

MAIZENA



Tips, opskrifter og
uandede muligheder



Unilever
Food
Solutions

Mere end bare MAIZENA

Når vi siger MAIZENA, hvad tænker du så på? Hvis vi skal gætte, tænker du på sauce.

Sandsynligvis er det også den gule pakke med MAIZENA majsstivelse, du forestiller dig – og det er hverken forkert eller overraskende.

Men MAIZENA er meget mere end blot ét produkt, og vores produkter kan bestemt bruges til langt mere end “bare” at jævne saucer.

Det håber vi, du vil opdage, når du bladrer gennem denne folder.

God appetit og mange valgmuligheder ønskes du fra Unilever Food Solutions.



MAIZENA Majsstivelse – vores basisprodukt

- Perfekt til alle typer supper, saucer, gryderetter og bagning
- Fungerer lige godt i mælke-baserede retter som i kraftsaucer
- Stabil ved opkog
- Klumper ikke

MAIZENA Økologisk Majsstivelse
Varenr.: 14472101
Pakning: 4 x 2,5 kg
Gluten: nej / Laktose: nej

MAIZENA Majsstivelse
Varenr.: 311313
Pakning: 4 x 2,5 kg
Gluten: nej / Laktose: nej



Tips!

Vil du vide endnu mere om jævning? Følg QR-koden til stivelsesguiden!



MAIZENA Snowflake Modificeret majsstivelse

- Alsidig og robust
- Perfekt til professionel madlavning
- Tåler hård mekanisk bearbejdning
- Meget stabil ved varmholdning
- Danner ikke skind
- Klart og flot udseende efter tilberedning
- Fremragende til køle- og fryseproduktion

Vidste du at: Retter som indeholder MAIZENA Snowflake beholder sit udseende selv efter optøning.

MAIZENA Snowflake
Varenr.: 311315
Pakning: 2x2 kg
Gluten: nej / Laktose: nej

MAIZENA Snowflake
Varenr.: F00688
Pakning: 10 kg
Gluten: nej / Laktose: nej



MAIZENA Tapioka stivelse

- En smagsneutral modificeret stivelse
- Perfekt til skysauce, cremer og desserter
- Giver et klart og glansfuldt udseende
- Syrestabil, kan fryses og opbevares på køl

MAIZENA Tapioka
Varenr.: 67270042
Pakning: 4 x 2 kg
Gluten: nej / Laktose: nej



MAIZENA Express

- Hurtig jævning
- Kan justere konsistensen på en ret lige før servering
- Fremstillet af kartoffel- og risemel
- Opløses hurtigt direkte i varm væske
- Stabil ved varme temperaturer
- Neutral smag

MAIZENA Express, mørk jævner
Varenr.: F35637
Pakning: 6 x 1 kg
Gluten: nej / Laktose: ja

MAIZENA Express, lys jævner
Varenr.: F35636
Pakning: 6 x 1 kg
Gluten: nej / Laktose: ja

Sprødstegt zucchini

En simpel, men populær drink-snack. Server sammen med en god dip og noget godt i glasset!

(10 portioner)

5 store zucchini (ca. 1,5 kg)
200 g MAIZENA majsstivelse
2 tsk salt
Friturolie til stegning (ca. 2 liter)

Metodik

1. Vask og tør zucchinien. Brug et rivejern til at lave lange, tynde skiver på langs. Læg dem på køkkenrulle og drys let med salt. Lad dem hvile i 10 minutter for at trække fugt ud. Tør med papir.
2. Dyp hver skive i MAIZENA majsstivelse og sørg for, at de er jævnt dækket. Ryst overskydende stivelse af.
3. Varm friturolien op til ca. 180 °C i en stor gryde eller frituregryde.
4. Steg zucchinien i små portioner i 1-2 minutter, indtil de er gyldne og sprøde. Vend dem under stegningen. Lad dem dryppe af på en rist eller papir.
5. Server straks med dit ønskede tilbehør – gerne med et drys flagesalt og et par dråber citron.



Sprøde løgringe

Perfekt som snack. Værdsat som tilbehør. Der er altid en grund til at servere lækre sprøde løgringe.

(10 portioner)

5-7 store gule løg
5 dl hvedemel
2,5 dl MAIZENA majsstivelse
2,5 tsk bagepulver
2,5 tsk salt
2 knivspids sort peber
5 dl koldt dansk vand
(eller øl til "øldej")
2 æg
Rigeligt med neutral olie til stegning (f.eks. rapsolie)

Metodik

1. Tilbered løgene: Skræl løgene og skær dem i ca. 1 cm tykke skiver. Adskil forsigtigt ringene fra hinanden.
2. Lav dejen: I en skål piskes hvedemel, MAIZENA majsstivelse, bagepulver, salt og peber sammen.
3. Tilsæt dansk vand og æg og pisk, indtil det er glat. Dejen skal være tyk nok til at dække løgringene, men uden at klumpe.
4. Varm olien op: Varm olien op i en gryde eller frituregryde til ca. 180°C.
5. Dyp og steg: Dyp løgringene i dejen, hæld overskydende dej fra, og steg dem i portioner, indtil de er gyldenbrune og sprøde (ca. 2-3 minutter).
6. Lad dem dryppe af: Læg løgringene på køkkenrulle og drys med salt, mens de stadig er varme. Server straks.



Sprød hvidløgs-aubergine

Denne sprøde og velsmagende aubergine får et lækkert asiatisk præg med hjælp fra ingefær, chili og sesam!

(10 portioner)

Aubergine:

6-8 mellemstore auberginer
2 tsk salt
1 dl MAIZENA Majsstivelse
Neutral madolie til stegning

Sauce:

0,75 dl lys sojasauce
1 spsk mørk sojasauce
2 tsk sukker
2 tsk MAIZENA Majsstivelse
0,75 dl vand

Til stegning

(aromatiske ingredienser):

0,75 dl madolie
2 spsk Knorr Krydderpasta Hvidløg
2 spsk Knorr Krydderipuré Ingefær
Chiliflager eller hakket chili
efter smag

Fremgangsmåde

Tilbered auberginen

1. Skær auberginen i stykker, ca. 2-3 cm tern eller i stave.
2. Læg stykkerne i koldt vand med salt, dæk til og lad dem trække i ca. 15 minutter. Dette vil hjælpe dem med at optage mindre olie og bevare en bedre konsistens.
3. Tør godt og drys MAIZENA over, så alle stykkerne får et tyndt, jævnt lag.

Steg auberginen

1. Varm olien op i en stor stegepande eller wok ved middelhøj varme.
2. Steg auberginen, uden at røre for meget, indtil den er gyldenbrun og overfladen er sprød. Steg i portioner og sæt til side.

Sautér krydderierne og lav saucen

1. Skru lidt ned for varmen, og tilsæt lidt mere olie til den samme pande.
2. Steg hvidløgpastaen, ingefærpuréen og chilien hurtigt i ca. 30 sekunder.
3. Rør den lyse og mørke sojasauce, sukker, majsstivelse og vand i stegepanden, og bring saucen hurtigt i kog.

Servering

Top de stegte auberginer med forårsløg og ristede sesamfrø. Hæld saucen over auberginen lige før servering eller server den ved siden af for at holde auberginerne sprøde.

Spicy egg Rolls

Krydrede forårsruller serveret kun med grøntsager og kimchi, eller kombineret med kylling og skaldyr, er en meget almindelig ret i det stadig mere udbredte "street foodie"-miljø i byerne i Sydkorea.

(10 portioner)

500 g kylling, strimlet
2 fed hvidløg
1,5 kg æg
25 g MAIZENA Tapioka
0,5 dl Knorr flydende koncentreret kyllingefond
40 g Knorr Krydderipuré Ingefær
300 g broccolini
150 g forårsløg
100 g porre
20 g sesamfrø
1 dl sesamolie

Fremgangsmåde:

1. Svits kyllingekødet godt sammen med broccolini i en stor pande.
2. Bland æg, kyllingefond, ingefærpuré, forårsløg og hvidløg sammen. Tilsæt tapiokastivelse udrørt i lidt koldt vand.
3. Hæld blandingen over kødet og broccolinien, og bag i ovnen, indtil kødet er gennemstegt. Afkøl.
4. Skær i brede strimler og fritter dem hurtigt i varm olie.
5. Server med hakket porre, ristede sesamfrø og lidt sesamolie.



Bánh Xèo

Disse vietnamesiske pandekager er fuld af smag og friskhed. Fyldet kan varieres efter smag, præferencer og hvad man har til rådighed i køkkenet – og den kan nemt laves i en vegetarisk version.

(10 portioner)

Pandekagedej

225 g MAIZENA Snowflake
100 g kartoffelmel
200 ml æggehvide
700 ml koldt vand
8 g gurkemeje
20 g Knorr Umami
25 ml Knorr Kyllingefond, koncentreret
100 g forårsløg, finthakket

Fyld til pandekagerne

250 g kyllingebryst i tern
20 tigerrejer
400 g bønnespirer
150 g frisk koriander, hakket
150 g frisk mynte
10 stk rispapir
100 g blandede krydderurter

Chilidressing –

Garniture til Bánh Xèo

100 ml Carte d'Or karamelsauce
100 g fiskesauce
10 g tørrede limeblade
20 ml Knorr Intense Flavours Citrus Fresh
2 finthakkede røde og grønne chilier

Fremgangsmåde

– pandekagedej

Pisk alle ingredienserne godt sammen til en tynd dej.

Fyld til pandekagerne

1. Steg ca. 20 g kylling og 20 g rejer i olie på en pande og tilsæt et tyndt lag pandekagedej og steg gylden på begge sider.

2. Dyp rispapiret i vand og læg pandekagen ovenpå. Tilsæt bønnespirer, koriander, mynte og ønskede urter, og rul det hele ind i rispapiret. Server med chilidressing.

Chilidressing

– Garniture til Bánh Xèo

1. Bland alle ingredienserne og smag til med lidt finthakket chili og hvidløg og lad det trække i 1 time før servering.
2. Server til pandekagerne.

Aubergine Tonkatsu

Tonkatsu er en japansk variant af svinekotelet, som serveres med revet kål, misosuppe og tonkatsusauce. I denne veganske variant er grisekødet byttet ud med aubergine. "Comfort food" når det er bedst.

(10 portioner)

Tonkatsu-sauce

50 g MAILLE Dijon Sennep
1 dl ketjap manis
250 g Hellmann's Ketchup

Auberginebøf

4,5 kg auberginer
10 g salt
100 g MAIZENA Økologisk
Majsstivelse
1 dl Tonkatsu-sauce – se opskrift
100 ml flydende margarine
200 g pankorasp
20 g wakame-alger (tørrede)

Ingefær- og kålsalat

300 g kål
20 g gari (syltet ingefær)
30 g HELLMANN'S Vegan
20 ml Hellmanns Citrus
Vinaigrette
2 g salt
50 g sorte sesamfrø

Fremgangsmåde Tonkatsu-sauce

Bland ingredienserne og sæt
sauce på køl.

Auberginebøf

1. Skær auberginen over på midten og skær en tynd skive af den runde side.
2. Drys salt over auberginerne og lad dem trække i 10 minutter
3. Vend dem i MAIZENA og pensl snitfladerne med tonkatsu-sauce.
4. Vend auberginerne i pankorasp og steg dem i margarine på begge sider, til de er gyldne.
5. Steg dem færdige i ovnen ved 180 °C i ca. 15 minutter, til auberginerne er møre. Top med tørrede alger.

Ingefær- og kålsalat

Bland ingredienserne til salaten og server som tilbehør til auberginebøffen.



Glutenfrie frøknækbrød

Et frøknækbrød, som er nemt at lave, men føles virkelig luksuriøst!

Ca. 20 knækbrød / 2 bageplader

2 dl solsikkekerner
2 dl sesamfrø
2 dl MAIZENA Majsstivelse
2 dl koldt vand
0,5 dl hørfrø
0,5 dl neutral olie
1 tsk salt
Havsalt på toppen

Fremgangsmåde

1. Bland alle ingredienserne sammen i en skål.
2. Fordel blandingen tyndt på en bageplade med bagepapir og drys lidt havsalt over.
3. Bag ved 150 grader i ca. 45 minutter, eller indtil knækbrødene har fået en flot farve og er sprøde.



Vaniljeis til Pacojet

I denne is-opskrift har vi erstattet æggene med MAIZENA Snowflake og kørt hele herligheden i Pacojet. Resultatet er en god, lidt mindre tung is, som faktisk minder om traditionel is fra Sicilien. Velbekomme!

(10 portioner)

500 g fløde
600 g mælk
160 g sukker
2 vaniljestænger
40 g MAIZENA Snowflake

Fremgangsmåde

1. Flæk vaniljestængerne på langs og skrab kornene ud.
2. Bring mælken (minus 1 dl) i kog sammen med fløden og vaniljestængerne.
3. Tag gryden af varmen og lad det trække i mindst 15 minutter (gerne længere for mere smag).

4. Tilsæt sukker og vaniljekorn, bring det i kog igen og tag det af varmen.

5. Rør MAIZENA Snowflake ud i 1 dl kold mælk.

6. Pisk jævningen i den varme base og lad det småkoge i yderligere et par minutter

7. Fjern vaniljestængerne og hæld blandingen i Pacojet-beholdere. Afkøl grundigt og frys i mindst 12 timer, før du kører vaniljeisen.

Denne vaniljeis er udviklet for at imødekomme kravene i et professionelt køkken:

Tidsbesparende – enkel metode uden temperering.

Æggefri – en cremet vaniljeis, der også er velegnet til personer med æggeallergi.

Omkostningseffektiv – ingen dyre æg, men samme fyldige smag og cremede konsistens.

Med MAIZENA Snowflake som stabilisator får du en ensartet og silkeblød is, perfekt til Pacojet.

Bagt yoghurtkage med kirsebærsaue

I denne opskrift får du mulighed for at bruge to forskellige typer MAIZENA. Til yoghurtkagen bruger vi vores klassiker MAIZENA Majsstivelse, og til kompotten bruger vi MAIZENA Tapioka for et smukt og glansfuldt slutresultat. Den minder om en blanding af cheesecake og panna cotta – perfekt til dig, der ønsker noget let at servere til dessert.

(10 portioner/1 kage)

1000 g græsk yoghurt, 10 % fedt
4 æg
200 g (ca. 2,4 dl) sukker
2 spsk MAIZENA Majsstivelse
2 tsk vaniljesukker eller vanilje-ekstrakt

Kirsebærkompot

Frosne kirsebær (uden sten)
2 dl vand
200 g sukker (juster efter smag)
2 spsk citronsaft (valgfrit, giver friskhed)
2–2½ spsk MAIZENA Tapioka (juster til ønsket tykkelse)
4 spsk koldt vand (til udrøring af MAIZENA Tapioka)

Fremgangsmåde

1. Forvarm ovnen til 170 °C (over- og undervarme).
2. Kom yoghurt, æg, sukker, MAIZENA og vanilje i en skål.
3. Pisk det sammen, til det er helt ensartet, men pisk ikke for meget – det er nok, at det er godt blandet.
4. Hæld dejen i et ildfast fad.

5. Bag i ca. 45–55 minutter i en stor form. Den skal have sat sig i midten, men stadig være en smule blød.

6. Lad kagen køle helt af, og sæt den derefter i køleskabet i mindst 2–3 timer (eller natten over) for den bedste konsistens.

Kirsebærkompot

1. Kog bærrene op: Kom frosne kirsebær, vand og sukker i en lille gryde. Bring det i kog ved middel varme og lad det småkoge i et minut.
2. Smag til: Tilsæt citronsaft, hvis du ønsker en friskere smag. Justér sukkermængden afhængigt af, hvor søde kirsebærene er.
3. Jævn saucen: Rør MAIZENA Tapioka ud i koldt vand til en jævn blanding. Hæld blandingen i den varme kirsebærsaue under omrøring. Lad saucen småkoge i 1–2 minutter, til den tykner. Rør hele tiden.



Derfor skal du vælge MAIZENA:

1 Klar og glat konsistens

MAIZENA giver saucer, supper og desserter en silkeblød og blank finish uden klumper. Binder effektivt uden at påvirke farve eller smag.

2 Neutral smag

I modsætning til hvedemel har MAIZENA ingen bismag. Perfekt til delikate retter, hvor råvarenes smag skal træde tydeligt frem.

3 Hurtig og nem tilberedning

MAIZENA aktiveres ved lav temperatur og giver hurtig jævning – ideelt i travle køkkenmiljøer, hvor tid er penge.

4 Glutenfrit alternativ

MAIZENA er naturligt glutenfri og velegnet til gæster med allergi eller intolerance – uden at gå på kompromis med kvaliteten.

5 Alsidig anvendelse

Fra jævning af saucer og gryderetter til bagning og desserter – MAIZENA fungerer lige godt i det salte som i det søde køkken.

 unileverfoodsolutionsdk

 Unilever Food Solutions Danmark

 Unilever Food Solutions Danmark

