

Knorr[®]
PROFESSIONAL

Lækre saucer



**Til buffet og
à la carte retter**



Unilever
Food
Solutions

Vi har kreeret en håndfuld forskellige opskrifter på saucer til ren inspiration for dig. Og du vil helt sikkert kunne finde en passende sauce til næsten hvilken som helst ret du vil forkæle dine gæster med. Saucerne passer til alle segmenter – både til caféen, gourmet-restauranten, kantinen og catering.



Knorr Professional Fond opfylder de kvalitetsbevidste behov i køkkenet og leverer en professionel base på både smag, ingredienser og konsistens. Færdige fonder er kvalitetsmæssigt og økonomisk fordelagtige i køkkenet, og du kan tjene både penge og tid, som du så kan bruge til at sætte dit personlige præg på gastronomien.

De nye Knorr Professional Fonder er specielt udviklet til den nordiske smagsprofil. De giver en altid god og ensartet base til dine kreationer i køkkenet.

Produkterne er fremstillet af naturlige ingredienser - de samme som dem, du selv ville bruge i køkkenet. Smagen er afbalanceret og ren og giver derved en god base, som kan bruges som den er eller arbejdes videre på til netop din smagsprofil. Vi har gjort det grove, så du kan gøre det sjove.

Vores fonder er glutenfri, laktosefri og fremstillet uden allergener eller tilsætningsstoffer.



Sauce Espagnole

20 personer

30 g	Smør
30 g	Hvedemel
30 g	Tomatkoncentrat
1000 ml	Knorr Professional Demi-Glace
50 ml	Knorr Koncentreret løgfond
	Salt og sort peber

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mel. Lad de to ingredienser smelte sammen til massen er ristet og let gylden. Tilsæt tomatpastaen og varm igennem. Tilsæt Demi-glacen lidt efter lidt under piskning, og lad det hele simre i ca. fem minutter til saucen er glat og jævn. Smag til med løgfond, salt og sort peber.





Rødvinssauce

20 personer

1000 ml	Knorr Professional Demi-Glace
80 ml	Rødvin
30 ml	Maille Rødvinseddike
30 g	Maizena Tapioka stivelse
20 ml	Knorr Koncentreret Svampefond
10 g	Brun farin
10 g	Salt

Mål alle ingredienserne op i en skål og bland dem. Når du tilsætter tapiokaen til væsken, skal du røre grundigt rundt for at sikre, at stivelsen blandes jævnt i væsken og ikke danner klumper. Varm det op i en gryde, og lad det simre i fire minutter.

Kylling-karrysauce

20 personer

1000 ml Cremet kyllingesauce
(se opskriften ved
siden af)

60 g Knorr Professionel
Krydderipuré Karry

Varm den cremede kyllingesauce
op. Tilsæt Karrypuré og lad sauce
simre i ca. 3 min. Tilsæt evt. en
anelse stødt spidskommen for en
mere aromatisk sauce.

Cremet sauce til fjerkræ

20 personer

1000 ml	Knorr Professional Kyllingefond
3 dl	Piskefløde
60 g	Maizena Tapioka stivelse
20 ml	Maille Sherryeddike
10 g	Brun farin
50 g	Knorr Koncentreret Kyllingefond
10 g	Salt
	Sort peber

Kog alle ingredienser (foruden Tapioka) op sammen. Tapioka-stivelsen opløses i lidt koldt vand. Tilsæt det så i en tynd stråle under piskning af sauce. Lad sauce simre i ca. 10 min. Juster med salt og peber. Sauce kan med fordel smages til med stegesky fra din fjerkræret og masser af friske krydderurter eller citron.



Hvidvinssauce

20 personer

- | | |
|---------|---|
| 1000 ml | Knorr Professional Kyllingefond (eller Kalvefond) |
| 200 ml | Piskefløde |
| 200 ml | Hvidvin |
| 30 ml | Maille Hvidvinseddike |
| 70 g | Maizena Tapiokastivelse |
| 20 g | Knorr Hønsbouillon pasta |
| 10 g | Salt |
| | Sort peber |

Kog alle ingredienser (foruden Tapioka) op sammen. Tapiokastivelsen opløses i lidt koldt vand. Tilsæt det så i en tynd stråle under piskning af saucen. Lad saucen simre i ca. 10 min. Juster så med salt og peber.

Hvidvinssauce til fisk eller skaldyr

20 personer

- | | |
|---------|---------------------------------|
| 1000 ml | Knorr Professional Kyllingefond |
| 3 dl | Piskefløde |
| 100 ml | Hvidvin |
| 30 ml | Maille æblecidereddike |
| 70 g | Maizena Tapioka stivelse |
| 40 g | Knorr Koncentreret Fiskefond |
| 15 g | Knorr Citrus-krydderi |
| 10 g | Salt |
| | Sort peber |

Kog alle ingredienser (foruden Tapioka) op sammen. Tapiokastivelsen opløses i lidt koldt vand. Tilsæt det så i en tynd stråle under piskning af saucen. Lad saucen simre i ca. 10 min. Juster så med salt og peber.

Kalvesky med timian

20 personer

- | | |
|---------|------------------------------|
| 1000 ml | Knorr Professional Kalvefond |
| 50 g | Maizena Tapiokastivelse |
| 40 g | Knorr Koncentreret Oksefond |
| 30 ml | Maille Sherryeddike |
| 30 g | Knorr Timian Krydderpasta |
| 6 g | salt |
| | Sort peber |

Kog alle ingredienser (foruden Tapioka) op sammen. Tapioka-stivelsen opløses i lidt koldt vand. Tilsæt det så i en tynd stråle under piskning af saucen. Lad saucen simre i ca. 10 min. Juster så med salt og peber.

Lammeculotte i timiansauce (sous vide)

20 personer

- | | |
|---------|------------------------------|
| 2500 g | Lammeculotte |
| 1000 ml | Knorr Professional Kalvefond |
| 80 g | Maizena Tapiokastivelse |
| 40 g | Knorr Koncentreret Oksefond |
| 30 ml | Maille Sherryeddike |
| 30 g | Knorr Timian Krydderpasta |
| | Sort peber |

Brun lammeculotterne godt af. Bland alle ingredienser til saucen sammen koldt. Sørg for at piske Tapioka godt ud, så den ikke klumper. Fordel saucen på lammeculotterne i vakuumposer. Damp ved 95 grader i en time. Sænk temperaturen til 80 grader, og tilbered culotterne i yderligere 2½ time.



Cremet kyllinge-jus

10 personer

1000 ml Knorr Professional
Kyllingefond
300 ml Piskefløde
10 ml Sojasauce
15 g Knorr koncentreret
kyllingefond
Saften fra en hel
citron
Salt og peber.

Reducer kyllingefonden til $\frac{1}{4}$ af den oprindelige mængde. Tilsæt fløde og koncentreret kyllingefond og bring det hele i kog. Smag til med sojasauce og citronsaft og juster med salt og peber.

Saucen kan med fordel blendes med forskellige krydderurter (kørvel, dild, purløg, spinat). Og selvfølgelig med kold smør lige inden servering.

Cremet champignonsauce

10 personer

1000 ml Knorr Professional
Kyllingefond eller
professionel
kalvefond
300 ml Piskefløde
20 ml Knorr Koncentreret
Svampefond
400 g Champignon i skiver
Saften fra en halv
citron
Salt og peber

Reducer kyllingefonden til $\frac{1}{4}$ af den oprindelige mængde. Tilsæt fløde og bring det hele i kog. Smag til med citronsaft, salt og peber. Steg svampene på en pande i smør. Lad dem stege og koge ind i sin egen saft. Glacér dem i koncentreret Svampefond og tilsæt dem derefter til saucen.

Karamelliseret jus med kapers (til fisk)

10 personer

1000 ml Knorr Professional
Kyllingefond
100 g Kapers
Lidt hakket dild
10 g Brun farin
30 g Knorr Koncentreret
Fiskefond
Saften fra en hel
Citron
100 g Smør
½ dl Sojasauce

Reducer kyllingefonden til 1/3 af den oprindelige mængde. Tilsæt fiskefond og citronsaft. Steg kapers i brunet smør og tilsæt brun farin. Lad det smelte sammen og tilsæt så sojasauce. Bland de 2 saucer sammen og tilsæt hakket dild lige inden servering.





Madeirasauce

20 personer

40 ml	Olie
4	hakkede skalotteløg
4	hakkede fed hvidløg
100 ml	Maille Hvidvinseddike
100 ml	Portvin
1000 ml	Knorr Professional Demi-glace
1000 ml	Knorr Professional Kalvefond
20 g	Brun farin
200 ml	Madeira
20 g	Knorr Bouquet de Provence krydderpasta
	Salt og peber

Sauter løgene i olie. Tilsæt hvidvinseddike, portvin, madeira og brun farin og kog ind til halvdelen. Tilsæt Demi-Glace og Kalvefond og reducér til ca. halvdelen. Tilsæt Provence krydderpasta og smag til med salt og peber. Blend gerne sauceen med smør inden servering.

Mørk jus med estragon

20 personer

20 ml	Olie
2	Hakkede skalotteløg
2	Hakkede fed hvidløg
50 ml	Maille Sherryeddike
200 ml	Rødvin
1000 ml	Knorr Professional Kalvefond
10 g	Brun farin
50g	Syltet estragon
	Salt og peber

Sauter løgene i olie. Tilsæt sherryeddike og rødvin. Kog den ned til næsten alt væske er fordampet. Tilsæt kalvefond og kog den kraftigt ned til ca. halvdelen. Si saucen. Til sidst smages til med brun farin, salt, peber og estragonblade.



SPAR TID OG ENERGI

Laktosfri • Glutenfri • Ingen allergener



Knorr Professional Demi-Glace 1 L eller 5 L

En velmagende og fyldig mørk saucebase lavet af ingredienser af høj kvalitet. Den kødfulde, ristede og aromatiske smag er perfekt som den er eller den kan bruges i forskellige saucebaser.

Knorr Professional Kalvefond 1 L

Denne fond lavet af grøntsager og kalveknogler har en delikat aromatisk og raffineret kødagtig smag, som er perfekt til at lave saucer, supper og gryderetter.

Knorr Professional Kyllingefond 1 L eller 5 L

Sofistikeret, ristet og fyldig kyllingefond, der egner sig til mange forskellige opskrifter enten som den er eller let reduceret.

Knorr
PROFESSIONAL



Læs mere om
Knorr Professional fonder
og find flere opskrifter her



Unilever
Food
Solutions

Knorr®
PROFESSIONAL



Unilever Food Solutions Danmark



Unileverfoodsolutionsdk



Unileverfoodsolutions.dk



Læs mere om
Knorr Professional fonder
og find flere opskrifter her

