



Velsmagende saucer til ethvert køkken



Unilever
Food
Solutions

Server velsmagende saucer. Hver gang.

Det er ofte saucen, som både forbinder og fuldender et måltid. Derfor skal den smage godt. Hver gang. Uanset kokken. Og lad os være ærlige. Det er ikke altid, at vi har tid til at kræse om den som den fortjener.

Hos Knorr Professional kommer vi dig til undsætning. Vi har lavet forarbejdet og gjort det rigtig nemt for dig, at lave en velsmagende basissauce på kort tid – og med ganske få ingredienser. Det letter både indkøbslisten, arbejdsgangen og tidsforbruget. Og du er sikker på smag og kvalitet – hver gang. Så står det dig frit for at sætte dit eget præg på saucen, hvis du ønsker det.

I denne folder har vi samlet et overblik over vores forskellige typer og varianter af saucer. Blad den igennem og bliv inspireret til din næste servering. Og tag gerne fat i os, hvis du ønsker sparring eller idéer til andre smage til netop dine gæster.



Vil du selv lave saucen fra bunden? Så kan du finde inspiration til mange dejlige saucer til buffet og à la carte i vores anden saucefolder her.

Altid mere
at smage



Indhold

Granulerede saucer 4

Skovsvampesauce
Flødesauce
Bearnaise
Hollandaise
Paprigano
Brun basissauce
Lasagnesauce

Pastasaucer 8

Grøn Pebersauce
Bearnaise
Brun sauce

Serveringsklare saucer 10

Pebersauce
Bearnaise
Hollandaise
Ostesauce

Granulerede saucer

Granulerede saucer er en nem og pålidelig måde at lave sauce på. De skal blot piskes i væske og koges op, og kan derefter serveres som de er eller kan justeres efter egen smag og kreativitet.

- Klar på få minutter
- Kræver ganske få ingredienser
- Lang holdbarhed – også efter åbning
- Bain Marie stabile
- Velegnet til Cook & Chill
- Nemme at videreudvikle, være kreativ med og gøre helt til din egen





Lasagnesauce

Klassisk mix til italiensk lasagnesauce - fremragende som den er, men er også god til at sætte eget præg på. Lavet med bæredygtigt dyrkede tomater.

Vegetarisk, glutenfri, laktosefri
3,6 kg / 40 liter



Skovsvampesauce

Smagsrig og cremet sauce med skovsvampe. Tilsæt blot vand og kog op, og du har en færdig sauce på få minutter. Skovsvampesauce passer rigtig godt til pastaretter eller som smagsætter i andre retter. Du kan f.eks. blande lidt granulat i din risotto for at skabe ekstra smag af skovsvampe.

Vegetarisk, glutenfri
3 kg / 20 liter



Bearnaisesauce

Lav en klassisk bearnaise med en god smag af estragon ved blot at tilsætte vand og smør/ margarine. Kan også bruges til Maltaise eller Choronsauce. Choronsauce er især god til stegt kød - der skal blot tilsættes 3 dl Knorr Tomatino til 7 dl færdig tilberedt bearnaisesauce. Hvis der ønskes en mere fedtfattig sauce, kan der tilsættes vand i stedet for fedtstof.

Vegetarisk, glutenfri
1 kg / 7 liter + 3,75 kg / 27 liter

Nem basislasagne

(1 gastrobakke)

1. Brun 1 kg. hakket kød.
2. Rør 360 g lasagnemix i og tilsæt 2 l vand og 2 l mælk. Kog op under omrøring og lad koge for svag varme i 3 min. NB! Sauce skal være tynd.
3. Læg sauce og lasagneplader lagvis i en smurt bradepande. Start og slut med et lag sauce. Drys med revet ost og gratiner i ovnen ved 175 °C i ca. 30-35 min.

TIP: Knorr serveringsklar ostesauce kan med fordel bruges mellem lagene for en mere cremet lasagne med en god ostesmag.





Papriganosauce

Mild paprikasauce med oregano. Kog blot tørvaren op i vand og mælk. Anvendes laktosefri mælk, så er saucen ligeledes laktosefri. Sauce er god til grønt og fjerkræ. Bain Marie stabil og egnet til cook & chill.

Vegetarisk, laktosefri, glutenfri
3 kg / 25 liter



Flødesauce

Knorr flødesauce er en velsmagende sauce i pulverformat, som kan tilberedes kun med vand og altså uden brug af fløde. Den kan varieres i det uendelige. Smag evt. til med gorgonzola og sort peber. Prøv også at tilsætte Knorr Provence Krydderipasta, så er saucen perfekt til stegt kalkun. Den er meget varme-stabil og velegnet til cook & chill.

Vegetarisk
1 kg / 9 liter



Karrysauce

Lav en autentisk og velsmagende karrysauce – hurtigt, nemt og med få ingredienser. En god base som kan bruges som sauce eller i karryretter.

1 liter	vand
120 g	Knorr Professional Flødesauce, granulat
10-12 g	tørret madraskarry eller 50 g Knorr Professional Karrypuré

Kog vandet op og tilsæt de øvrige ingredienser under piskning. Lad saucen simre i 3-4 min.

TIP:

Ønsker du en mere cremet karrysauce tilsætter du 1 dl. fløde til opskriften og øger granulat til 130 g.

Hvis saucen skal serveres til kødretter kan den med fordel smages til med 12 g Knorr Professional koncentreret Kyllingefond, som giver den lidt ekstra umami. Skal den være vegetarisk, så smag den evt. til med 10 g Knorr grøntsagsbouillon.



Hollandaisesauce

Knorr Hollandaise er en traditionel, lys sauce, som kan serveres som den er eller tilsmages med krydderurter. Rigtig god til alle slags fisk. Den er særdeles velegnet til storproduktion og egner sig godt til buffet, da den er varmestabil. Tilsæt blot vand og smør. Klar på få minutter. Ønskes en billigere og mere fedtfattig sauce, kan der tilsættes vand i stedet for fedtstof.

Vegetarisk, glutenfri
3,75 kg / 27 liter



Brun basissauce

Knorr Brun Basissauce skal blot koges op med vand og har en mild, rund smag og en konsistens, der kan bygges videre på. Den er perfekt base til sauce-klassikere som Bordelaise, Diable og pebersauce. Hvis du ønsker en mere cremet sauce kan du erstatte en del af vandet med mælk, fløde eller flødealternativ. Bain Marie stabil og egnet til cook & chill.

Vegansk, laktosefri, glutenfri
3,75 kg / 50 liter

TIP:

Tilsæt lidt flydende kalvefond eller stegesky og rosmarin i din brune basissauce, og du får en sauce, som passer perfekt til vildt eller lam. På samme vis kan Brun Basis bruges til fx. Demi-glace, Bordelaise, Espagnole, Chasseur, Diable og pebersauce.

Lemonesauce

Lav en dejlig rund citron/hvidvinssauce – hurtigt, nemt og med få ingredienser. En rigtig god og alsidig sauce, der er velegnet til fisk, kylling, lyst kød og grøntsager. Sauce er Cook & chill stabil og kan fryses.

2 liter	vand
350 g	Knorr Professional Hollandaisesauce, granulat
1,5 dl.	Hvidvin
200 g	Milda 100% eller smør
10 g	Cervera koncentreret citron

1. Kog vand op med hvidvin og citron.
2. Tilsæt Hollandaisegrulat under piskning og kog op.
3. Pisk smør eller Milda i sauce og smag evt. til med salt og peber.

TIPS:

Hvis du ønsker en lidt mere cremet sauce, så tilsæt 1,5 dl. fløde til den færdige sauce.

Ønsker du en mere nuanceret citrus-smag, så prøv Knorr Intense Flavours Citrus Fresh, der også har noter af yuzu og lime.

Saucer i pastaformat

Pastaformatet er særligt egnet for dig, hvis du skal lave mindre produktioner eller en sauce med en god, kraftig smag. Pastasauce er også god som smagsforstærker, da den er meget koncentreret og intens i smagen. Skal blot piskes ud i væske og evt. tilsætte smør eller andre ingredienser, for at ramme den smagsprofil som matcher netop dit køkken. Fungerer også som smagsgiver og konsistensforbedring til f.eks. stuvninger og gryderetter.

- ▶ Klar på få minutter
- ▶ Kræver ganske få ingredienser
- ▶ Lang holdbarhed – også efter åbning
- ▶ Velegnet til buffet, da de er meget varmestabile
- ▶ Velegnet til Cook & Chill
- ▶ Nemme at videreudvikle, være kreativ med og gøre helt til din egen





Bearnaisesauce

Knorr Bearnaise er en velsmagende sauce i pasta-format. Tilsæt blot vand og smør. Kan anvendes til traditionel bearnaisesauce, Maltaise eller Choron sauce. Choron sauce er især godt til stegt kød. Tilsæt blot 3 dl Knorr Tomatino til 7 dl færdig bearnaisesauce. Meget velegnet til buffet, da sauceen er varmestabil og velegnet til cook & chill.

Vegetarisk, glutenfri
1 kg / 6 liter



Grøn Pebersauce

Knorr grøn pebersauce er en velsmagende sauce med en mild, men tydelig smag af grøn peber. Tilsæt blot vand. Meget velegnet til buffet, da sauceen er meget varmestabil og velegnet til cook & chill.

Vegetarisk, glutenfri
1 kg / 8 liter



Brun sauce

Kog blot op med vand. Erstat en del af vandet med fløde for en mere cremet sauce. Ideel til alle retter, hvortil der serveres brun sauce. Eksempelvis hakkebøffer, frikadeller, karbonader m.m.

1 kg / 10 l



Serveringsklare saucer

Ønsker du en sauce, der blot skal varmes op og kan serveres uden yderligere tilberedning? Så kan Knorr Professional serveringsklare saucer være en mulighed. Saucerne gør det nemt at servere saucer i det travle køkken, hvor antallet af serveringer er små, køkkenpersonalets evner måske ikke rækker til et godt eller konsistent resultat, eller hvis tiden er knap. Saucerne skal blot varmes op i den ønskede mængde og er klar til servering. De er Bain Marie stabile, hvilket gør det optimalt på en buffet. De er ligeledes nemme at anvende til catering-arrangementer eller til menuer, som forbrugeren selv færdigtilbereder hjemme.

Knorr Professional serveringsklare saucer:

- Professionelle saucer med autentisk smag
- Perfekt konsistens
- Klar til brug
- Glutenfri
- Varme- og Bain-Marie-stabile; skiller ikke, danner ikke skind og kan genopvarmes
- Kræver ikke konstant overvågning
- Hjælper dig med at spare tid i køkkenet





Pebersauce

Klassisk cremet med god pebersmag, passer perfekt til oksekød, kylling, svinekød, vildt og pasta. Kan sagtens serveres som den er, men kan også justeres efter egen smag med f.eks. lidt syltede peberkorn, cognac eller dijonsennep. Sauce kan med fordel fortyndes med op til ½ liter vand, mælk eller fløde.

Fri for konserveringsmidler og gluten.



Hollandaise

En rig og fyldig hollandaise, som ikke skiller. En sauce med fin afbalanceret syre og mulighed for justering efter egen smag. Prøv f.eks. at tilsætte lidt citron eller Knorr Intense Flavours Citrus Fresh for en mere nuanceret smag. Passer fremragende til fisk, skaldyr og grøntsager. Ovn- og varmholdningsstabil.

Vegetarisk, glutenfri



Bearnaise

En velmagende og cremet bearnaise med fin mild smag af estragon og kørvel. Lige til at varme op og servere som den er eller tilsmag f.eks. med syltet estragon. God til kød, men fungerer også ideelt som bearnaise-creme på pizza, da den ikke skiller. Ovn- og varmholdningsstabil.

Vegetarisk, glutenfri



Ostesauce

En autentisk ostesauce lavet på gouda og emmentaler med en tyk og cremet konsistens. Passer perfekt til gratin, lasagne, Mac & Cheese og grøntsagsretter. Fungerer også godt på pizza som alternativ til tomat sauce. Top med kartoffelskiver, rosmarin og flagesalt. Ovn- og varmholdningsstabil.

Glutenfri

Knorr
PROFESSIONAL

Autentiske saucer på *ingen tid*

Med serveringsklare saucer fra Knorr Professional får du rige, fyldige og professionelle smage med minimal tilberedningstid. Brug tiden på de øvrige elementer og stol på saucen. Hver gang. Læs mere på [ufs.com](https://www.ufs.com)





Find mere info og flere opskrifter på ufs.com



Find også din lokale konsulent på ufs.com. Vi står parate til sparring og mere information om både saucer og andre ingredienser til dit professionelle køkken.

Unilever Food Solutions A/S
Ørestads Boulevard 73, 2300 København S
Telefon 43 28 41 00
ufs.com

Altid mere
at smage



Unilever
Food
Solutions