



KNORR KONCENTRERET FOND
PRÆSENTERER

Frokost- klassikere



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Wallenbergare med klassisk tilbehør

Wallenbergare skal laves med meget finthakket kød, hæve op som en soufflé og serveres med brunet smør, råsyltede tyttebær og små grønne ærter. Men vigtigst af alt skal de smage himmelsk. Er du enig? Så har vi en opskrift til dig.

Ingredienser

10 personer

Wallenbergare

- 1 kg finthakket kalvekød
- 1 l fløde eller tilsvarende alternativ
- 10 stk æggeblommer
- 30 g salt
- 3 g hvid peber, friskkværnet
- 3 dl pankorasp

Kartoffelpuré

- kartofler, skrællede og meledede, f.eks. King Edward
- 1 gult løg, skrællet
- 5 hvide peberkorn, hele
- 1 laurbærblad
- 6 dl mælk
- 300 g smør, stueterempereret
- 35 g salt

Ved servering

- 400 g smør
- 3 spsk Knorr Koncentreret Kalvefond
- 3 spsk MAILLE Sherryeddike

Tips!

Brug Knorr kartoffelmosflager for en hurtig og ensartet mos.

Sådan gør du:

Wallenbergare

OBS! Alle ingredienserne skal være kolde.

1. Start med at blande hakket kalvekød, salt og æggeblomme i en blender, f.eks. en Robot Coupe.
2. Tilsæt den kolde fløde, og form 10 lige store bøffer, ca. 2 cm tykke. Vend bøfferne i det blandede pankorasp.
3. Steg bøfferne gyldenbrune i madolie og smør, og lad dem derefter stege færdig i ovnen ved 150°C. Kernetemperaturen skal være omkring 70°C, og Wallenbergarne skal soufflere.

Kartoffelpuré

1. Start med at koge kartoflerne, gerne i en dampovn. Skær det gule løg i tynde skiver. Varm mælk, løg, laurbærblad og hvid peber. Skær smørret i tern.
2. Når kartoflerne er kogt møre, skal de gennem en si eller kartoffelpresser.

Si mælken, og rør den ned i kartoflerne. Tilsæt smørret, og rør det hele til en glat kartoffelpuré. Smag til med salt.

Ved servering

1. Brun smørret ved middel varme til det begynder at dufte af hasselnødder. Rør konstant, så det ikke brænder på i bunden. Smag til med kalvefond og eddike.
2. Servér Wallenbergarne med brunet smør, kartoffelpuré, små grønne ærter og råsyltede tyttebær.



Knorr, Koncentreret kalvefond, 1 l
Art.nr F27278

Rimmet torskeloin med rejer, dild og æg i hvidvinssauce

Klassiske smage af smør, fløde, hvidvin og timian til skøn rimmet torskeloin med håndpillede rejer, dild og purløg – findes der en bedre nordisk fiskeret?

Ingredienser

10 personer

Rimmet torskeloin

1,3 kg torskeloin
2 l vand
140 g havsalt

Hvidvinssauce

100 g skalotteløg, i skiver
30 g smør til stegning
1 kvist timian
600 ml hvidvin
800 ml vand
25 g Knorr Koncentreret Fiskefond
3 dl fløde eller tilsvarende alternativ
100 g friske champignoner, grofthakkede
1 spsk. MAIZENA Majsstivelse + 1 spsk. vand
2 tsk. salt
45 g smør
3 spsk. cremefraiche
50 g dild, plukket

Ved servering

400 g rejer, håndpillede
10 stk æg, hårdkogte
30 g purløg, hakket



Sådan gør du:

Rimmet torskeloin

1. Kog en saltlage op med vand og salt. Køl den ned. Læg torsken i, og lad den trække i 1 time.
2. Skær den i 10 lige store stykker, og bag stykkerne i ovnen ved 125°C til en kernetemperatur på 46-50°C.

Hvidvinssauce

1. Svits løg og timian i smør, uden at de tager farve. Tilsæt hvidvin, og kog ned til 3 dl.
2. Tilsæt vand og fiskefond, og kog ned, til der er ca. 7 dl tilbage. Tilsæt fløde og champignoner, og lad det simre i yderligere 10-15 minutter. Jævn med Maizena.
3. Si saucen, og slut af med at blande smør og cremefraiche i. Smag til med salt.

Ved servering

Servér torsken med hakkede æg, rejer, hvidvinssauce og krydderurter samt friskkogte nye kartofler.



Knorr, Koncentreret Fiskefond, 1 l
Art.nr F27282

Glutenfri kartoffelrösti med stegt flæsk og råyltede tyttebær

Kartoffelrösti er et godt alternat, hvis tilbehøret skal fylde mere end proteinet på tallerkenen. Og så passer det virkelig godt til det salte flæsk. I denne opskrift er hvedemel erstattet med Maizena, hvilket gør den glutenfri.

Ingredienser

10 personer

2 kg	faste kartofler, skrællede
150 g	gult løg, revet
1 l	mælk
275 g	MAIZENA Økologisk majsstivelse
12 g	Knorr Koncentreret Brunet Løgfond
8 g	salt
4 stk	æg
1 kg	saltet flæsk, i skiver
500 g	tyttebær
170 g	sukker
8 g	Knorr Koldrørt Jævning
	Smør til stegning
	Rapsolie til stegning

Sådan gør du:

1. Riv eller hak kartoflerne og løget, og bland det godt med æg, mælk, løgfond og salt
2. Tilsæt MAIZENA under omrøring, og lad derefter blandingen stå og samle sig i køleskabet i ca. 30 minutter.
3. Bland tyttebærrene med sukker og Knorr Koldrørt Jævning, enten i hånden eller i en blender ved lav hastighed. Det kan med fordel gøres dagen før!
4. Steg det saltede flæsk sprødt i olie. Hæld det overskydende fedt fra panden, og gem det.
5. Steg kartoffelpandekagerne i fedtet fra flæsket og lidt smør.



Knorr Koncentreret Brunet Løgfond, 1 l
Art.nr F27302

Italienske kødboller i tomatsauce

Den nemme vej til en vellykket frokost er at servere saftige, krydrede kødboller med smag af Italien i en rustik tomatsauce. Kødet kan varieres alt efter smag og økonomi, og både lam og magert svinekød giver utroligt lækre kødboller.

Ingredienser

10 personer

Kødboller

500 g	hakket kalvekød
500 g	hakket kyllingekød
380 g	ris, ukogte
20 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
20 g	Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
1	æg
1 dl	vand
1 tsk.	fennikel, friskmalet
1	citron, skallen
½ tsk.	oregano
14 g	salt, fint
	Sort peber, friskkværnet

Tomatsauce

100 g	løg, i fine tern
30 g	olivenolie
1 kg	Knorr Tomatino
30 g	Knorr Professional Kyllingefond
15 g	Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
500 ml	vand
5 g	salt
1 tsk.	sukker
1 stk	laurbærblad
	Citronsaft
	Sort peber, friskkværnet

Ved servering:

Parmesan

Tips!

Lav en plantebaseret version med The Vegetarian Butcher NoMeatballs og erstat kyllingefond med grøntsagsfond.

Sådan gør du:

Kødboller

Bland hakket kød, ukogte ris, krydderipuré, æg, vand, tørre krydderier og citronskal sammen til en homogen fars. Rul små kødboller af farsen (de udvider sig under tilberedningen!), og læg dem i en smurt GN-form.

Til tomatsaucen

Svits løgene i olie. Tilsæt Tomatino, krydderipuré, laurbærblad, Knorr Kyllingefond, sukker og vand, og lad det koge op. Smag til med salt, peber og citron.

Til sidst:

Dæk kødbollerne med tomatsauce (tilsæt mere vand efter behov).

Bag retten i en kombiovn ved 175 grader i ca. 45 minutter. Når risene i kødbollerne er møre, er retten klar til servering.

Servér den med friskkogt pasta og revet parmesan eller bare med en frisk, grøn salat.



Knorr, Koncentreret Kyllingefond, 1 l
Art.nr F27276

Fiske- og skaldyrssuppe med urteflødeost

En suppe, som er både enkel og luksuriøs på samme tid. Serveret med flødeost for prikken over i'et.

Ingredienser

10 personer

500 g	laks, fileteret
300 g	sej, fileteret
200 g	rejer, håndpillede – alternativt krebschaler
2 stk.	fennikel, frisk
2	gule løg
4	gulerødder
2	fed hvidløg
5 spsk.	olivenolie
4 spsk.	tomatpuré
2 stk.	laurbærblade
2 stk.	kviste timian
3 stk.	stjerneanis
2 tsk.	fennikel, hele frø
0,5 spsk.	safranpasta (kan udelades)
60 g	Knorr Koncentreret Fiskefond
60 g	Knorr Koncentreret Hummerfond
2 l	vand
2 spsk.	MAILLE Æblecidereddike
6	tomater
300 g	flødeost
1 spsk.	MAILLE Dijon Original
2 spsk.	Knorr Bouquet de Provence Krydderpasta
	Sort peber, groft malet
	Dild



Knorr, Koncentreret Fiskefond, 1 l
Art.nr F27282

Knorr, Koncentreret Hummerfond, 1 l
Art.nr F27304

Sådan gør du:

1. Skær fennikel, gulerod og gult løg i små stykker på ca. 1 cm. Skær hvidløget i tynde skiver.
2. Svits grøntsager og krydderier i olivenolie i ca. 3 minutter. Tilsæt tomatpuréen, og svits i yderligere 2-3 minutter.
3. Tilsæt vand, fiskefond, hummerfond og safranpasta. Tilsæt timian og laurbærblad, og lad det simre i ca. 20 minutter.
4. Skær tomater, laks og sej i tern. Kom tomat og fisk i en gryde, og lad det simre, indtil fisken er kogt (ca. 5 minutter). Tilsæt rejerne, og smag til med eddike, salt og peber.
5. Bland flødeosten med sennep, krydderpasta og lidt friskkværnet sort peber.
6. Hæld suppen op i en tallerken. Tilføj en kugle med flødeost på toppen. Pynt hele herligheden med lidt plukket dild.

Hurtig svampelasagne

En vegetarisk lasagne med skøn smag af den kraftfulde Vesterhavsost. Perfekt både som hovedret og som del af en buffet.

Ingredienser

10 personer

Lasagne

300 g Knorr Lasagneplader
1,2 kg blandede friske skovsvampe
250 g løg, i tern
100 g Knorr Bouquet de Provence Krydderpasta
20 g Knorr Koncentreret Grøntsagsfond
150 g Vesterhavsost, revet
500 ml mælk
100 ml hvidvin
40 g MAIZENA Økologisk majsstivelse
40 ml vand
50 g flydende margarine
10 g salt
3 g timian, tørret
500 ml fløde eller tilsvarende alternativ

Tomat- og grønkålssalat

600 g grønkål
400 g tomater
200 g rødløg, i skiver
50 g knækket boghvede, ristet
6 g flagesalt
100 ml HELLMANN'S Citrus Vinaigrette



**Knorr, Koncentreret
Grøntsagsfond, 1 l**
Art.nr F27280

Sådan gør du:

Lasagne

1. Skær svampene i skiver, og steg dem i fedtstof sammen med løgene i et par minutter. Brug en bredbundet gryde. Tilsæt timian og hvidvin, og lad det simre i yderligere et par minutter.
2. Tilsæt mælk, fløde og Knorr Bouquet de Provence Krydderpasta, og bring det i kog.
3. Bland MAIZENA Økologisk majsstivelse og koldt vand. Hæld blandingen i under omrøring, mens det koger. Lad det simre et par minutter, og smag til med salt og sort peber. Tilsæt revet ost, når det har kogt.
4. Smør et ovnfast fad. Start med svampesaucen i bunden, og læg derefter Knorr Lasagneplader og saucen skiftevis i lag. Bag lasagnen i ovnen ved 190 grader i cirka 20-25 minutter.
5. Lad lasagnen hvile i 30-40 minutter inden servering.

Tomat- og grønkålssalat

1. Rist den knækkede boghvede gyldenbrun på en stegepande eller bag i en ovn.
2. Skær tomaterne i tynde skiver, og læg dem på en tallerken sammen med rødløget. Drys halvdelen af flagesaltet over.
3. Bag grønkålen i ovnen ved 180 grader i 8 minutter. Lad den køle af.

Bland alle ingredienserne.

Veggie bourguignon med kål og kartoffelmos

Kan man virkelig lave boeuf bourguignon af stegt hvidkål i stedet for kød? Absolut! Faktisk minder det bemærkelsesværdigt meget om originalen, når det kommer til smag. Prøv selv!

Ingredienser

10 personer

Hvidkålsbøf

650 g knoldselleri, i tern
350 g gult løg, hakket
350 g champignoner, delt
450 g hvidkål, i tern
1,5 l vand
30 g Knorr Koncentreret Brunet Løgfond
50 g Knorr Koncentreret Svampefond
25 g MAILLE Hvidvinseddike
25 g Knorr Timian Krydderpasta
20 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
27 g salt
35 g MAIZENA Økologisk majsstivelse

Kartoffelpuré

100 g smør, usaltet
400 g mælk, frisk
1.6 kg kartofler, skrællede

Tips!

Brug Knorr kartoffelmos for en nem og hurtig mos.

Sådan gør du:

Hvidkålsbøf

1. Skræl knoldselleri, løg og kål, og skær dem og svampene i grove tern.
2. Svits, til det hele har fået en fin farve, og tilsæt så vand, fonder og krydderier. Kog, indtil knoldsellerien er blød.
3. Jævn med MAIZENA Økologisk majsstivelse, og smag til med salt og peber.

Kartoffelpuré

1. Kog kartoflerne.
2. Si kogevandet fra, og rør kartoflerne sammen med smør, mælk og salt til en puré.



**Knorr Koncentreret
Brunet Løgfond, 1 l**
Art.nr F27302

**Knorr Koncentreret
Svampefond, 1 l**
Art.nr F27300

Grillet entrecote med rødvinssauce og bearnaisesauce

Grillet entrecote er en ægte klassiker på menuen. Servér den med to saucer, friturestegte pommes frites og en frisk og lækker tomatsalat.

Ingredienser

10 personer

Grillet entrecote

2,5 kg entrecote i 10 skiver

Til rødvinssaucen

2 skalotteløg
70 g gulerødder
1 spsk. madolie
1 spsk. tomatpuré
700 ml rødvin
1 kvist timian
1 kvist rosmarin
1 fed hvidløg
0,5 dl Knorr Professional Koncentreret Oksefond
3 stk. champignoner, friske
900 ml Vand
1 tomat
salt
Sort peber, friskkværnet
MAIZENA Majsstivelse

Til vinaigretten

250 ml tomatjuice af god kvalitet
100 ml olivenolie
1 fed hvidløg, revet
3 spsk. Hellmann's Ketchup
50 ml MAILLE Hvidvinseddike
1 spsk. Worcestershire-sauce
1 spsk. peberrod, revet
1 tsk sort peber, friskkværnet
2 spsk. citronsaft, friskpreset
2 spsk. bladselleri, finthakket
2 tsk Tabasco eller anden Hot sauce

Til salaten

1 kg solmodne tomater
2 spsk. purløg, finthakket

Sådan gør du:

Grillet entrecote

Krydr kødet med salt og peber, og grill det ved høj varme i ca. 2 minutter på hver side. Lad kødet hvile.

Til rødvinssaucen

1. Hak skalotteløget, og skær gulerødderne i små stykker. Svits det sammen med olien, til det får lidt farve.
2. Tilsæt tomatpuré, og steg i yderligere 1 minut. Tilsæt rødvin, og reducer til det halve.
3. Tilsæt krydderurterne, og tilsæt kalvefond og vand. Kog ned til en tredjedel.
4. Skær champignonerne og tomaten i stykker. Tilsæt det til saucen, og stil den til side i 30 minutter.
5. Sigt den gennem en finmasket si. Jævn eventuelt saucen med Maizena.
6. Smag til salt og friskkværnet sort peber.

Vinaigretten

Bland alle ingredienserne, og stil det på køl i mindst 3 timer.

Salaten

Skær tomaterne i valgfrie stykker. Vend dem med vinaigrette, og drys med purløg.

Servering

Servér entrecoten med rødvinssauce, friskt friturestegte pommes frites, tomatsalat og bearnaisesauce.



Knorr, Koncentreret Oksefond, 1 l
Art.nr F27296

Italiensk kalveragout med pasta

Saftigt, langtidskogt kalvekød, som bliver en lækker og lidt mere luksuriøs pastasauce end en almindelig bolognese lavet af hakket kød.

Ingredienser

10 personer

1,8 kg	Kalvebov eller kalvebryst
5 g	salt
2 g	peber
50 g	hvedemel
125 ml	olivenolie
150 g	løg, finthakket
20 g	hvidløg revet
5 g	koriander frø
5 g	fennikel, frø
375 ml	rødvin
1,5 kg	Knorr Tomatino
1 l	vand
40 g	Knorr Professional Koncentreret Kalvefond
10 g	rosmarin
900 g	Pasta, Pappadelle
100 g	parmesanost, frisk revet

Sådan gør du:

Steg løg og hvidløg møre, uden at de tager farve, tilsæt fennikel og koriander, og steg endnu et par minutter.

Tilsæt vin, og kog ned til en tredjedel.

Tilsæt Knorr Tomatino, kalvekød + afkog, vand, rosmarin og kalvefond. Dæk gryden delvist til, og lad kødet simre ved lav varme, indtil det er helt mørt og falder fra hinanden, i ca. 2 timer og gerne længere.

Træk kødet fra hinanden (ligesom pulled pork), og reducer saucen, hvis det er nødvendigt.

Kog pastaen al dente, og server med ragout og friskrevet parmesan.



Knorr, Koncentreret kalvefond, 1 l
Art.nr F27278





Otte ting, du skal vide om Knorr Professionel Koncentrerede Fonder!

1. Har rene og intense smage
2. Velegnede som base for supper, saucer, gryderetter, marinader og meget mere.
3. Kan bruges som smagssætter undervejs eller i slutfasen af tilberedningen, når du vil sætte lidt ekstra smag på det, du tilbereder.
4. Har en afbalanceret syrlighed og er nemme at bruge
5. Er gluten- og laktosefri
6. Kan bruges, som de er, eller fortyndet til et saltindhold på enten 0,5% eller 0,3%.
7. Kommer i en flaske med en praktisk flip-top
8. Er drøje i brug (1 liter koncentreret fond giver 50 liter færdig fond med 0,5% saltindhold)



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.