



INSPIRERENDE OPSKRIFTER

til borgere med dysfagi





Inspirerende opskrifter til borgere med dysfagi

Gazpacho med ærter, agurker og mynte	6	'Panerede' svinekoteletter med kartofler, gulerødder og bagt blomkålspurè	20
Orange gazpacho	7		
Tomat- og mozzarellasalat	8	Stegt kyllingebryst med kartofler, brun sauce, agurkesalat og rabarberkompot	22
Brødtærte med spinatfyld	9	Tarteletter med ærter og gulerødder	24
Varmrøget lakseterrin med urtecreme, tomat- og citrongelé	10	Skinketern til tarteletter og tærter	26
Fiskefrikadeller med kartofler, gulerødder og dildcreme	12	Medister- og frikadellefars	27
Torskeloin med kartofler, rødbeder, bacontern og sennepscreme	14	Hindbær- og hyldebærsorbet	28
Klar suppe med hønsesoufflé-boller, selleri, ærter og gulerødder	16	Romfromage	29
Hamburgerryg med brunede kartofler og stuvet spinat	18	Mousse af blodappelsin	30
		Karamelfromage	31



Knorr Texture Gelatine 6x1 kg
UFS varenummer: 67754074



Knorr Texture gør det enkelt at lave mundrette bidder, smagfulde retter og spændende desserter til mange slags gæster og formål

Arbejder du eksempelvis i et køkken til de ældre borgere, så er du sikkert velbekendt med begrebet dysfagi, altså tygge-synkebesvær, og hvilke krav det stiller til maden, der serveres.

Med Knorr Texture kan du nemt tilpasse konsistensen på dine retter efter dine gæsters behov.

Knorr Texture er dog langt fra et medicinsk produkt, men derimod et produkt til alle, der nemt og hurtigt ønsker at skabe en geleagtig konsistens.

Knorr Texture er et neutralt gelatinepulver, der hverken behøver iblødsætning eller opvarmning – tilsæt direkte i madlavningen og pisk eller mix til pulveret er opløst. Lettere bliver det ikke.

Pulveret er neutralt i både smag, lugt og farve, og kan bruges i alle retter, hvor man normalt bruger husblas eller andre gelatineprodukter. 10 gram svarer til et blad husblas. Doseringen afhænger af den ønskede konsistens.

Moussekonsistens: 50 gram Knorr Texture + 1 liter væske

Bløde grøntsagssnacks: 100 gram Knorr Texture + 1 liter væske

Gelékonsistens: 150 gram Knorr Texture + 1 liter væske





10 PORTIONER

GAZPACHO

med ærter, agurker og mynte

GAZPACHO

250 g agurk
250 g ærter, frosne
12 g mynte, hakket fint
30 ml citronsaft
300 ml vand

20 g Knorr flydende koncentreret
Kyllingefond
5 g salt
50 g Crème Fraiche
30 g Knorr Texture Gelatine
50 ml vand

Metodik

Skær agurk i tern og læg i en mixer sammen med ærter, mynte og citron.

Tilsæt 300 ml vand, kyllingefond, salt og creme fraiche og mix til en glat suppe.

Varm 50 ml vand og opløs Knorr Texture heri. Lad det trække i et par minutter og bland så med suppen.

Fordel suppen i passende glas og afkøl i fire timer inden servering.



10 PORTIONER

ORANGE GAZPACHO

GAZPACHO

450 g tomat
100 g peberfrugt, gul
200 g majs
30 g skalotteløg
10 g Knorr Professional hvidløbspuré
5 g Knorr Professional røget chili krydderi-
puré

30 ml sherryeddike

75 ml olivenolie

20 ml citronsaft

5 g salt

30 g Knorr Texture Gelatine

100 ml vand

Metodik

Hak tomat, peberfrugt og løg i tern. Bland med eddike, citron, olivenolie, salt, røget chili og hvidløbspuré.

Mariner i 15 minutter.

Læg grøntsager, marinade og majs i en mixer og blend til en glat suppe.

Varm 100 ml vand og opløs Knorr Texture heri.
Bland det med suppen og fordel i passende glas.
Afkøl i mindst fire timer inden servering.



10 PORTIONER

TOMAT- OG MOZZARELLASALAT



TOMATSALAT

500 g friske, solmodne tomater
350 g Knorr Tomatino
5 g sukker
10 g Knorr Umami
1 spsk æblecidereddike
80 g Knorr Texture Gelatine

Metodik

Alle ingredienser blendes sammen og fyldes i cylinderforme af ca. 5-6 cm i diameter.

Køles i min. 3 timer.

Ved anretning frigøres det hele fra formene og skæres i skiver – anrettes taglagt med f.eks. lidt basilikum olie.

MOZZARELLA

4 stk bøffelmozzarella
2 dl Knorr Mad 15%
1 dl af væsken fra bøffelmozzarellaen
15 g Knorr Umami
70 g Knorr Texture Gelatine

Metodik

Alle ingredienser blendes sammen og fyldes i cylinderforme af ca. 5-6 cm i diameter.

Køles i min. 3 timer.



10 PORTIONER

BRØDTÆRTE

med spinatfyld



BRØDTÆRTE

- 500 g hvidt brød uden skorpe i grove stykker
 - ½-1 dl Milda 100%
 - 10 g Knorr Umami
 - 1,5 dl Knorr Mad 15%
 - 1 dl past. helæg
 - ½ dl past. æggeblomme
 - 75 g Maizena
- lidt ristet fintblendet rasp til foring af forme

Metodik

Lun Milda 100% på en pande og vend brødet heri sammen med Umami – brødet må kun tage ganske lidt gylden farve, men må ikke blive 'sprødt' – køles herefter.

Blend brødet sammen med de øvrige ingredienser til en glat sprøjtefast dej (dejen skal lige akkurat kunne sprøjtes fra sprøjtepose og holde formen – så juster gerne op og ned på madfløde og Maizena som det passer.

Smør darioleforme med Milda 100% og drys dem med den fine ristede rasp. Sprøjt så herefter brøddejen ud i bunden af formen i ca. ½ cm tykkelse og så videre op ad kanterne. Lad dem hvile på køl.

SPINATFYLD

- 3 dl Knorr Piske 31%
- 2 dl Knorr Fraiche
- 2 dl past. helæg
- 50 g Maizena
- 35 g Knorr grøntsagsbouillon, granulat
- 200 g frosset, hakket spinat (optøet og drænet)

Metodik

Alle ingredienser blendes helt fint sammen til en lind masse.

Hæld spinatfyldet op til kanten i de opsprøjtede darioleforme. Bag dem i ovnen ved 90 grader på combi 50/50 i ca. 25 minutter.

Køles af tildækket, så der ikke dannes skorpe.

Server gerne tærten med tern af 'gulerod' og 'skinketern'.

SKINKETERN

Se opskrift på side 26.

GULERØDDER

Se opskrift på side 13.



VARMRØGET LAKSETERRIN

- 1 kg varmrøget laks
- 2 dl Knorr Piske 31%
- 5 g Knorr Umami
- 5 g Knorr Fiskebouillon, granulat
- 2 g salt
- ½ g stødt, hvid peber
- 100 g Knorr Texture Gelatine**

Metodik

Laksen deles ud i mindre stykker og tjekkes for ben.

Alle ingredienser kommes i blenderen og blendes godt.

Farsen kan smages til med ekstra bouillon, salt og peber, hvis dette ønskes.

Kom farsen i silikoneforme og stil dem på køl til næste dag.

Anret laksen direkte fra køl, da den er blød. Hvis der ønskes en mere fast fars, kan der bruges lidt mere Knorr Texture.

10 PORTIONER

VARMRØGET LAKSETERRIN

med urtecreme, tomat- og citrongelé

URTECREME

2 dl	Hellmann's Extra Thick mayonnaise
1 dl	Knorr Fraiche 24%
30 g	frisk dild, skyllet
20 g	frisk spinat, skyllet
30 g	frisk persille, skyllet
20 g	Knorr Intense Flavours, Citrus Fresh
2 g	salt
	stødt peber

Metodik

Kom alle ingredienser i en blender og blend det hele godt.

Der kan med fordel tilsættes lidt hvidløg, hvis dette ønskes.

TOMATGELÉ

1 l	Knorr Tomatino
5 g	salt
½ g	stødt, hvid peber
5 g	Knorr Umami
100 g	Knorr Texture Gelatine

Metodik

Kom alle ingredienser i en blender og blend fyldet godt sammen.

Kom tomatmassen ud på en gastronom-plade med bagepapir.

Stil geléen på køl i ca. 3 timer.

CITRONGELÉ

½ l	citronsaft
½ l	koldt vand
1 dl	Knorr Intense Flavours, Citrus Fresh
165 g	Knorr Texture Gelatine

Metodik

Kom alle ingredienserne i en skål og pisk det hele godt sammen.

Hæld massen i en form og stil geléen på køl til næste dag.



TIP: Stegeskorpe

200 g smør brunes og står i 5 minutter, så den værste varme aftager. Tilsæt 50 g Knorr Intense Flavours, Roast Umami og 30 g Knorr Intense Flavours, Deep Smoke og pisk sammen med smørret. Brug lagen til at pensle fiskefrikadellerne for at skabe smag og visuel stegeskorpe.

FISKEFRIKADELLER

- | | |
|------|--|
| 1 kg | torskefilet uden ben og skind
(eller anden hvid fisk) |
| | salt |
| 2 dl | past. helæg |
| 1 l | Knorr Piske 31% |
| 10 g | Knorr Fiskebouillon, granulat
stødt, hvid peber |

Metodik

Fisken blendes glat og køres sejt med salt.

Æggene tilsættes og køres glat.

Knorr Piske og krydderierne tilsættes og farsen blendes til en fast konsistens.

Frikadellerne formes med to skeer og sættes på en gastronomplade med bagepapir.

Frikadellerne dampes møre i ovnen i ca. 10-15 minutter alt efter størrelse.

10 PORTIONER

FISKEFRIKADELLER

med kartofler, gulerødder og dildcreme

KARTOFLER

1 l vand
½ l Knorr Mad 15%
1 dl Milda flydende stege 100%
450 g Knorr koldrørt kartoffelmos
60 g Maizena majsstivelse
8 g Knorr Umami
2 g fint salt
1 dl past. æggeblomme

Metodik

Hæld vand, Knorr Mad og Milda 100% i en rørebeholder.

Bland kartoffelmospulveret med Maizena, umami og salt. Drys den tørre blanding i væsken under omrøring. Start ved lav hastighed og skru op til mellemhastighed i ca. 4-5 minutter.

Hæld æggeblomme i og rør ved høj hastighed i ca. 2 minutter.

Lad kartoffelmassen hvile min. 1 time i køleskab, men gerne til næste dag.

Vej af i passende kartoffelsørrelse, f.eks. 30 gram. Rul til kugler mellem hænderne og form til vellignende kartofler.

Alle formede kartofler dampes ved 100 grader i hulbakke i 7 minutter.

GULERØDDER

1 kg dampede frosne gulerødder – kølet
180 g past. helæg
100 g past. æggeblomme
50 ml Knorr Piske 31%
90 g Maizena Tapioka stivelse
20 g Knorr Umami
lidt sukker og salt.

Metodik

Alle ingredienser blendes sammen til en glat masse.

Bages i form i ovnen ved combi-varme og damp 50/50 ved 88 grader.

Afkøles tildækket så den ikke danner skorpe. Skæres ud i ønsket størrelse og form.

DILDCREME

1 l vand
40 g Knorr Hønsbouillon, pasta
500 ml Knorr Mad 15%
110 g Knorr Lys Roux (ønskes en tykkere sauce sættes doseringen op)
2 g salt
½ tsk stødt, hvid peber
150 g frisk, meget finthakket dild

Metodik

Kog vand og bouillon op.

Tilsæt Knorr Lys Roux og kog saucen igennem.

Tilsæt Knorr Mad og krydderierne og kog i ca. 1 minutter.

Tilsæt den friske dild lige før servering.

Der kan med fordel tilsættes lidt lime eller citronsaft til saucen.



TORSKELOIN

- | | |
|------|--|
| 1 kg | torskefilet uden ben og skind
(eller anden hvid fisk) |
| | salt |
| 2 dl | past. helæg |
| 1 l | Knorr Piske 31% |
| 10 g | Knorr Fiskebouillon, granulat
stødt, hvid peber |

Metodik

Fisken blendes glat og køres sejt med salt.

Æggene tilsættes og køres glat.

Fløden og krydderierne tilsættes og farsen blendes til fast konsistens.

Farsen sprøjtes ud i torskeloin størrelse og dampes møre i ca. 10-20 min alt efter størrelse.

Fisken anrettes varm på tallerkenen, bræk gerne torskeloinen over i tre dele ved anretningen og masker med sennepssaucen.

10 PORTIONER

TORSKELOIN

med kartofler, rødbeder, bacontern og sennepscreme

RØDBEDER

750 g syltede rødbeder
400 g syltelage fra rødbederne
65 g Knorr Texture Gelatine

Metodik

Lun rødbeder og lage (må ikke koge – skal lunes til ca. 50 grader).

Blend rødbeder og lage sammen med Knorr Texture og hæld massen i et fad. Sæt på køl i 4-5 timer – gerne til dagen efter.

Så kan rødbederne stikkes ud i runde forme af forskellig størrelse på ca. 1 til 1,5 cm tykkelse, så de ligner hjemmesyltede rødbeder.

RØGEDE BACONTERN

1 kg rå saltet bacon i grove tern kogt i vand og afkølet
1,5 dl past. helæg
½ dl past. æggeblomme
1,5 dl Knorr Piske 31%
30 g Maizena Tapiokastivelse
30 g Knorr svinebouillon, granulat
30 g Knorr Intense Flavours, Deep Smoke

Metodik

Baconkødet blendes med æg og svinebouillon-granulat til en lind fars. Tilsæt alle øvrige ingredienser og kør glat.

Baconfarsen smøres ud på en bageplade med bagepapir i ca. ½ til 1 cm. tykkelse. Bages i ovn på combi 50/50 ved 85 grader i ca. 10 minutter. Afkøles tildækket, så det ikke danner skorpe.

Ved servering skæres det i ønsket størrelse og form.

Vend bacon i lidt ekstra Knorr Intense Flavours, Deep Smoke inden servering.

SENNEPSCREME

1 l vand
40 g Knorr Høsebouillon, pasta
500 ml Knorr Mad 15%
110 g Knorr Lys Roux (ønskes en tykkere sauce, sættes doseringen op)
2 g salt
½ tsk stødt, hvid peber
Maille dijonsennep
Maille grovkornet sennep

Metodik

Kog vand og bouillon op.

Tilsæt Knorr Lys Roux og kog sauce igen.

Tilsæt Knorr Mad og krydderierne og kog i ca. 1 minutter.

Smag sauce til med de to slags sennep og server den over torsken.

KARTOFLER

Se opskrift på side 13.



SUPPE

- 1 l vand
- 25 g Knorr Hønsbouillon, pasta
- 10 g Knorr Oksebouillon, pasta
- 10-15 g Maizena Tapioka stivelse

Metodik

Rør Tapiokastivelsen ud i vandet og kog det igennem med begge slags bouillon under piskning.

Juster selv mængden af Tapiokastivelse op eller ned, efter ønsket konsistens på suppen.

Garnér suppen med tern af gulerod, ærter, selleri og hønsesouffle-boller.

10 PORTIONER

KLAR SUPPE

med hønsesouffléboller, selleri, ærter og gulerødder

HØNSESOUFFLEBOLLER

500 g rådt hønsekød uden sener og fedt
salt
1 dl past. helæg
500 ml Knorr Piske 31%
5 g Knorr Umami
stødt, hvid peber
1 l vand
25 g Knorr hønsebouillon, pasta

Metodik

Hønsekødet blendes godt og køres sejt med salt.

Æggene tilsættes og blendes i farsen.

Knorr Piske og krydderier tilsættes og farsen blendes til fast konsistens.

Vandet koges op med bouillon og farsen kommes i en sprøjtepose.

Sprøjt boller i passende størrelse ud i bouillon og pocher dem.

SELLERISOUFFLÉ

1 kg knoldselleri
100 g hakket løg
3 dl Knorr Mad 15%
1 dl vand
2 dl past. æggeblommer
10 g Knorr Umami
Knorr Mad 15%
salt og stødt, hvid peber

Metodik

Skræl selleri og skær den i mindre stykker. Kom selleri og løg i en gryde og kom Knorr Mad og vand på.

Lad grøntsager og væde simre stille og roligt til de er fuldstændig møre. Tag selleri og løg op af væden og blend det hele godt.

Tilsæt æg og krydderier og blend lidt mere. Blend lidt af den nedkogte selleri-fløde ned i sellerimassen, så konsistensen bliver god cremet. Kom massen i en silikoneform og dæk til med film.

Damp massen i 30 til 40 min og lad den køle af under film. Når massen er kold kan den skæres i tern eller bjælker som ønsket.

ÆRTER

1,2 kg dampede frosne ærter – kølet
180 g past. helæg
100 g past. æggeblommer
50 ml Knorr Piske 31%
90 g Maizena Tapioka stivelse
20 g Knorr Umami
lidt sukker og salt.

Metodik

Alle ingredienser blendes sammen til en glat masse. Bages i form i ovnen ved combi-varme og damp 50/50 ved 88 grader.

Afkøles tildækket, så den ikke danner skorpe.

Skæres ud i ønsket størrelse og form.

TIP: Frisk spinat kan blendes med, hvis man ønsker en mere grøn farve – ligeledes kan fløden udelades for at fremme den grønne farve.

GULERØDDER

1 kg dampede frosne gulerødder – kølet
180 g past. helæg
100 g past. æggeblomme
50 ml Knorr Piske 31%
90 g Maizena Tapioka stivelse
20 g Knorr Umami
lidt sukker og salt

Metodik

Alle ingredienser blendes sammen til en glat masse. Bages i form i ovnen ved combi-varme og damp 50/50 ved 88 grader.

Afkøles tildækket, så den ikke danner skorpe.

Skæres ud i ønsket størrelse og form.



HAMBURGERRYG

- 1,5 kg rå, saltet hamburgerryg skåret i tern
- 1 dl past. æggeblomme
- 1 dl past. helæg
- 1 dl Knorr Piske 31%
- 2 dl Knorr Fraiche
- 30 g Knorr svinebouillon, granulat
- 30 g Maizena Tapioka stivelse
- Ca. ½ tsk rød frugtfarve
- lidt stødt, hvid peber
- Knorr Intense Flavours, Deep Smoke til pensling

Metodik

Kør kødet i en foodprocessor sammen med svinebouillon-granulat og æg – kør til farsen er fin og lind. Tilsæt resten af ingredienserne (undtagen Deep Smoke) og kør til farsen er helt glat – lad hvile på køl i ca. 2 timer.

Rul farsen i film til den ønskede tykkelse. Damp i ovnen ved 85 grader i ca. 25 minutter. (eller alt efter tykkelse) – lad den køle af i filmen, så den ikke danner skorpe. Ved anretning pensles den med Knorr Intense Flavours, Deep Smoke inden den skæres i skiver.

10 PORTIONER

HAMBURGERRYG

med brunede kartofler og stuvet spinat

BRUNEDE KARTOFLER

1 l	vand
½ l	Knorr Mad 15%
1 dl	Milda flydende stege 100%
450 g	Knorr koldrørt kartoffelmos
60 g	Maizena majsstivelse
8 g	Knorr Umami
2 g	fint salt
1 dl	past. æggeblomme
5 dl	hvidt sukker

Metodik

Hæld vand, Knorr Mad og Milda 100% i en rørebeholder.

Bland kartoffelmospulveret med Maizena, umami og salt. Drys den tørre blanding i væsken under omrøring. Start ved lav hastighed og skru op til mellemhastighed i ca. 4-5 minutter.

Hæld æggeblomme i og rør ved høj hastighed i ca. 2 minutter.

Lad kartoffelmassen hvile min. 1 time i køleskab, men gerne til næste dag.

Smelt sukker på pande indtil det er brunt. Jævn det tyndt ud på 2 stk. bagepapir og lad det hvile til det er hærdet. Pulveriser det i foodprocessor.

Rul kartoffelmosen til mundrette kugler mellem hænderne og form til vellignende kartofler. Rul de formede kartofler i sukkerpulveret og damp dem ved 100 grader i hulbakke i 7 minutter.

Drys med sukkerpulver mens de er varme og køl ned.

STUVET SPINAT

1 l	vand
50 g	Knorr Hønsbouillon, pasta eller Svinebouillon, pasta
500 ml	Knorr Mad 15%
140 g	Knorr Lys Roux (ønskes en tykkere stuvning sættes doseringen op)
300 g	hakket, frosset spinat (optøet og drænet)
4 g	salt
2 spsk	Carte d'Or karamelsauce
½ g	stødt, hvid peber

Metodik

Kog vand og bouillon op.

Tilsæt Knorr Lys Roux under piskning og kog saucen igennem.

Tilsæt Knorr Mad, karameltopping og krydderierne og kog i ca. 1 minutter.

Tilsæt spinaten og blend den fin med stavblender inden servering – juster evt. med salt og peber.



SVINEKOTELETTER

1 kg	hel svinekam uden svær og ben, men med lidt fedt på
1,5 dl	past. helæg
2 dl.	Knorr Piske 31%
35 g	Knorr svinebouillon, granulat (til farsen)
10 g	Knorr svinebouillon, granulat (til af bruning)
10 g	Knorr svinebouillon, granulat (til rasp)
150 g	rasp

Metodik

Brun svinekammen af i fedtstof krydret med ca. 10 gram svinebouillon-granulat. Brun hurtigt på alle sider, tag kødet af panden og køl af. (Kødet skal have en en god karamelliseret stegeskorpe, samtidig med det er råt indvendig – dette kan med fordel gøres dagen før)

Efter nedkøling skæres kødet i mindre stykker – køres på robot med æg og 35 gram svinebouillon-granulat. Når kødet er hakket helt fint tilsættes Knorr Piske og farsen køres yderligere 30 sekunder. Farsen skal være helt fin og glat.

Blend raspen helt fin sammen med 10 g svinebouillon-granulat og tørrist det gyldent på panden uden fedtstof.

Brug evt. kotelet-silikoneforme fra Bent Brandt, der sprøjtes med fedt. Formene drysses let med den ristede rasp, og herpå sprøjtes farsen i formene med en sprøjtepose. Koteletterne dampes i ovnen 6-8 min, og køles tildækkede så de ikke danner skorpe.

10 PORTIONER

‘PANEREDE’ SVINEKOTELETTER

med kartofler, gulerødder og bagt blomkålspurè

BAGT BLOMKÅLSPURÈ

1,2 kg frosne blomkålsbuketter
100 g Knorr koldrørt kartoffelmos
1 dl past. æggeghvider
15 g Knorr Umami
50 g Knorr blomkålssuppe, pasta

Metodik

Blomkålsbuketterne dampes let i ovnen så de er møre og køles derefter ned.

De blendes i robotten med alle de øvrige ingredienser til en lind masse. Massen må ikke være alt for blød – er dette tilfældet justeres mængden af kartoffelmospulver op med 25 gram ad gangen. (Der kan være forskel på vandindholdet i frosset blomkål)

Massen hviler én time på køl og ‘sættes’ med ske på bageplader og dampes i ovnen i 5-7 minutter. Køles herefter helt af på bagepladen.

Kan herefter fryses eller udportioneres forsigtigt.

SAUCE TIL BLOMKÅLSSTUVNING

(5 liter)
3,5 l vand
1,5 l Knorr Piske 31%
75 g Knorr hønsebouillon, pasta
300 g Knorr blomkålssuppe, pasta
200 g Knorr Lys Roux
salt og stødt hvid peber

Metodik

Kog vand og Knorr Piske op med hønsebouillon-pasta under omrøring.

Tilsæt blomkålpasta under piskning til det er opløst, og tilsæt så Knorr Lys Roux under fortsat piskning til alt er opløst.

Kog igennem i 3 minutter.

Smag til med salt og peber.

Juster evt. med lidt ekstra Knorr Lys Roux hvis stuvningen er for tynd.

GULERØDDER

1 kg dampede frosne gulerødder – kølet
180 g past. helæg
100 g past. æggeblomme
50 ml Knorr Piske 31%
90 g Maizena Tapioka stivelse
20 g Knorr Umami
lidt sukker og salt.

Metodik

Alle ingredienser blendes sammen til en glat masse.

Bages i form i ovnen ved combi-varme og damp 50/50 ved 88 grader.

Afkøles tildækket så den ikke danner skorpe. Skæres ud i ønsket størrelse og form.

KARTOFLER

Se opskrift på side 13.



KYLLINGEBRYSTER

10	ferske kyllingebryster med skind
5 g	salt
30 g	Knorr Kyllingesky, pasta (til farsen)
1,5 dl	past. æg
2 dl.	Knorr Piske 31%
20 g	Knorr Kyllingesky, pasta (til pensling af forme)
10 g	Knorr hønsebouillon, granulat (til sprødstegning af skindet)

Metodik

Tag skindet af kyllingen og bred det ud på en bageplade – krydr med hønsebouillon-granulat og steg det gyldent og sprødt i ovnen. Brun kyllingen af på en meget varm pande og køl dem. (kyllingen skal brunes men være rå indvendig – dette kan med fordel gøres dagen før)

Skær kyllingen i mindre stykker og kør dem på robotten med salt, æg og kyllingesky-pasta. Tilsæt Knorr Piske og kør yderligere 30 sek. Blend det sprøde kyllingeskind med 20 gram kyllingesky-pasta og lidt olie.

Brug evt. kyllingebryst-silikoneforme fra Bent Brandt, der smøres med krydderolien. Farsen sprøjtes oven på krydderolien i formene og dampes i ovnen 6-8 minutter. Køles af tildækket, så der ikke dannes skorpe.

10 PORTIONER

STEGT KYLLINGEBRYST

med kartofler, brun sauce, agurkesalat og rabarberkompot

SAUCE (5 liter)

3,5 l vand
1,5 l Knorr Piske 31%
175 g Knorr Kyllingesky, pasta
100 g Knorr flydende koncentreret
kyllingefond
400 g Knorr Lys Roux
kulør, salt og peber, efter smag

Metodik

(Har du stegesky fra dine kyllinger, så erstatter du dit vand med denne så mængden er tilsvarende).

Kog vand, Knorr Piske og kyllingefond op med kyllingesky-pasta under omrøring.

Tilsæt Knorr Lys Roux under piskning og kog igennem i 3 minutter.

Tilsæt kulør til den farve du ønsker og smag til med salt og peber.

AGURKESALAT

4 hele friske agurker
2 dl lageddike
1,5 dl sukker
8 g salt
130 g Knorr Texture Gelatine

Metodik

Agurker skylles og skæres i mindre stykker.

Agurk, eddike, sukker og salt blendes helt fint.

Smag evt. massen til med lidt mere eddike eller sukker. Tilsæt Knorr Texture og massen blendes i yderligere 10 sek.

Agurkemassen hældes i form og hviler i køleskab i minimum 3 timer.

Skæres i skiver og anrettes til retten.

RABARBERKOMPOT

750 g frosne rabarber i små stykker
2,5 dl sukker
2 dl vand
70 g Knorr Texture Gelatine

Metodik

Hæld rabarber, sukker og vand i en gryde og kog rabarberne til en kompot. Smag evt. til med sukker.

Blend kompoten lidt med en stavblender.

Tag 2/3 fra, blend det fint og tilsæt Knorr Texture under grundig omrøring. Hæld i en bakke og sæt på køl i mindst 3 timer.

Skær den kolde rabarber i mindre rustikke stykker og vend rundt med den sidste tredjedel rabarber.

KARTOFLER

Se opskrift på side 13.



TARTELETTER

200 g	tarteletbunde
5 dl	Knorr Mad 15%
2 dl	past. helæg
10 g	Maizena
5 g	Knorr Umami
2 g	salt
½ g	stødt peber

Metodik

Kom tarteletbundene i en blender og blend dem godt. Tilsæt alle de andre ingredienser og blend massen sammen.

Kom massen i runde cylinderformede silikone-måtter, som er godt smurt. Kom film på og bag massen ved 90 grader i ca. 30-40 minutter.

Tarteletterne køles og udhules. Dette gøres nemmest ved at tage en udstikkerring som passer ned i tarteletten, ringen trykkes ned i passende dybde og fyldet i ringen fjernes med en lille kniv.

Tarteletterne varmes bedst under film i formen så de ikke får skorpe.

10 PORTIONER

TARTELETTER

med ærter og gulerødder

STUVNING TIL TARTELETTER

1 l	vand
50 g	Knorr Hønsbouillon, pasta eller Svinebouillon, pasta
500 ml	Knorr Mad 15 %
140 g	Knorr Lys Roux (ønskes en tykkere stuvning sættes doseringen op)
2 g	salt
½ g	stødt, hvid peber

Metodik

Kog vand og bouillon op.

Tilsæt Knorr Lys Roux under piskning og kog saucen igennem.

Tilsæt Knorr Mad og krydderierne og kog i ca. 1 minutter.

Skær tern af 'ærter', 'gulerødder' og 'skinke' og fyld i tarteletten – hæld så stuvningen over og server.

SKINKETERN

Se opskrift på side 26.

ÆRTER

1,2 kg	dampede frosne ærter – kølet
180 g	past. helæg
100 g	past. æggeblommer
50 ml	Knorr Piske 31%
90 g	Maizena Tapioka stivelse
20 g	Knorr Umami
	lidt sukker og salt.

Metodik

Alle ingredienser blendes sammen til en glat masse. Bages i form i ovnen ved combi-varme og damp 50/50 ved 88 grader.

Afkøles tildækket, så den ikke danner skorpe.

Skæres ud i ønsket størrelse og form.

TIP: Frisk spinat kan blendes med, hvis man ønsker en mere grøn farve – ligeledes kan fløden udelades for at fremme den grønne farve.

GULERØDDER

1 kg	dampede frosne gulerødder – kølet
180 g	past. helæg
100 g	past. æggeblomme
50 ml	Knorr Piske 31%
90 g	Maizena Tapioka stivelse
20 g	Knorr Umami
	lidt sukker og salt

Metodik

Alle ingredienser blendes sammen til en glat masse. Bages i form i ovnen ved combi-varme og damp 50/50 ved 88 grader.

Afkøles tildækket så den ikke danner skorpe.

Skæres ud i ønsket størrelse og form.

STUVNING TIL ÆRTER OG GULERØDDER

1	l vand
40 g	Knorr Høns-, Svine- eller Grøntsagsbouillon, pasta
500 ml	Knorr Mad 15%
140 g	Knorr Lys Roux (ønskes en tykkere stuvning sættes doseringen op)
4 g	salt
5 g	sukker
½ g	stødt, hvid peber

Metodik

Alle ingredienser blendes sammen til en glat masse. Bages i form i ovnen ved combi-varme og damp 50/50 ved 88 grader.

Afkøles tildækket så den ikke danner skorpe.

Skæres ud i ønsket størrelse og form.



10 PORTIONER

SKINKETERN

til tarteletter og tærter



SKINKETERN

- 1 kg kogt skinke i grove tern
- 2 dl. past. helæg
- 25 g Maizena Tapiokastivelse
- 2 dl. Knorr Piske 31%
- 30 g Knorr svinebouillon, granulat

Metodik

Alle ingredienser blendes til en fin, glat fars – fyldes i mindre forme og dampes i ovn ved 85 grader i ca. 15-20 minutter alt efter formens størrelse.

Køles af tildækket, så det ikke danner skorpe.

Skæres ud efter ønsket størrelse og form.



10 PORTIONER

MEDISTER- OG FRIKADELLEFARS

FARS

750 g hakket kalv og flæsk
250 g past. æggeblommer
350 ml Knorr Piske 31%
40 g Knorr svinebouillon, granulat
60 g Knorr Koldrørt kartoffelmos
30 g Maizena
20 g Knorr Intense Flavours, Deep Smoke
5 g løgpulver
lidt stødt, hvid peber

Metodik

Kødet køres på food processer sammen med æggeblommer og svinebouillon-granulat til farsen er glat og lind. Alle øvrige ingredienser tilsættes og farsen køres glat.

TIL MEDISTER: Kom farsen i en sprøjtepose og sprøjt den ud i en lang 'pølse' i ønsket tykkelse på et stykke film. Rul den i filmen (ikke for stramt) og rul den sammen som en 'snegl/spiral' og damp den ved 85 grader i filmen i ovn i ca. 15 minutter. Køl den af i filmen. Fjern filmen og skær medisteren i passende stykker.

TIL FRIKADELLER: Form farsen til frikadeller efter ønsket størrelse, og damp dem i ovnen ved 85 grader i ca. 15 min – køl dem af i lukket emballage så de ikke danner skorpe.

BRUN SAUCE

3,5 l vand
1,5 l Knorr Piske 31%
175 g Knorr svinebouillon, pasta
100 g Knorr Flydende Koncentreret Kalvefond
400 g Knorr Lys Roux
kulør, efter smag.
salt og peber, efter smag.

Metodik

(Har du stegesky fra dine retter, så kan du erstatte vandet med denne, så mængden er tilsvarende)

Kog vand, Knorr Piske og kalvefond op med svinebouillon-pasta under omrøring.

Tilsæt Knorr Lys Roux under piskning og kog igennem i 3 minutter.

Tilsæt kulør til den farve du ønsker og smag til med salt og peber.

TIP: Stegeskorpe

200 g smør brunes og står i 5 minutter, så den værste varme aftager. Tilsæt 50 g Knorr Intense Flavours, Roast Umami og 30 g Knorr intense Flavours, Deep Smoke og pisk sammen med smørret. Brug lagen til at pensle medister og frikadeller for at skabe smag og visuel stegeskorpe.



10 PORTIONER

HINDBÆR- OG HYLDEBÆRSORBET

SORBET

500 g hindbærpuré

300 ml hyldebærsaft

20 g glukose

20 g **Knorr Texture Gelatine**

Metodik

Varm hyldebærsaften og rør Knorr Texture og glukose i.

Bland hindbærpuréen med hyldebærsaften.

Rør blandingen i ismaskinen, til den opnår en fast konsistens.



20 PORTIONER

ROMFROMAGE

FROMAGE

- 65 g æggeblomme (3 stk.)
- 120 g æggehvider (3 stk.)
- 120 g Carte d'Or karamel-topping
- 300 ml Knorr Piske 31%
- 70 ml romessens
- 30 ml vand
- 30 g Knorr Texture Gelatine**

Metodik

Pisk Knorr Piske til skum.

Pisk æggeblommer og halvdelen af Carte d'Or karamel topping til en tyk skum. Bland det resterende karamel heri og pisk.

Lun vand og romessens og opløs Knorr Texture heri.

Vend Texture-blandingen med Knorr Piske og pisk æggehvide til en fast skum og vend med karamel-skummet.

Fordel fromagen i glas og køl i to timer inden servering.

VED SERVERING: Dekorér med Carte d'Or karamel topping og flødeskum.



20 PORTIONER

MOUSSE

af blodappelsin

MOUSSE

530 g blodappelsiner, pillede

30 g limejuice

80 g sukker

20 g **Knorr Texture Gelatine**

400 g Knorr Piske 31%

Metodik

Skræl appelsinerne og skær dem i tern, fjern kernerne og læg i en blender.

Blend appelsinen jævnt med limejuice, Knorr Texture og sukker.

Tilsæt Knorr Piske 31% og blend i yderligere 3 minutter.

Hæld op i passende glas og afkøl i mindst 3 timer før servering.

VED SERVERING: 100 ml Knorr Piske 31%, pisket.



10 PORTIONER

KARAMEL- FROMAGE

FROMAGE

800 ml skummetmælk

160 g Carte d'Or Karamel Topping

60 g **Knorr Texture Gelatine**

Metodik

Bland Carte d'Or Karamel Topping i stuetempereret skummetmælk. Pisk Knorr Texture i og lad det stå i 5 minutter.

Hæld væsken i passende portionsforme og lad det afkøle indtil det er helt fast i konsistensen.

Server direkte i glasset eller vip forsigtigt ud på en tallerken.

TIP: Er mælken for kold, kan lidt ekstra mælk opvarmes og tilsættes en smule Knorr Texture. Bland det i den øvrige masse og pisk det sammen til du opnår en passende konsistens.

Læs mere på ufs.com

