

# En grønnere jul

## Opskrifter



Unilever  
Food  
Solutions



# Sød kartoffel Hummus



10 portioner

## INGREDIENSER

- Kikærter i lage - 600 g
- Bagt sød kartoffel - 200 g
- Knorr Primerba hvidløg - 30 g
- Knorr Primerba timian - 10 g
- Frisk chilipeber - 10 g
- Olivenolie - 1 dl
- Tørrede tranebær - 20 g
- Bladpersille - 5 g
- Salt og peber efter smag

## FREM GANGSMÅDE

1. Kom alle ingredienserne i en foodprocessor, undtagen tranebær, persille og lidt bagt sød kartoffel.
2. Blend til det er glat og smag til med salt og peber.
3. Anret i skåle og pynt med tranebær, persille og et par stykker bagt sød kartoffel.



Unilever  
Food  
Solutions



# Bagt aubergine med chèvre



10 portioner

## INGREDIENSER

- Aubergine – 1.2 kg
- Olivenolie – 100 ml
- Knorr Primerba
- Chèvreost – 200 g
- hvidløg – 80 g
- Granatæble – 1 stk
- Knorr Primerba de
- Figner – 5 stk
- Provence – 80 g
- Karse – 30 g
- Knorr
- Salt og peber
- Umamikrydderi – 30 g

## FREM GANGSMÅDE

1. Vask aubergine og skær den i store stykker.
2. Mariner i olivenolie, de to Primerba samt Knorr Umami.
3. Bag i ovnen ved 240 grader i 12-15 minutter, køl ned.
4. Anret på tallerkener og top med ost, figner, granatæble og frisk brøndkarse.



Unilever  
Food  
Solutions



## Krydderibagt blomkål



10 portioner

### INGREDIENSER

- Blomkål - 3 stk
- Olivenolie - 60 g
- Knorr Primerba timian - 60 g
- Knorr Primerba hvidløg - 60 g
- Knorr Umami - 6 g

#### Dip

- Knorr Sunshine chili - 40 g
- Hellmann's Vegan - 100 g

### FREM GANGSMÅDE

1. Damp blomkålen.
2. Smør med olivenolie, Knorr Primerba og Knorr Umami.
3. Bages ved 200 grader i cirka 20 minutter.
4. Bland Sunshine chili med Hellmann's vegan.
5. Server blomkål med Sunshine chili dip, pistacienødder og kogte rødbeder.



Unilever  
Food  
Solutions



## Rosenkål med granatæble



10 portioner

### INGREDIENSER

- Små gulerødder – 500 g
- Rosenkål – 1 kg
- Delikatesseløg – 400 g
- Græskarkerner – 200 g
- Granatæblekerner – 300 g
- Knorr Primerba all'Italiana krydderipasta – 50 g
- Knorr Primerba hvidløg – 50 g

### FREM GANGSMÅDE

1. Rens og skær grøntsagerne i halve, steg dem på en varm pande sammen med de to Knorr Krydderpasta til de har taget lidt farve. Bag dem i ovnen ved 180 grader i 8 minutter.
2. Rist græskarkernerne på en tør pande.
3. Anret på en tallerken og pynt med græskarkerner og granatæblekerner.



Unilever  
Food  
Solutions



# Tomatbagt blomkål med chili-dip



10 portioner

## INGREDIENSER

- Blomkål - 3 stk
- Olivenolie - 60 g
- Knorr Primerba all'Italiana - 60 g
- Knorr Primerba hvidløg - 60 g
- Knorr Tomatino - 120 g
- Knorr Umami - 6 g
- Paprikapulver - 2 g
- Hellmann's Vegan - 100 g
- Knorr Sunshine chili - 40 g
- Valnødder - 50 g

## FREM GANGSMÅDE

1. Damp blomkålen.
2. Pensl med olivenolie, de to Knorr Primerba krydderipasta, Tomatino og Knorr Umami krydderi.
3. Bages ved 200 grader i ca 20 minutter.
4. Bland Sunshine chili med Hellmann's vegan og lidt paprikapulver
5. Server blomkålen med Sunshine chili dip og valnødder.



Unilever  
Food  
Solutions



## Svamperagout



10 portioner

### INGREDIENSER

- Skalotteløg – 50 g
- Olivenolie – 30 ml
- Knorr Primerba hvidløg – 20 g
- Hvidvin – 100 ml
- Blandede svampe – 400 g
- Flødealternativ – 200 ml
- Knorr koncentreret svampefond – 30 ml
- Parmesanost – 50 g
- Frisk timian – 5 g
- Salt og peber
- Brød eller baguette til servering

### FREM GANGSMÅDE

1. Svits skalotteløg i lidt olivenolie sammen med Knorr Primerba hvidløgpasta til de er bløde. Tilsæt svampene og steg væsken ud.
2. Tilsæt hvidvin og reducer til  $\frac{1}{3}$ . Tilsæt flødealternativ og Knorr svampefond og lad det koge lidt op, så saucen bliver lidt tykkere.
3. Tilsæt revet parmesanost og smag til med salt og peber.
4. Server på baguette eller brød stegt i lidt olivenolie. Pynt med frisk timian, parmesanflager og et par dråber god olivenolie.



Unilever  
Food  
Solutions



# Vegansk sky



10 portioner

## INGREDIENSER

- Løg – 200 g
- Gulerod – 200 g
- Selleri – 200 g
- Champignon 100 g
- Knorr Primerba hvidløg – 30 g
- Knorr Primerba timian – 20 g
- Knorr Primerba de provence – 20 g
- Maille Sherryeddike – 50 ml
- Tyttebærsyltetøj – 50 g
- Vand – 1,5 l
- Rødvin – 2 dl
- Knorr Tomatino – 100 g
- Knorr koncentreret løgfond – 30 g
- Knorr koncentreret svampefond – 30 g
- Knorr koncentreret Grøntsagsfond – 40 g

## FREMGANGSMÅDE

1. Steg løg, gulerod, champignon og selleri i en gryde sammen med de tre Knorr Primerba til grøntsagerne har fået en god, brun farve.
2. Tilsæt eddike og marmelade, reducer eddiken lidt og tilsæt derefter rødvinen.
3. Reducer til 1/3 del og tilsæt Tomatino, vand og Knorr fonder.
4. Hæld i en thermomixer og blend til en jævn sauce, smag til med salt og peber.



Unilever  
Food  
Solutions



## Julesalat med rodfrugter



10 portioner

### INGREDIENSER

- Kogte grønne linser - 300 g
- Kikærter i lage - 200 g
- Salatblanding - 600 g
- Gulerod - 500 g
- Græskar - 600 g
- Søde kartofler - 800 g
- Knorr Primerba hvidløg - 40 g
- Knorr Primerba Basilikum - 40 g
- Æble - 300 g
- Hellmann's Citrus Vinaigrette - 300 g
- Valnødder - 100 g
- Chèvreost - 200 g
- Figner - 100 g
- Granatæblekerner - 100 g
- Flødealternativ - 300 ml

## FREMGANGSMÅDE

1. Skær rodfrugter i store stykker, læg i en gastrobakke og mariner med Knorr Primerba Krydderipasta og lidt salt og peber.
2. Bag rodfrugterne i ovnen i 15 minutter ved 220 grader. Køl dem ned.
3. Hæld lagen fra kikærterne, kom dem sammen med linser, salatmix, afkølede rodfrugter og skårede æbler i en stor skål.
4. Hæld Hellmanns Citrus Vinaigrette over. Bland forsigtigt og tilsæt valnødder, figner, chèvreost og granatæblekerner.
5. Lav en sød kartoffelskum ved at lave en flydende puré i en thermomixer af bagt sød kartoffel, Knorr Primerba hvidløg, flødealternativ, salt og peber.
6. Kom puréen i en chiffonflaske og pynt hver portion med lidt af puréen.



Unilever  
Food  
Solutions



# Svampe-Wellington



10 portioner

2 ruller

## INGREDIENSER

- Blandede svampe – 1 kg
- Smør – 50 g
- Frisk spinat – 200 g
- Knorr Primerba Hvidløg– 30 g
- Kogte grønne linser – 400 g
- Butterdej – 6 plader
- Champignon/andre svampe – 300 g
- Æg – 1 stk

## FREM GANGSMÅDE

1. Steg blandede svampe (f.eks. kantarel, portobello, champignon og boletus) i store stykker i smør. Smag til med salt og peber.
2. Bag 300 g svampe i ovnen til en fastere konsistens.
3. Tø butterdej op og læg 3 plader (3 ark pr. rulle) ved siden af hinanden og pres kanterne sammen.
4. Steg frisk spinat sammen med Knorr Primerba hvidløgspasta og fordel det jævnt over butterdejen.
5. Bland grønne kogte linser med de stegte svampe og fordel det over de spinatdækkede plader af butterdej.
6. Læg de bagte svampe i midten og rul butterdejen sammen så stramt som muligt. Lav et flot mønster og pensl med æg.
7. Bages i ovnen ved 180 C i cirka 40 minutter.



Unilever  
Food  
Solutions



# Bagte rodfrugter og NoChicken ragout



10 portioner

## Bagte rodfrugter

- Sellerirod – 500 g
- Gulerod – 500 g
- Rosenkål – 400 g
- Sød kartoffel – 500 g
- Delikatesseløg – 200 g
- Kartoffler – 500 g

## NoChicken Ragout

- Blandede svampe – 400g
- The Vegetarian Butcher NoChicken chunks – 400 g
- Chilipeber – 10 g
- Knorr Primerba Hvidløg – 50 g
- Knorr Primerba Bourquet de Provence – 50 g
- Frisk Rosmarin – 10 g
- Pistacienødder – 50 g

## FREMGANGSMÅDE

1. Vask og skær rodfrugterne i store stykker. Kom dem i en gastrobakke,
2. Mariner rodfrugterne i Knorr Primerba Bouquet de Provence, Knorr Primerba Hvidløg, olivenolie, salt og peber.
3. Bag rodfrugterne ved 220 grader i 20 minutter.
4. Steg blandede svampe (fx aromatiske svampe, kantareller, porcini-svampe).
5. Når svampene næsten er færdige, tilsættes The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks, Primebra krydderipasta, rosmarin og finthakket chilipeber,
6. Hæld vegansk sky over og smag til med salt og peber.
7. Server ragouten over de bagte rodfrugter. Pynt med pistacienødder, rosmarin og chili.



Unilever  
Food  
Solutions