabilsk fedt 500 ml Knorr Professional Kyllingefond 20 ml Citronsaft friskpreset Flage salt/havsalt	1. PIGHVAREN Pighvarfiletten ordnes og skæres i 100 grams stykker. 2. LØG PÅ FLERE MÅDER Forårsløgene ordnes og steges møre på en pande. Søvløgene ordnes og halveres ,de brændes på en tør pande til de er sorte på skære fladen,de køles og kvartes. Rødløgene ordnes og tilberedes i smør og vand. 3. SAUCEN Resten af smørren brunes. Fløden og Knorr professional kyllingefond røres sammen og lunes. Saucen legeres med det brunet smør og smages til salt og citronsaft. Saucen skummes op til sauce.



KNORR PROFESSIONAL
OKSEFOND 1L



	OKSEMØRBRAD MED RØDBEDE OG SKYSAUCE
INGREDIENSER	METODIK
OKSEMØRBRAD 2 kg Oksemørbrad, skåret i portioner RØDBEDER 1.50 kg rødbede SAUCEN 20 g smør, saltet 50 g skalotteløg 50 g honning, akacie 500 ml æbleeddike 2 l Knorr Professionel Oksefond 1 l Knorr Professionel Kyllingefond	1. OKSEMØRBRAD Oksemørbraden skæres i 200 grams stykker og brunes på panden. Kødet sættes i en forvarmet ovn ved 180 grader i 8 min. Lad kødet hvile i 10 min inden det skæres. 2 RØDBEDER Rødbederne kommes i en gryde med vand og salt og koges møre. Skindes fjernes og rødbeden skæres i 2 mm tykke skiver. Rødbederne lægges i tag lag 2 gange og udstikkes derefter i kødets diameter. Ved servering varmes de udstukket rødbeder i en plastik beholder i ovnen med lidt vand ved 80 grader. 3. SAUCEN Skalotteløgene snitte og steges i smørret til de er gyldne. Honingen tilsættes og den karameliseres. Æbleeddiken hældes på og den reduceres næsten helt ind . Knorr okse og Knorr kylling fond tilsættes og reduceres til næsten halvdelen. Saucen piskes med smør og smages til med citronsaft og salt. Der kan ved servering tilsættes løg,hvidløg og purløg.



BRAISEREDE OKSEKÆBER MED SYLTEDE SENNEPSFRØ, KRYDDERSTEGTE GULERØDDER, CHAMPIGNONER OG RISTET AIOLI

INGREDIENSER

OKSEKÆBER

1.60 kg
1 l Knorr Professional Oksefond
200 g Løg
2 stk. Laurbærblad
15 g Timian, frisk, kviste
100 ml rapsolie
Salt, Havsalt
Peber, frisk kværnet

SAUCEN

Salt, Havsalt
Peber, frisk kværnet

EDDIKELAGE MED SENNEPSKORN

10 ml æbleeddike
50 g sukker
15 g vand
100 g sennepsfrø

GARNITUREN

1 kg frilands gulerødder
200 g porre
1 g kommen, frø
2 g fennikel, frø
1 kg champignon
50 ml Milda Flydende Stege 80%
Salt, Havsalt
Peber, frisk kværnet

AIOLI

100 g Hellmann's Real Mayonnaise
3 stk. hvidløg, hele

METODIK

1. OKSEKÆBERNE

Kæberne ordnes for sener og brunes.
Kæberne braiseres i oksefond, rødvin, løg, laurbær, timian i ca 4 timer ved 80 grader eller til de er møre.
Kæberne tages op og filmes.

2. SAUCEN

Braiserlagen reduceres med ca 30 % og den smages til med salt og sort peber.

3. EDDIKELAGE MED SENNEPSKORN

Kog eddike, vand og sukker til en lage.
Blancher sennepsfrøene i vand i ca 1 min og skyl dem kolde i vand.
Kom frøene i et sylteglas og hæld den varme lage over.
Stil frøene på køl.

4. GARNITUREN

Skræl gulerødderne og kog dem møre.
Seg porren i ovnen ved 250 grader til porren er helt sort og smulder derefter porren til aske.
Bland kommen, fennikelfrø og porreasken med lidt salt og peber.
Krydr hele gulerødderne med askekrydderiet og steg dem på en pande.
Gem lidt champignoner til pynt, disse rives tyndt på et mandolinjern.
Steg resten af champignonerne i Milda flydende stege 80%.

5. AIOLI

Steg hvidløgende i lidt olie i ovnen i ca 8 min ved 180 grader.
Mos hvidløgende og bland dem med Hellmanns real mayonnaise.
Smag til med salt og peber.

6. SERVERING

Server kæberne i saucen garneret med svampe, gulerødder og de syltede sennepsfrø.
Server Aiolien apart og gerne med store sprøde fritter eller pommes rissolés.



	SPARERIBS
INGREDIENSER	METODIK
OKSERIBS 3 kg Okseribs 300 g Løg 4 stk. Hvidløg, hele 5 stk. Tomater, hele 50 g Timian, frisk, kviste 10 stk. peberkorn hele sorte 3 stk. Laurbærblad 10 g Fennikel, frø 10 g Koriander frø 60 g Chilipeber, rød 75 ml Æbleeddike 125 g Brun farin 2 l Knorr Professionel Vildt Fond 1 l Knorr Professional Oksefond 75 ml Æblemost SAUCEN 30 g Soya Japansk 80 g Tomatpure, koncentreret 75 g Smør, saltet 2 stk Citron Blandet krydderurter Spiselige blomster	1. OKSERIBS Okseribben brunes ved 240 grader i 25 min. Alle ingredienser med undtagelse af soya,tomatpure,citron, smør,blomster og krydderurter tilsættes til retten. Ovnen sættes på 105 grader i 2 timer. Fonden sigtes fra og den reduceres med 30 %. 2. SAUCEN Saucen tilsættes soya,tomatpure,smør og citronsaft. Ved servering pensles marinaden på kødet og der pyntes med krydderurter og blomster.



KNORR PROFESSIONAL VILDTFOND 1L



	HJORTEFILET MED HASSELNØDDER, KARTOFLER OG PRÄSTOSTCREME, HONNINGBAGT JULESALAT, FRITERET GRØNKÅL SAMT VILDSKY SMAGT TIL MED TYTTEBÆR
INGREDIENSER	METODIK
VILDTFILETEN 1.80 kg Vildtkød 2 stk. Rosmarin, frisk, kviste 10 g Timian, frisk, kviste 1 stk. hvidløg, hele KARTOFFELMOSEN Salt, Havsalt Peber, frisk kværnet 500 g bagekartofler 150 g Unika gammel knas 100 ml Milda Flydende Stege 100% SAUCEN OG TYTTEBÆR 150 g Tyttebær 120 g sukker 250 g skalotteløg 300 ml rødvin Rosmarin, frisk, kviste 15 ml rødvinseddike JULESALATEN 5 stk. Julesalat 120 ml Milda Flydende Stege 80% 80 g honning, akacie GRØNKÅL 200 g grønkål, renset og fint snittet TØRRET TYTTEBÆR Tyttebær HASSELNØDDERNE 100 g hasselnødder hele Salt, Havsalt	1. VILDTFILETEN Afpuds vildtfiletten og skær den i 160 grams stykker. Brun filetten sammen med rosmarin,timian og hvidløg og steg filetten i ovnen til en kernetemperatur på 50 grader. 2. KARTOFFELMOSEN Kog kartoflerne møre og mos dem med mælk og milda 80% og smag til med Unika gammel knas samt salt. 3. SAUCEN OG TYTTEBÆR Bland tyttebær og sukker og lad det stå til sukkeret er opløst. Steg skalotterne i en kasserolle og tilsæt vin og rosmarin. Reducer vinen med 50 % og tilsæt så Knorr professional vildt fond. Kog saucen til passende konsistens og smag til med rødvinseddiken og de råsyltede tyttebær. 4. JULESALATEN Del julesalaten i halve og læg dem ien vakuumpose. Kog 2 dl vand op og bland den med Milda 80 % og honning, hæld det i vakuumposen og luk den. Julesalaten bages ved 60 grader i ca 15 min. Ved servering steges julesalaten hurtigt på en pande til de er gyldenbrune. 5. GRØNKÅL Tør grønkålen rigtigt godt og friter den i varm olie. Læg den på papir og drys med salt 6. TØRRET TYTTEBÆR Tør de resternde tyttebær i ovnen ved 60 grader til der tørre. De knuse over julesalaten når der serveres. 7. HASSELNØDDERNE Bland 1 spsk vand og lidt salt. Rist hasselnødderne på en varm pande og hæld saltvandet over. Nødderne knuses og kommes over kødet ved servering.



	STEGT ANDEBRYST, SALTBAGTSELLERI, MORKLER MED FARS OG SAUCE
INGREDIENSER	METODIK
ANDEBRYSTET 5 stk. andebryst 100 g smør, saltet 1 stk. hvidløg, hele 10 g timian, frisk, kviste	1. ANDEBRYSTET Andebrysterne befris for hinder og sener. Fedtet ridses. Brysterne lægges med skindsiden nedad på en tør pande ved middelvarme og skindet brunes langsomt til det er gyldent og sprødt. Kødet vendes og den anden side brunes. Smør, hvidløg og timian tilsættes og andebrysteterne over hældes med smørret. Andebrysterne steges i 12 min ved 150 grader.
MORKLER OG KYLLINGEFARS 40 stk. morkler 200 g kyllingebryst, u. skind Flage salt/havsalt 150 g Knorr piske 31 % 100 g æggehvide Peber, frisk kværnet	2. MORKLER OG KYLLINGEFARS Alle morklerne renses af flere gange i vand så alle urenheder er ude. Bunden af morklerne fjernes og hakkes fint. Kyllingen skæres i mindre stykker og hakkes fint. Kyllinge farsen køres sejt med salt. Kyllingefarsen tilsættes fløden lidt ad gangen og til sidst tilsættes æggehviderne. De hakket morkelbunde tilsættes farsen og den sprøjtes ind i morklerne. Ved servering steges morklerne i smør og timian
SELLERI 1.20 kg selleri, (knoldselleri) Salt, fint	3. SELLERI Sellerierne skæres i bunden og pakkes derefter i staniol. Sellerierne stilles i en bradepande med fint salt og bages i 45 min ved 180 grader eller til de er møre. Sellerierne skærres derefter i 5 skiver og der udstikkes skiver i passende størrelser. Ved servering steges de udstukkede selleri på begge sider ismør og lægges på tallerkene med to morkler, grøn skovsyre og spiselige blomster.
SAUCEN 50 g skalotteløg 75 g brun farin 30 g honning 40 g timian, frisk, kviste 230 g smør, saltet peberkorn hele sorte 100 ml estragon eddike 250 ml æbleeddike 500 ml rødvin 2 l Knorr Professional Vildt Fond 1 l Knorr Professional Kyllingefond 1 l vand 1 stk. citron Flage salt/havsalt	4. SAUCEN Skalotteløgene steges gyldne i smør. Brun farin og honning tilsættes og karameliseres. Timian, peberkorn og eddikerne tilsættes og reduceres ind. Rødvinen tilsættes og reduceres med 50%. Fonderne tilsættes sammen med vandet og reducer med 50%. Saucen sigtes og smages til med smør, salt, peber og citronsaft.



	CONSOMME MED VILDTSMAG OG RAMSLØG SAMT BRIOCHE MED LAV
INGREDIENSER	METODIK
CONSOMMEN 2 kg svampe, blandede 500 g løg, finthakket 3 l Knorr Professional Vildt Fond 400 g rodfrugter i små tern 500 g oksekød, hakket 7% 200 ml æggehvide, past Løg, ramsløg 2 stk. osmarin, frisk, kviste 7 g salt Madeira 750 ml portvin BRIOCHEN 300 g smør, saltet 75 ml sødmælk 12 g gær 50 g sukker salt 500 g hvedemel 6 stk. æg 6 stk. BRIOCHE MED LAVSVAMP 100 g lav svamp 100 g	1. CONSOMMEN Kom svampe,løg, viltfond og portvin i en gryde. Lad dette simre i 2 timer ved lav varme,sigt fonden og lad den køle. Kør rodfrugterne gennem en kødhakker og tilsæt dem. Tilsæt det hakkede oksekød samt æggehviderne og bland dem sammen. Bland fond og urter-kød og varm langsomt fonden op ved omrøring. Lad den simre i nogle minutter og lad den køle ned. Fjern forsigtigt de urenheder der er på toppen. Tilsæt ramsløg og rosmarin og lad suppen trække under film i 15 min. Sigt suppen gennem et opvredet klæde. Smag suppen til med salt og madeira. 2. BRIOCHEN Lad smørret få stuetemperatur. Varm mælken op til 40 grader og tilsæt gærren,sukkeret og salt. Tilsæt lidt mel adgangen i en røremaskine. Kom æggende i dejen et ad gangen og derefter det bløde smør. Dejen laves til boller og bages ved 160 grader. 3. BRIOCHE MED LAVSVAMP Skær skiver af briochen og rist dem. Smør dem med mayonnaise og pynt med friteret lavsvamp.



KNORR PROFESSIONAL KALVEFOND 1L



	GRILLET KALVEENTRECOTE, DIJON-MAYONNAISE OG BLÅBÆRSOVS
INGREDIENSER	METODIK
KALVEN 1.70 kg kalveentrecote 100 ml olivenolie 20 g timian, frisk, kviste 30 g hvidløg, hakket MAYONNAISEN 200 g Hellmann`s Real Mayonnaise 30 g Maille Dijon Original 15 ml citronsaft friskpresset Flage salt/havsalt Peber, frisk kværnet BLÅBÆRSOVS 300 ml rødvin 100 ml vand 150 g sukker 150 g blåbær 1 l Knorr Professional Kalvefond Peber, frisk kværnet Flage salt/havsalt	1. KALVEN Kom kalveentrecoten i en vakuumpose sammen med olie, timian og hvidløg og luk posen. Læg kødet i en sous vide maskine med 58 grader varmt vand i en time. Kalven lægges i en ovn ved 50 grader i 30 min stadig i posen. Åben posen og dup kødet tørt. Skær kødet i passende skiver og grill bøfferne på begge sider lige før servering. Smag til med salt og peber 2. MAYONNAISEN Rør Hellmann`s Real Mayonnaise med Maille Dijon Original sammen. Smag til med citronsaft,salt og peber. 3. BLÅBÆRSOVS Kog vin,vand og sukker op og tag gryden fra varmen og tilsæt blåbærrene Lad sovsen køle ved stuetemperatur. Blåbærrene sigtes fra og gemmes til senere. Lad væden fra blåbærrene koge ind til sirupskosistens og tilsæt Knorr professionel kalvefond. Lad væden koge ind til en passende konsistens og sigt derefter sovsen. Tilsæt blåbærrene og smag til med salt og peber.



	BRAISERET KALVESKANK
INGREDIENSER	METODIK
SKANKEN 4 kg kalveskank Flage salt/havsalt 300 g frilands gulerødder 400 g selleri, (knoldselleri) 300 g løg 2 stk. hvidløg, hele 400 ml æblemost 3 l Knorr Professional Kalvefond 1 l vand HVIDLØSSAUCEN 100 g fermenteret hvidløg 100 g smør, saltet 75 ml æbleeddike Peber, frisk kværnet Flage salt/havsalt	1. SKANKEN Afpuds skanken og gnid den godt i salt. Brun skanken godt og i en dyb bradepande ved 250 grader ic 30 min. Ovnen sættes derefter på 125 grader og grøntsager, æblemost og fonden kommes på. Der kan tilsættes lidt vand hvis skanken ikke er dækket 2/3. Braisér kødet i ca 3 timer eller til det er mørt. 2. HVIDLØSSAUCEN Fonden sigtes fra og reduceres med 50 %. Det fermenteret hvidløg blendes med fonden og smages til med æbleeddike, smør og salt. Skanken pensles og drysses med friske urter.



	KALVEROASTBEEF MED BROCCOLI, SYLTEDE SØLVLØG OG ESTRAGON SAMT KALVESKY MED GRILLEDE LØG
INGREDIENSER	METODIK
KALVEN 1.80 kg alveculotte uden fedt 5 g timian, frisk, kviste 2 stk. hvidløg, hele	1. KALVEN Afpuds kalven og brun den i en pande sammen med hvidløg og halvdelen af timianen. Gem fedtet og saften fra kødet og brug det til montering i saucen senere. Sæt kalven i ovnen på 80 grader og steg den til en kerne temperatur på 54 grader.
BROCCOLIEN Salt, Havsalt Peber, frisk kværnet 200 ml Knorr Fraiche 24%	2. BROCCOLIEN Tag 2 kg af broccolien i små buketter og blancher dem møre i vand med natron, husk at gemme stammerne til senere brug. Hæld vandet fra og purer broccolien med Knorr fraiche 24 % og salt-peber til en blød pure. Del de resterende broccoli i 10 stykker. Riv stammerne og kom dem i koldt vand.
SØLVLØGET 1 kg sølvløg 60 g sukker 30 ml æbleeddike 30 ml vand	3. SØLVLØGET Riv sølvløgene tyndt på mandolinen. Kog vand, eddike og sukker op og lad den køle, hældes derefter over løgene.
DEN GRØNNE OLIE 200 ml rapsolie 100 g estragon 50 g spinat, baby, hele blade, frisk	4. DEN GRØNNE OLIE Varm olien op til 60 grader. Bland olien med estragonen og spinaten ned i olien til den bliver grøn. Si olien gennem et klæde. Ved servering vendes den revet broccoli stamme i olien og derefter i saucen.
SAUCEN 150 g skalotteløg 5 g timian, frisk, kviste 1 stk. laurbærblad 200 ml hvidvin 400 ml Knorr Professional Kalvefond Salt, Havsalt Peber, frisk kværnet 20 ml æbleeddike	5. SAUCEN Grill skalotteløgene hårdt så de får grillstreger og læg dem i en kasserolle sammen med timian og laurbærbladet. Hæld hvidvinen i og reducer den til halvdelen. Hæld fonden i og kog den sammen til en sauce. Smag saucen til med salt-peber og eddiken og tilsæt kalvefedten og saften. Saucen rundes af med estragon olien.
	6. SERVERINGEN Ved servering steges broccolien mør. Den revet stamme vende i olien og monteres i saucen



KNORR PROFESSIONAL SKALDYRFOND 1L



	STEGET HUMMER, RAVIOLI OG TOMAT
INGREDIENSER	METODIK
HUMMERENE 10 stk. hummer, fersk PASTADEJ 400 g durummel fintmalet 4 stk. æg rapsolie Flage salt/havsalt RAVIOLIFYLD 20 g salt, Havsalt 2 stk. æg 40 g Knorr piske 31 % 100 g persille, hakket 100 g skalotteløg TOMATERNE 100 ml olivenolie, Ekstra jomfru 10 stk. tomat, hele Salt, Havsalt SAUCEN 2 l Knorr Professional Skaldyrsfond 1 l vand 150 g tomatpure, koncentreret 150 g smør, saltet 1 stk. citron 250 g Knorr piske 31 %	1. HUMMERENE Hummerne koges i rigeligt vand i 7 min. Kødet fra halerne fjernes. Klokødet fjernes og halvdelen gemmes til stegning og de sidste til raviolifyld. 2. PASTADEJ Alle ingredienser blandes sammen til en dej. Dejen filmes og stilles koldt i mindst en time. 3. RAVIOLIFYLD Kødet fra halvdelen af klørene køres sejt med salt. Fløden tilsættes og derefter tilsættes et æg ad gangen. Farsen tilsættes persille og løg. Pasta dejen rulles ud og der lægges fyld på i ca en spsk størrelse. Der smørres med æggeghvider rundt om og der lægges et nyt lag pasta ovenpå. De to plader pasta trykkes sammen rundt om fyldet og raviolierne stikkes ud. Raviolien koges i let saltet vand i ca 5 min. 3. TOMATERNE Tomaterne vendes i god olivenolie og drysses med salt. Tomaterne bages i en forvarmey ovn ved 150 grader i 20 min. 4. SAUCEN Alle hummerskallerne ristes af i olie. Knorr professional skaldyrsfond og vand tilsættes og der koges i 30 min på skallerne. Fonden sigtes og fonden reduceres med 40 %. Tomatpure og fløde tilsættes og der smages til med salt og citronsaft.



KNORR PROFESSIONAL DEMI-GLACE 1L

INGREDIENSER:

Vand, brunede okseben¹, grønsager² (løg, gulerod), rødvin, tomatpuré, hvidløg, laurbærblade, sort peber. 1L Demi Glace er tilberedt ud fra i gennemsnit 12200 g kødfyldte ben og 2200 g grønsager.

*Simret med kødfyldte ben og friske grønsager.

Kolli 8 x 1L

EAN CS: 8714100779422

EAN CU: 8714100779415

VARENUMMER: 67251846



KNORR PROFESSIONAL DEMI-GLACE 5L

Kolli 1 x 5L

EAN CS: 8714100782316

EAN CU: 8714100782316

VARENUMMER: 67256023



KNORR PROFESSIONAL OKSEFOND 1L

INGREDIENSER:

Vand, brunede okseben¹, grønsager² (løg, gulerod), rødvin, tomatpuré, hvidløg, sort peber, laurbærblade. 1L Oksefond er tilberedt ud fra i gennemsnit 1400 g kødfyldte ben og 2200 g grønsager.

**Simret med kødfyldte ben og friske grønsager

Kolli 8x1L

EAN CS: 8714100779507

EAN CU: 8714100779491

VARENUMMER: 67251855



KNORR PROFESSIONAL KYLLINGFOND 1L

INGREDIENSER

Vand, brunede kyllingebeben og kyllingekød¹, grønsager² (løg, gulerod), hvidløg, laurbærblade. 1 L Kyllingefond er tilberedt ud fra i gennemsnit 1200 g kødfyldte ben og 2250 g grønsager.

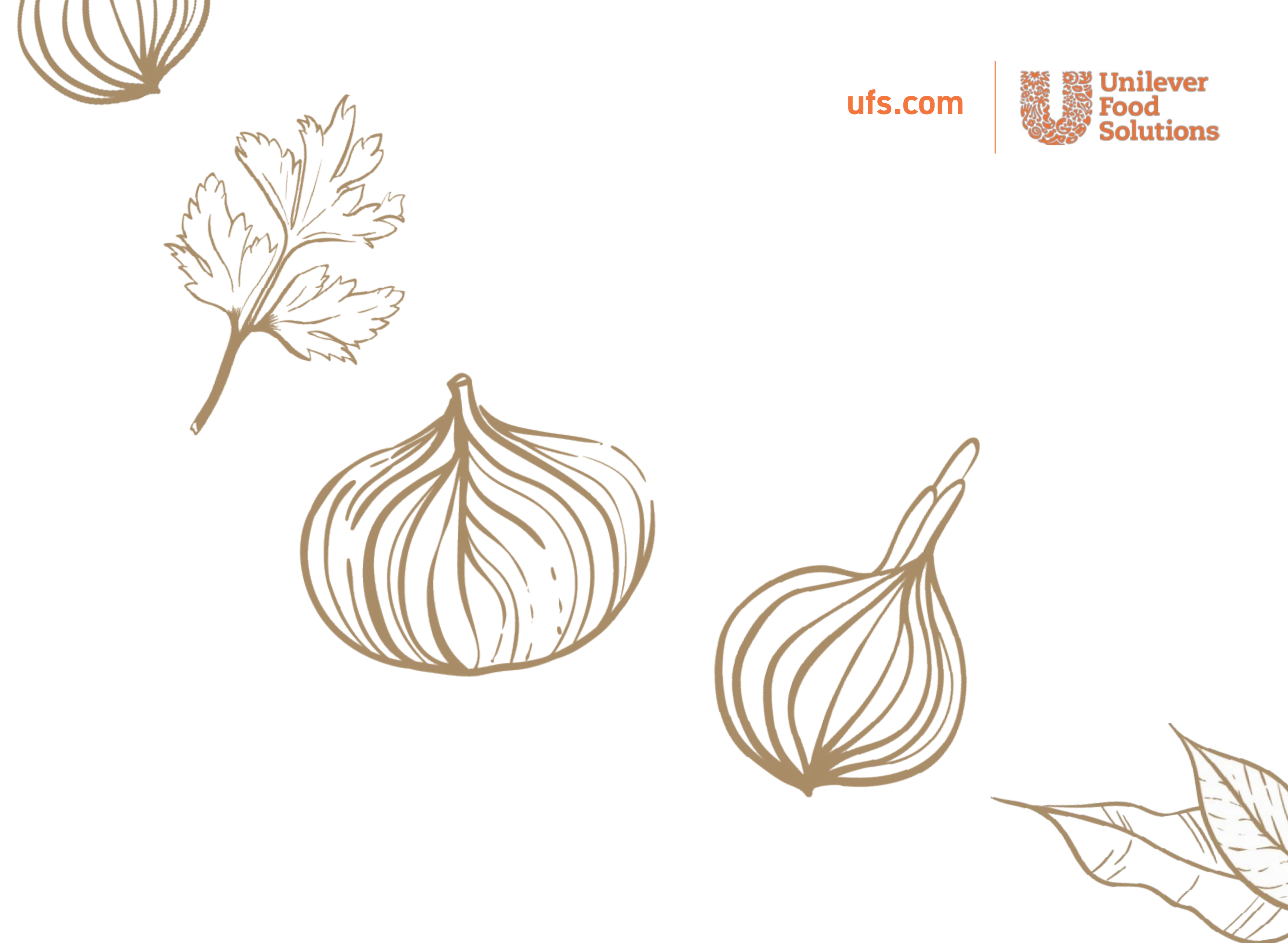
**Simret med stegte kødfyldte kyllingebeben og friske grønsager

Kolli 8x1L

EAN CS: 8714100779484

EAN CU: 8714100779477

VARENUMMER: 67251853



KNORR PROFESSIONAL VILDT FOND 1L

INGREDIENSER:

Vand, ristede vildtben¹ og okseben, grønsager² (løg, gulerod), rødvin, tomatpuré, enebær, sort peber, laurbærblade. 1L Vildtfond er tilberedt af i gennemsnit 11000 g vildtben og 200 g grønsager.

*Simret med kødfyldte ben og friske grønsager

Kolli 8 x 1L

EAN CS: 8714100779521

EAN CU: 8714100779514

VARENUMMER: 67251858



KNORR PROFESSIONAL SKALDYRSFOND 1L

INGREDIENSER:

Vand, REJER, HUMMER (KREBSDYR)¹, grønsager² (løg, gulerod, fennikel), tomatpuré, hvidløg, sort peber. Kan indeholde spor af: fisk og bløddyr. 1L skaldyrsfond er tilberedt ud fra i gennemsnit 1500 g skaldyr og 125 g grønsager.

*Simret med hummer, skaldyr og friske grønsager

Kolli 8 x 1L

EAN CS: 8714100779460

EAN CU: 8714100779453

VARENUMMER: 67251850



KNORR PROFESSIONAL KALVEFOND 1L

INGREDIENSER: Vand, brunede kalveben¹, grønsager² (løg, gulerod), tomatpuré, hvidløg, laurbærblad, sort peber. 1L Kalvefond er tilberedt ud fra i gennemsnit 11000 g kødfyldte ben og 250 g grønsager.

**Simret med kødfyldte ben og friske grønsager

Kolli 8 x1L

EAN CS: 8714100779446

EAN CU: 8714100779439

VARENUMMER: 67251848



PROFESSIONAL

GOD FORNØJELSE
MED MADLAVNINGEN!

