



THE VEGETARIAN BUTCHER™

FOR DIG DER ELSKER KØD

OPSKRIFTSFOLDER



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.





KØDELSKERENS VEGETARISKE OPSKRIFTER

Bare én kødfri dag om ugen kan gøre en kæmpe forskel for natur, miljø, biodiversitet og klima. Men betyder dét, at vi skal erstatte kødet med rødbedebøffer og falafler?

Nej, hvis du spørger kødentusiasten til venstre. Han hedder Jaap Korteweg. Og han er verdens første vegetariske slagter.

Jaap kommer fra en familie med rødder i traditionel kvægdrift gennem 9 generationer. Alligevel tog han en atypisk beslutning. Han valgte at bytte et liv med kød ud med et liv med grøntsager. Problemet var bare, at han savnede smagen og konsistensen af kød. Faktisk så meget, at han gjorde det til sit livs mission at finde et reelt alternativ. Og efter 3 års intensiv research lykkedes det Jaap og hans team at udvikle et produkt med en helt særlig smag, tekstur og bid, som er så godt, at det får selv kødentusiaster til at elske vegetarmad.

De grønne opskrifter fra The Vegetarian Butcher er ikke til dig, som ikke kan lide smagen af kød. De er til dig, som elsker kød.

Velbekomme!

NOCHICKEN TIKKA MASALA



0,76 CO₂
=
5 km i bil

For
information
om miljøpå-
virkning - se
bagsiden.



Den velkendte indiske ret er både hurtig at tilberede og har en frisk, fyldig smag. Nyd den med kogt ris eller bulgur, kokos og koriander.

250 g	Løg, i tern
35 g	Rapsolie
25 g	Hvidløg, hakket
300 g	Gulerod
1,2 kg	Vegetarian Butcher NoChicken Chunks
40 g	Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
1 kg	Knorr Tomatino
250 ml	Vand
150 g	Knorr Tikka Masala krydderipasta
250 g	Yoghurt 10 %
350 ml	Rama Mad 15 %

Til servering:

Kokosflager, frisk mynte eller koriander, kogt ris eller bulgur.



10 personer

Sådan gør du:

Skræl gulerødderne, og skær dem i skiver. Brun NoChicken Chunks i Rapsolie. Steg løg og hvidløg bløde i Rapsolie, indtil de begynder at tage farve. Tilsæt gulerod, og steg i nogle minutter. Tilsæt Vegetarian Butcher NoChicken Chunks, og smag til med Knorr Professional Krydderipuré Ingefær. Tilsæt Knorr Tomatino, vand og Knorr Tikka Masala krydderipasta. Lad simre i 5 minutter. Tilsæt yoghurt, Rama Mad 15 % og salt, og lad simre i yderligere 10 minutter.

Servering:

Servér retten med kogt ris eller bulgur, kokos og urter.



NOCHICKEN SHAWARMA



1,07 CO₂
=
7 km i bil

For
information
om miljøpå-
virkning - se
bagsiden.



Shawarma er en ret med oprindelse i Mellemøsten, som normalt laves med lammekød. Her er en vegetarisk version med den traditionelle aromatiske kryddring. Shawarmakrydderi kan bestilles via grossisten.

Marinade:

400 g	Yoghurt
100 g	Ketchup
100 g	Rapsolie
20 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
60 g	Hvidvinseddike
60 ml	Citron, presset
10 g	Salt
20 g	Shawarmakrydderi

Til marinering

1 kg	Vegetarian Butcher NoChicken Chunks
------	--

Til tilberedning

480 g	Peberfrugt, i skiver
240 g	Løg, i skiver

Til servering:

10 stk. fladbrød, tomat, agurk,
icebergsalat, syltet agurk, rødløg,
evt. ekstra yoghurt



10 personer

Sådan gør du:

Bland alle ingredienserne til marinaden, bland den med Vegetarian Butcher NoChicken Chunks, og lad det marinere natten over. Tilsæt peberfrugt og løg, og bland godt.

Bag i ovnen ved 200 grader i 20-30 minutter. Serveres med fladbrød, icebergsalat, tomatskiver, agurk, rødløg og syltet agurk.



NO CHICKEN WRAP



1,03 CO₂
=
7 km i bil

For
information
om miljøpå-
virkning - se
bagsiden.

Fyld din wrap med let krydrede NoChicken Chunks, frisk yoghurt dressing og mynte. Hurtigt, nemt og lækkert!

Dressing:

- 300 g Yoghurt 10 %
- 40 g Tahin
- 1 Citron, skallen af
- 10 g Hvidløg
- Peber
- 10 g Persille, hakket

Wrap-fyld:

- 1 kg Vegetarian Butcher
- NoChicken Chunks, optøet
- 30 g Rapsolie
- 6 g Spidskommen, hel
- 2 g Chiliflager
- 10 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg

Tilbehør:

- 10 stk. wraps
- Salat, agurk, tomat, rødløg og peberfrugt. Tørristede sesamfrø



10 personer

Sådan gør du:

Bland alle ingredienserne til dressingen. Tørsteg sesamfrøene på en pande eller i ovnen. Lad dem køle af. Blend frøene hurtigt til groft pulver. Skær salat, agurk og tomat i skiver. Steg Vegetarian Butcher NoChicken Chunks i varm rapsolie sammen med spidskommen, chili og hvidløg, og smag til med salt.

Servering:

Læg salat, Vegetarian Butcher NoChicken Chunks, de øvrige grøntsager og knuste sesamfrø på en wrap. Top med citrondressing. Fold derefter wrappen ved at starte med den nederste kant og derefter siderne.



CRISPY NO CHICKEN CHUNKS



0,92 CO₂
=
6 km i bil

For
information
om miljøpå-
virkning - se
bagsiden.



Disse sprøde småbidder er en vidunderlig velsmagende snack, perfekt til buffeten!

Marinade:

50 g	MAIZENA Økologisk majsstivelse
4 g	Hvidløgpulver
5 g	Knorr Umami
4 g	Løgpulver
2 g	Sort peber
6 g	Salt
2	Æg
200 g	Panko-rasp
600 g	NoChicken Chunks, optøet
2 l	PHASE fritureolie

Dressing:

500 g	HELLMANN's Vegan Mayonnaise
50 g	Knorr Krydderpasta Bouquet all'Italiana
30 g	Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili Sort peber



10 personer

Sådan gør du:

Bland ingredienserne til dressingen, og sæt den på køl indtil servering. Bland MAIZENA med hvidløgssalt, løgsalt, Knorr Umami, salt og sort peber. Panér Vegetarian Butcher NoChicken Chunks i MAIZENA med krydderier, æg og panko. Friteres i frituregryde ved 170 grader, til de er sprøde. Serveres straks sammen med dressingen.

VEGETARISK NOMINCE GULLASHSUPPE



0,84 CO₂
=
6 km i bil

For
information
om miljøpå-
virkning - se
bagsiden.



Her er en fyldig grøn variant af klassisk gullasch, lavet af vegansk fars. Lækkert, hurtigt og let!

600 g	Vegetarian Butcher NoMince
300 g	Løg, i tern
40 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
400 g	Peberfrugt, i tern
600 g	Kartofler, i tern
60 g	Milda Flydende Stege 80%
80 g	Knorr Professional Krydderipuré Peberfrugt
60 g	Tomatpuré
10 g	Spidskommen, hel
2 g	Chilipulver, efter behag
800 g	Knorr Tomatino
1,8 l	Vand
10 g	Knorr Umami
10 g	Salt

Til servering:

Yoghurt
Persille, friskhakket



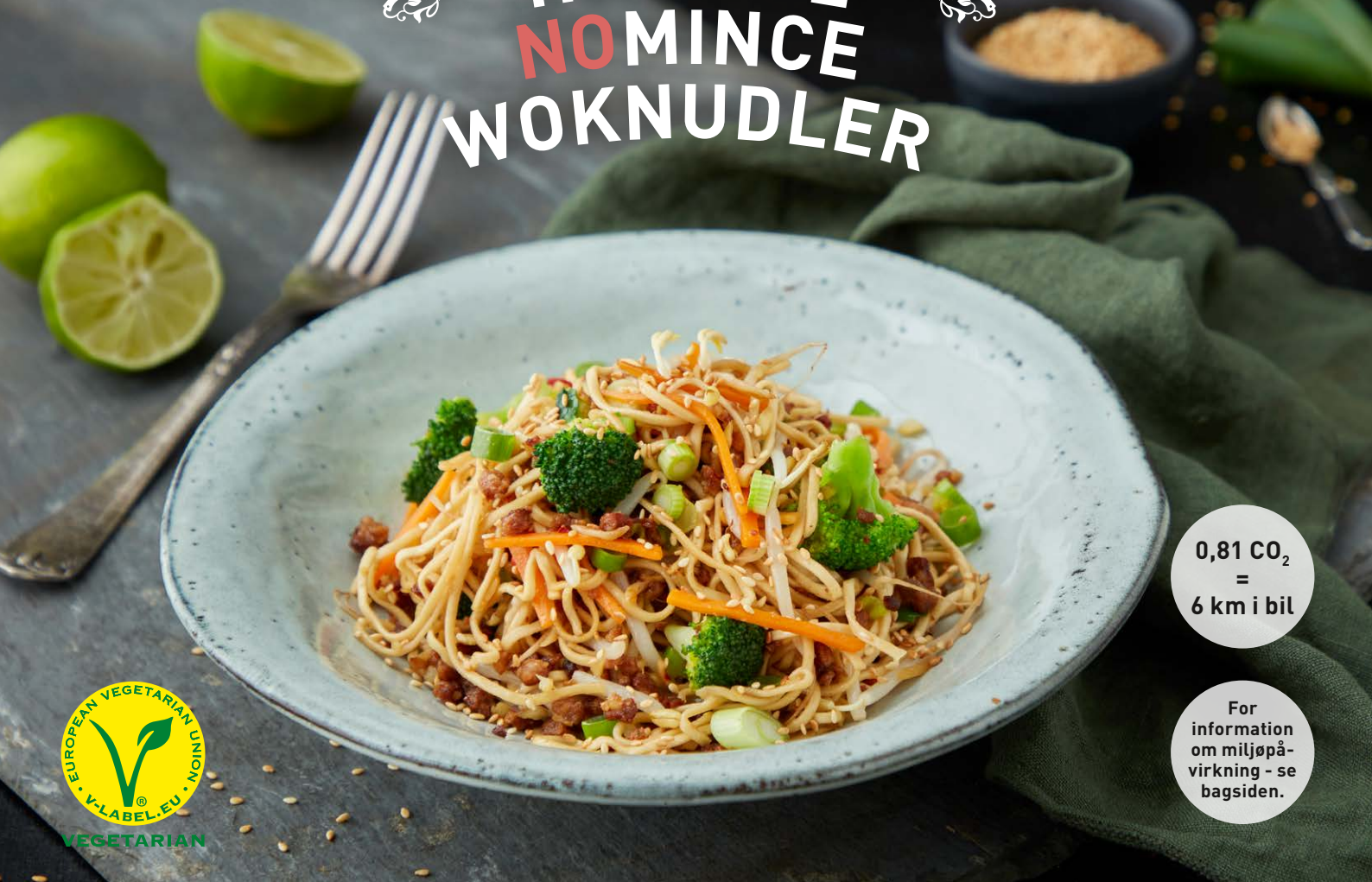
10 personer

Sådan gør du:

Brun alle grøntsagerne i Milda Flydende Stege. Brun Vegetarian Butcher NoMince i margarine, tilsæt tomatpuré, Knorr Professional Krydderipuréer samt krydderier, og steg i endnu et par minutter. Bland det med grøntsagerne. Tilsæt Knorr Tomatino, vand, Knorr Umami og salt, og lad simre i 15 minutter. Smag til med salt og peber. Servér suppen med yoghurt og friskhakket persille.



HURTIGE NoMINCE WOKNUDLER



0,81 CO₂
=
6 km i bil

For
information
om miljøpå-
virkning - se
bagsiden.



Wok med sprøde grøntsager og vegansk fars – en enkel nudelret med asiatiske smagssættere såsom ingefær, sesamolie og sojasovs. Æggenudler kan let erstattes med risnudler!

400 g	Vegetarian Butcher NoMince
400 g	Æggenudler
500 g	Broccoli
250 g	Gulerod
150 g	Bønnespirer
60 g	Rapsolie
30 g	Hvidløg, hakket
60 g	Ingefær
2 g	Sukker
	Sort peber
40 g	Sesamolie
100 ml	Sojasovs

Til servering:

2 stk.	Lime
60 g	Forårsløg
	Sriracha-sauce
5 g	Sesamfrø, ristede



10 personer

Sådan gør du:

Del broccolien i buketter, og skær gulerod og forårsløg i strimler. Hak hvidløg og ingefær fint.

Hæld kogende vand over nudlerne, og lad dem trække under låg, til de er let møre. Hæl vandet fra, og afkøl.

Varm wokken eller stegepladen, til den er rygende varm. Tilsæt olie, brun hvidløg og ingefær hurtigt, tilsæt Vegetarian Butcher NoMince, og brun farsen.

Tilsæt resten af olien og grøntsagerne, og steg i endnu et par minutter. Krydr med lidt sukker og salt.

Tilsæt 30 ml vand, og dæk til med låg i 1 minut. Tilsæt sesamolie og sojasovs. Vend bønnespirerne og nudlerne deri. Serveres med fint strimlede forårsløg, Sriracha-sauce og limebåde.

GREEN NOBURGER



0,78 CO₂
=
5 km i bil

For
information
om miljøpå-
virkning - se
bagsiden.

Saftige, gode vegetariske burgere er lækre året rundt. Her er en klassisk variant med cheddar, tomat, rødløg, salat og røget mayonnaise.

- 10 stk. Vegetarian Butcher
NoBurger
- 50 g Milda Flydende Stege 80%

Dressing:

- 300 g HELLMANN's Vegan
Mayonnaise
- 10 g Knorr Professional Intense
Flavour Deep Smoke
- 20 g Sriracha-sauce
- 2 g Hvidvinseddike

Til servering:

- 10 Burgerboller
- 10 stk. Syltet agurk, i skiver
- 160 g Rødløg, i skiver
- 10 Skiver cheddar
- 120 g Icebergsalat



10 personer

Sådan gør du:

Bland alle ingredienserne til dressingen. Steg Vegetarian Butcher NoBurger i Milda Flydende Stege, og top med en skive ost.

Rist burgerbollerne hurtigt på skærefladen på stegepladen eller i ovnen. Servér med tilbehøret.

GREEN NO CHEESEBURGER



0,86 CO₂
=
6 km i bil

For
information
om miljøpå-
virkning - se
bagsiden.

Her er en saftig vegetarisk burger toppet med cheddar, brunede løg og syltet agurk. Røget paprikamayonnaise gør retten komplet.

500 g Løg, i skiver
60 g Milda Flydende Stege 80 %
10 stk. Vegetarian Butcher
NoBurger

Dressing:

300 g HELLMANN's Vegan
Mayonnaise
20 g Knorr Professional
Krydderipuré Røget Chili
10 g Hvidvinseddike
10 g Knorr Professional
Krydderipuré Hvidløg
6 g Paprika

Til servering:

10 Burgerboller
10 stk. Syltet agurk, i skiver
10 Skiver cheddar
120 g Icebergsalat



10 personer

Sådan gør du:

Brun løgene langsomt i Milda Flydende Stege i 15 minutter. Bland alle ingredienserne til dressingen. Steg Vegetarian Butcher NoBurger i Milda Flydende Stege, og top med en skive ost. Rist hurtigt burgerbollerne på skærefladen på stegepladen eller i ovnen. Servér med tilbehøret.

SPAGHETTI & NO MEATBALLS



For information om miljøpåvirkning - se bagsiden.

En klassiker fra Italien. Nu i en vegetarisk version, som selv Lady og Vagabonden ville falde for.

1 kg Vegetarian Butcher
NoMeatballs
1500 ml Tomatsauce
1 kg Spaghetti
125 g Parmasan

Til servering:
Frisk basilikum.



10 personer

Sådan gør du:

Steg plantebollerne i rigeligt olie i nogle minutter til de begynder at blive gyldne. Opvarm tomatsovcen og tilføj plantebollerne og lad det simre i 10 minutter. Kog samtidig spaghetti.

Servering:

Servér retten med frisk basilikum og friskrevet parmesan.






INSPIRATION TIL KØDELSKERENE

Med produkter fra The Vegetarian Butcher kan du nu servere plantebaserede alternativer til klassiske serveringer på alt fra morgenbordet, brunchbuffeten, take-away kortet og aftensmaden. Brug produkterne som erstatning fra det konventionelle kød og se, om gæsterne opdager forskellen.








PRODUKT	✂ FREMGANGSMÅDE	🌡 TEMPERATUR	⌚ TID	KOKKENS TIP
 NOCHICKEN CHUNKS 67951953 1,75 KG PR. PAKKE	Konvektionsovn (kombinationsfase)	180° C	6 minutter	NOCHICKEN- STYKKERNE BØR TILBEREDES MED RIGELIGT OLIE. Kan bruges direkte fra frost eller optøet.
	Pande	Medium varme	3 minutter	
	I sauce	Lad saucen koge op	Tilsæt NoChicken- stykkerne	
 NOBEEF BURGER 67951955 2,4 KG PR. PAKKE 30x80 g Diameter ca. 9 cm	Konvektionsovn (kombinationsfase)	180° C med 60% damp	6 minutter	NOBEEF-BURGER- BØFFERNE BØR TILSÆTTES VÆDE, SÅ DE FORBLIVER "SAFTIGE". Kan bruges direkte fra frost eller optøet.
	Konvektionsovn + pande	180° C med 60% damp + pande ved medium varme	6 minutter i ovnen + 2 minutter på panden	
	Frituregryde	180° C	2 minutter	
	Holdes varm i sauce / bouillon	80° C	—	
 NOMINCE 67951958 2,0 KG PR. PAKKE	Konvektionsovn (kombinationsfase)	180° C	10 minutter	NOMINCE-HAKKET BØR TILBEREDES MED RIGELIGT OLIE. Kan bruges direkte fra frost eller optøet.
	Pande	Medium varme	10 minutter	
	I sauce	Lad saucen koge op	Tilsæt NoMince	





PRODUKT	FREMANGSMÅDE	TEMPERATUR	TID	KOKKENS TIP
 <p>NOCHICKEN NUGGETS 67951967 1,75 KG 97 NUGGETS PR. PAKKE</p>	Konvektionsovn (kombinationsfase)	170° C	10 minutter	<p>NOCHICKEN-NUGGETS BØR TILBEREDES MED RIGELIGT OLIE.</p> <p>Kan bruges direkte fra frost eller optøet.</p>
	Pande	Medium varme	2-3 min på hver side	
	Frituregryde	175° C	5 minutter	
 <p>NOMEATBALLS 68128520 2 KG 118 KØDBOLLER PR. PAKKE</p>	Konvektionsovn (kombinationsfase)	170° C	10 minutter	<p>NOMEATBALLS BØR TILBEREDES MED RIGELIGT OLIE.</p> <p>Kan bruges direkte fra frost eller optøet.</p>
	Pande	Medium varme	5-7 minutter	
	Frituregryde	180° C	3-5 minutter	
	I sauce	—	5 minutter	
 <p>LITTLE WILLIES 68128512 1,9 KG 68 PØLSER PR. PAKKE</p>	Konvektionsovn (kombinationsfase)	170° C	10 minutter	<p>LITTLE WILLIES BØR TILBEREDES MED RIGELIGT OLIE.</p> <p>Kan bruges direkte fra frost eller optøet, men optøet giver det bedste resultat på pande og grill.</p>
	Pande	Medium varme	5-7 minutter	
	Grill	Medium varme	5-7 minutter	





NOCHICKEN CHUNKS
67951953



NOBEEF BURGER
67951955



NOMINCE
67951958



NOCHICKEN NUGGETS
67951967



NOMEATBALLS
68128520



LITTLE WILLIES
68128512

Da vi endnu ikke har fået CO2 værdier for TVB, er CO2 værdierne i folderen baseret på et lignende produkt Quorn (4kg CO2e/kg produkt). Værdierne i folderen er per portion af opskrifterne. Opskrifterne i TVB folderen har alle en klimapåvirkning på mellem **0,7 og 1,4 kg CO2e** pr portion hvilket svarer til et klimasmart valg.

Til sammenligning har en portion hakkebøf med sauce og kartofler en påvirkning på omkring **2,5 kg CO2e** og en **200g oksefilet** steak en påvirkning på **4,78 kg CO2e**.

Unilever Food Solutions Danmark, Ørestads Boulevard 73, DK-2300 København S, Danmark
Tlf: 43 284 300, info@unileverfoodsolutions.dk

Besøg os på [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.