



CREMET, NEMT OG MAGISK GODT

- opskrifter med Rama Professional

ufs.com



Unilever
Food
Solutions



BYD PÅ EN HELHEDSOPLEVELSE

I dette opskriftshæfte har vi samlet nogle af vores bedste, mest cremede og velsmagende retter. Fra middagens første ret til den sidste, perfekte afslutning på aftenen, som er så vigtig for helhedsindtrykket. Alle retter har én ting til fælles; de indeholder en eller flere af vores gode og pålidelige flødealternativer fra Rama Professional. Velbekomme!

NYT NAVN. NYT DESIGN. SAMME GODE PRODUKTER!

Nu skifter Knorr Flødealternativer navn og design. Indholdet er dog lige så velkendt, velsmagende og anvendeligt som altid.



Syrestabile flødealternativer
med lang holdbarhed

Til det kolde – Rama Piske:

- Giver stabilitet til alle slags mousser
- Giver konsistens og skærefasthed til desserter og kager
- Giver 50% mere pisket volumen end piskefløde
- Frysefast
- Findes også som laktosefri

Til det varme – Rama Mad:

- Skiller ikke
- Giver luftighed og cremede retter
- Giver silkeblød montering af saucer, supper og stuvninger
- Findes også som laktosefri



CREMET ASPARGESSUPPE

Lækker og mættende suppe - en klassiker, der er fin at servere som en hovedret.

INGREDIENSER

10 personer

1 kg asparges konserveres
1 l vand
200 g Knorr Aspargessuppe
4 dl Rama Mad 15 %
salt og peber
Evt. kødboller

Sådan gør du

1. Hæld aspargessnitterne til afdrypning og bevar aspargesvandet.
2. Kog vand og aspargesvand op og pisk Knorr Aspargessuppe i.
3. Montér suppen med Rama Mad 15 % og smag til med salt og peber.
4. Servér suppen rygende varm med aspargessnitter og evt. kødboller.

Tips

Suppen kan garneres med friske asparges i stedet for snitter



CREMET HOLLANDAISE

En rigtig god hollandaise er både populær og nyttig, og et must for både Egg Benedict og laks og asparges. Denne variant skuffer ikke.

INGREDIENSER

10 personer

500 ml vand
1 dl hvidvin
2 dl Rama Mad 15 %
150 g Knorr
Hollandaisesauce,
granulat
200 ml Milda Flydende
Stege 100 %
salt
peber, sort
0.5 stk. citron

Sådan gør du

1. Kog vand, hvidvin og Rama Mad 15 % op. Pisk Knorr Hollandaisesauce heri.
2. Montér saucen med Milda Flydende Stege 100 %.
3. Smag saucen til med salt og peber og giv den et ekstra pift med lidt frisk citronsaft.
4. Saucen kan serveres til al slags fisk.



HØNS I ASPARGES

Her er en opskrift på en enkel, hurtig og velsmagende livret i en cremet sauce, pynt gerne med friske grønne asparges og timian. Høns i asparges serveres på klassisk vis i en tartelet eller med kogte eller ovnstegte kartofler.

INGREDIENSER

10 personer

2 kg	kyllinge- eller hønsekød
1 l	vand
63 g	Knorr Hønsbouillon, pasta
1 kg	asparges konserver
190 g	Knorr Lys Roux
1 l	Rama Mad 15 %, Flødealternativ med vegetabilsk fedt
	salt
	peber, sort

Sådan gør du

1. Hønen lægges i en stor gryde, dækkes med koldt vand. Tilsæt Knorr Hønsbouillon. Bring boullonen i kog i ca. 1½ time alt efter alder. Skum evt. urenheder undervejs, og lad evt. hønen afkøle i boullonen.
2. Når hønen er kold pilles kødet fra benene og skæres i små tern, hvis den skal serveres i tarteletter eller del kyllingen i 8 dele, hvis den skal serveres klassisk med hvide kartofler. Suppen gemmes til sovsen.
3. Aspargesvæden sigtes ned i en gryde. Kog boullonen og aspargesvand op og jævnt det med Knorr Roux til den ønskede konsistens.
4. Tilsæt Rama Mad 15 % og smag til med salt og peber og vend derefter asparges-snitterne og hønsekødet i saucen.

Tips

Garnér gerne retten med friske grønne asparges og hakket persille.



STUVEDE ÆRTER OG GULERØDDER

Er en god kombination af sauce og grøntsager, der er velegnet til pølser, frikadeller, medisterpølse eller som grøntsagsgratin med revet ost.

INGREDIENSER

10 personer

1,6 l	vand
50 g	Knorr Hønsbouillon, pasta
200 g	Knorr Roux
8 dl	Rama Mad 15%
	salt
	peber
500 g	ærter
500 g	gulerødder i tern
	persille, friskhakket

Sådan gør du

1. Knorr Hønsbouillon koges op med vand og jævnes med Knorr Roux til den ønskede konsistens.
2. Sauce monteres med Rama Mad 15 % og smages til med salt og peber.
3. Ærter og gulerødder blanches i kogende vand med salt.
4. Vandet sigtes fra grøntsagerne og vendes i sauce.
5. Garnér med friskhakket persille.
6. Kan serveres med krebinetter og hvide kartofler.

Tips

Tilsæt skinketern til stuvningen og servér denne i tarteletter



UMAMISTUVET KÅL

Stuvet kål passer godt til f.eks. røget skinke, stegte pølser, bacon og svinekød. Her er en variant med hvid misopasta, som giver fyldighed til den vegetabiliske fløde og en spændende sød og salt smagskontrast. Generelt kan man sige, at hvid misopasta er velegnet til alle former for kål og er værd at køre efter! Misopasta kan bestilles hos grøntsagsgrossisten eller købes i asiatiske butikker.

INGREDIENSER

10 personer

2 kg spidskål, strimlet
70 ml **Milda Flydende Stege 100 %**
15 g salt
200 ml vand
80 g miso
15 g **Knorr Økologisk Grøntsagsbouillon, lavsalt, granulat**
400 ml **Rama Mad 15 %, Flødealternativ med vegetabilisk fedt**
10 ml citronsaft

Sådan gør du

1. Del kålen, fjern den tykke stilk, og skær kålen i mindre stykker.
2. Sautér kålen i Milda 100 % i 5 minutter, tilsæt vand og misopasta samt Knorr Økologisk Grøntsagsbouillon og salt, og kog i yderligere 5 minutter.
3. Tilsæt Rama Professional Mad 15 %, og lad kålen simre i 10 minutter.
4. Krydr med peber og citron.



SPRØDE DELUXE FISKEFINGRE

Fiskefingre dateres tilbage til starten af 1900-tallet. Vi har lavet en udgave med souffléfars for at give det et nordisk twist.

INGREDIENSER

10 personer

Farsen

- 1 kg fiskefars
- 10 g havsalt
- 125 g pasteuriseret æggeblommer
- 300 ml Rama Mad 15 %, Flødealternativ med vegetabilsk fedt
- 10 g Knorr Professional Krydderipuré
- 20 g Knorr Umami
- 120 g løg i tern

Fiskefingre

- 2 dl sødmælk
- 2 l Phase Vegetabilsk Fritureolie
- 500 ml helæg pasteuriseret
- 700 g panko rasp

Tartarsaucen

- 200 g Hellmann's Real Mayonnaise
- 100 g Rama Fraiche 24 %, Vegetabilsk Flødealternativ
- 25 g æble, små tern
- 25 g agurk, syltet
- 25 g kapers
- 1 stk. æg, hårdkogte

Bigger fritten

- 1.50 kg bagekartofler
- 10 g citronskal rå
- havsalt

Sådan gør du

Farsen

1. Fiskefarsen hakkes fint og køres sej med salt. Farsen køres med æg og derefter med Rama Mad 15 % til elastisk konsistens.
2. Tilsæt Knorr Krydderipuré, Knorr Umami, løg og peber til farsen, og rør det godt rundt.
3. Herefter stilles farsen på køl i 2 timer.

Fiskefingre

1. Farsen rulles i film til små pølser i 2 x 8 cm. De små pølser pocheres møre i vand og køles i ca 4 timer.
2. Pølserne paneres i mælk, helæg og pankorasp og steges sprøde i Phase vegetabilsk fritureolie.

Tartarsaucen

1. Hellmann's Real Mayonnaise og Rama Fraiche røres med salt, peber, æble, agurker, kapers og hårdkogt æg.

Bigger fritten

1. Bagekartoflerne vaskes og skæres i både. Disse koges møre i saltet vand og afkøles og tørres.
2. Kartoflerne steges sprøde i friture og dryses med havsalt og revet citronskal.



CITRONFROMAGE

En lækker luftig og forfriskende dessert, der glider hurtigere ned end du kan blinke.

INGREDIENSER

10 personer

8 stk. husblas, gelatine
3 stk. citron, saft og skal
7 stk. æggeblommer, past.
5 stk. æggehvide, past.
135 g sukker
1.50 dl Rama Piske 31 %, flødealternativ med vegetabilsk fedt

Pynt

1 stk. citronskal, rå
1.5 dl Rama Piske 31 %, flødealternativ med vegetabilsk fedt

Sådan gør du

Citronfromage

1. Læg husblasbladene et efter et i en stor skål med koldt vand. Lad dem ligge i vandet i 10 minutter.
2. Riv skallen af citronerne på den fine side af rivejernet. Pisk æggeblommer, sukker og citronskal med en elpisker til helt hvidt skum - der skal piskes grundigt og længe.
3. Pisk æggehviderne stive i en anden skål. Pisk Rama Piske 31 % til blødt skum.
4. Pres saften af citronerne i en skål - du skal bruge 1,5 dl citronsaft (til 10 personer).
5. Tag husblassen op af vandet, og læg den i en lille gryde med det vand, der hænger ved. Smelt husblassen ved meget svag varme, mens du rører. Husblassen skal kun lige akkurat blive flydende og må ikke boble.
6. Tag gryden af blusset, og bland citronsaften i den smeltede husblas.
7. Rør husblas-citronsaften i den piskede æggeblommemasse. Vend derefter forsigtigt Rama Piske 31 % i og til sidst de piskede æggehvider i.
8. Hæld fromagen i portionsglas (eller i en stor serveringsskål), og dæk med husholdningsfilm. Lad desserten stivne ca. 2 timer i køleskabet.

Pynt

Pynt fromagen med pisket Rama Piske 31 % og evt. lidt revet citronskal lige før servering.

Tips!

Når æggehviderne skal piskes stive, er det vigtigt, at skål og piskeris er helt rene, fedtfri og tørre. Til gengæld kan du sagtens piske Rama Piske 31 %, selvom der hænger lidt æggehvideskum ved piskerisene.



CHOKOLADEBUDDING MED STJERNEANIS

Der findes ingen bedre afslutning på en middag end en god dessert. Denne lækkerbiskken er en favorit blandt gæster i alle aldre.

INGREDIENSER

10 personer

Panna cotta

- 400 g** Panna Cotta Carte d'Or
- 800 ml** Rama Piske 31 %, flødealternativ med vegetabilsk fedt
- 800 ml** sødmælk
- 200 g** chokolade, mørk, grofthakket
- 10 g** stjerneanis

Sådan gør du

Panna cotta

1. Bland mælk, Rama Piske 31 %, chokolade og stjerneanis sammen.
2. Kog det op. Tilsæt Carte d'Or Panna Cotta.

Finalen

1. Bland herfter det hele i en rørekedel.
2. Sigt blandingen og udportionér denne.
3. Stil på køl indtil Panna Cottaen har sat sig.



LUFTIG FLØDERAND MED FRISKE HINDBÆR OG HASSELNØD

Denne dessert er ofte en overset klassiker. Enkel, smuk og virkelig god! Server med sæsonens bær og top med hasselnød for ekstra smag og tekstur.

INGREDIENSER

10 personer

12 stk. husblas, gelatine
300 g hindbær
 honning, akacie
 citronsaft
2 l Rama Piske 30 %, laktosefri
65 g flormelis
100 g hasselnødder, finthakket

Sådan gør du

1. Læg husblasbladene et efter et i en stor skål med koldt vand. Lad dem ligge i vandet i 10 minutter.
2. Letpisk Rama Piske 30 % og flormelis til en let luftig konsistens.
3. Marinér hindbærrene i akaciehonning og citronsaft. Vend hindbærerne forsigtigt i den letpiskede flødeblanding sammen med de ristede og afkølede hasselnødder.
4. Kom den udblødte husblas i en tykbundet gryde og varm den forsigtigt op til den er smeltet, den må ikke koge.
5. Vend til sidst den smeltede husblas i cremen gennem en sigte og hæld massen i en randform, og bank den let ned i bordet, så indholdet falder pænt i formen. Sæt den på køl i 4-6 timer.
6. Vend fløderanden ud på et fad og servér den med hindbærcoulis eller friske bær.



FLØDEOSTEKAGE

En variant på tysk ostekage, der rækker til mange. Her laver vi kagen på Rama Fraiche og Rama Piske 31 % med hindbær og blåbær. Hvis du vælger at lave kagen i en gastronom-bakke, skal mængderne ganges med tre. Færdige tærtebunde kan anvendes for at gøre det nemmere. Kagen kan laves med alle typer frugt og bær – kun fantasien sætter grænser.

INGREDIENSER

10 personer

Tærtebunden

- 2 stk. æg
- 100 g sukker
- 50 ml hvedemel
- 50 g **MAIZENA Majsstivelse**
- 1 g bagepulver

FylDET

- 750 g **Rama Fraiche 24 %, Vegetabilsk Flødealternativ**
- 60 g pasteuriseret æggeblommer
- 150 g sukker
- 12 g citronskal rå
- 30 g citronsaft, friskpresset
- 2 g vanille, sukker
- 250 ml **Rama Piske 31 %, flødealternativ med vegetabilsk fedt**
- 3 stk. husblas, gelatine

Sådan samles kagen

- husblas, gelatine
- 75 g blåbær
- 150 g hindbær
- 100 g hindbær, frost
- 75 g sukker

Sådan gør du

Tærtebunden

1. Læg bagepapir i bunden af en form (24 cm) med aftagelig kant, og smør siderne
2. Pisk æg og sukker lyst og luftigt. Bland mel, Maizena Majsstivelse og bagepulver, og sigt det ned i dejen.
3. Bag tærtebunden i ovnen i 20 minutter ved 175 grader. Lad den køle af, inden den deles til to bunde.

FylDET

1. Opblød husblassen i koldt vand i 5 minutter.
2. Pisk æggeblommer og sukker luftigt sammen med halvdelen af citronsaften.
3. Rør Rama Fraiche 24 % i, og tilsæt citronskal, lidt citronsaft og vaniljesukker.
4. Pisk Rama Piske 31 % let og luftig, og vend det i fylDET.
5. Varm den resterende citronsaft i en kasse- rolle, og smelt husblassen heri, før den vendes i fylDET.

Sådan samles kagen

1. Læg en sukkerbund i kageformen, og læg skiftevis fyld og bund, så du slutter med et lag fyld.
2. Stil kagen på køl i fire timer.
3. Blend en hindbærsauce af frosne hindbær og sukker.
4. Fjern kanten omkring kagen, og pynt med friske bær. Server kagen med hindbærsauce.



PANNACOTTA MED TONKABØNNER OG HAVTORN

En klassisk opskrift på en simpel, rig og cremet italiensk dessert, som er let at lave til mange. Hvis der er brug for et større kalorieindtag, er det muligt at erstatte mælk med fløde. Der kan bruges 1 tsk. almindelig vaniljesukker som erstatning for vaniljestang.

INGREDIENSER

10 personer

Havtorn

225 g havtorn
5 g Maizena Tapioka
stivelse (frugtjævner)
5 ml vand
90 g sukker

Pannacotta

1 stk. vanillestang
600 ml Rama Piske 31 %, flødealternativ med vegetabilsk fedt
400 ml letmælk
100 g sukker
4 stk. tonkabønner
40 g Knorr Texture Gelatine

Sådan gør du

Havtorn

1. Bland de frosne bær med sukker, og lad det trække til sukkeret er smeltet.
2. Kog op og rør op med Tapioka stivelse opløst i vand. Bland saft og bær og opbevar på køl.

Pannacotta

1. Del vaniljestangen og skrap vaniljekornene ud (vaniljestangen kan erstattes af 1 tsk. Vaniljesukker).
2. Kog Rama Piske 31 %, mælk, vaniljestang + korn, sukker og tonkabønner op. Lad det trække i 30 minutter.
3. Fjern vaniljestang og tonkabønner og pisk Knorr Texture i væsken.
4. Fordel i passende skåle.
5. Opbevares på køl indtil pannacottaen er størknet, cirka fire timer.

Til servering

Garner pannacottaen med havtorn.



RØDBEDE PANNACOTTA

De seneste par år er man begyndt at bruge flere og flere rodfrugter, også i desserter. Og det er ikke overraskende, da de giver en ny smagsdimension til traditionelle desserter. Pynt denne rødbedepannacotta med en klat blåbær-hindbærmarmelade, så er denne fantastiske dessert færdig.

INGREDIENSER

10 personer

Panna cotta

400 ml rødbedesaft
600 ml Rama Piske 31 %, flødealternativ med vegetabilsk fedt
40 g sukker
3 stk. stjerneanis
100 g Carte d'Or Panna Cotta

Kompotten

250 ml vand
70 g Carte d'Or Hindbær/Blåbærsuppe
250 g blåbær

Sådan gør du

Panna cotta

1. Bring rødbedesaft, Rama Piske, sukker og stjerneanis i kog.
2. Bland pannacottapulveret i under konstant omrøring.
3. Fordel pannacottapulveret i 10 glas, og lad dem stå koldt natten over.

Kompotten

1. Bland vand og ingredienser i kompotten. Omrør i yderligere et minut.
2. Tilsæt blåbær, og servér til pannacottaen.



SALT KARAMELMOUSSE MED LAKRIDS

En luftig, enkel og helt uimodståelig mousse – en rigtig lækker afslutning på et godt måltid. Opskriften kan også fryses og serveres som en parfait.

INGREDIENSER

10 personer

- 65 g** pasteuriseret æggeblommer
- 150 ml** Carte d'Or Karamel Topping
- 3 g** salt
- 300 ml** Rama Piske 31 %, flødealternativ med vegetabilsk fedt
- 50 ml** vand
- 20 g** Knorr Texture Gelatine
- 4 g** lakridspulver

Ved servering

- 1 g** lakridspulver
- 150 g** hindbær
- 50 g** chokolade, hvid

Sådan gør du

1. Pisk Rama Piske til hvidt skum.
2. Pisk æggeblomme, salt og halvdelen af Carte d'Or karamel topping til en tyk skum.
3. Vend æggeskummet med resten af karamellen, lakridspulver og det piskede Rama Piske.
4. Varm vandet og opløs Knorr Texture heri. Vend det herefter i skummet.
5. Fordel moussen i glas og køl i to timer inden servering.

Ved servering

Dekorér med friske hindbær, hvid chokolade og lakridspulver.

RAMA PROFESSIONAL



**Rama Professional
Piske 31 %, flødealternativ
med vegetabilisk fedt**
Varenummer 1 l: 67852742
Varenummer 10 l: 67878284



Rama Professional 30 %, Laktosefri
Varenummer 1 l: 67878266
Varenummer 10 l: 67878282



Rama Professional Mad 15 %, Laktosefri
Varenummer 1 l: 67852731
Varenummer 10 l: 67878280



**Rama Professional
Mad 15 %, flødealternativ
med vegetabilisk fedt**
Varenummer: 67852737



**Rama Professional
Fraiche 24 %**
Varenummer: 67852725



**Rama Professional
Vanilla - dessertcreme**
Varenummer: 67852748



**Rama Professional
Creme Dolce Spraycreme**
Varenummer: 67916486