

TAKE A TRIP  
TO **ASIA**



**AROUND THE  
WORLD IN  
80 DISHES**

# LAV VERDENS BEDSTE RETTER!

Leder du efter ny inspiration? I så fald er du meget velkommen til at følge med på vores kulinariske jordomrejse. Vi har udvalgt det bedste fra en række af jordens mest spændende køkkener og derefter tilpasset opskrifterne for at gøre dem nemme at lave hjemme i Danmark med ingredienser, som du kan bestille hos din grossist.

Vi, der arbejder professionelt med mad, ved, at det er nærmest umuligt at følge med i alt, hvad der sker i den kulinariske verden. Hvad er de nye trends? Hvad ønsker dagens gæster at se på deres tallerkener? Og hvor finder man inspirationen til retter, der får dem til at vende tilbage? For at gøre livet lidt nemmere for dig har vi sendt vores nordiske kokketeam ud på en rejse for at tage pulsen på, hvad der sker i en række af verdens mest spændende køkkener: det afrikanske, det asiatiske, det nordamerikanske, det syd-amerikanske og det mellemøstlige køkken samt køkkenet på vores egne nordiske øer. Resultatet er mere end 100 moderne opskrifter, som er nemme at tilberede og gør det muligt for dig at skabe imponerende og autentiske “world food”-menuer, temauger og events.

Eftersom bæredygtighed altid er afgørende for os, er en del af retterne vegetariske. Hvis du desuden vælger at tilberede dem med årstidens råvarer, bidrager du endnu mere til en bæredygtig udvikling. Og glem ikke, at du kan downloade flere opskriftssamlinger fra alle de regioner vi har besøgt, på [www.ufs.com/aroundtheworld](http://www.ufs.com/aroundtheworld)



## DET ASIATISKE KØKKEN

Frisk og sund mad, der er nem at lave

Mere end halvdelen af jordens befolkning bor i Asien. Det er med andre ord ikke så underligt, at det asiatiske køkken byder på en enorm variation i form af ingredienser og smage. Nogle af de asiatiske køkkener er blandt de allermest populære netop nu og byder på massevis af friske retter, som står på menuen hos nogle af de mest trendy restauranter over hele verden.

Hvad de tre hovedregioner i det asiatiske køkken har til fælles er anvendelsen af ris,

hvidløg, ingefær, chili og naturligvis masser af forskellige og lokale krydderiblandinger. Sojasaucen har et stærkt overtag i det nordøstlige Asien, men erstattes ofte af fiskesauce i sydøst, hvor man også anvender meget galanga og citrongræs. En af de helt store fordele ved asiatisk mad er, at det er nemt at lave – blot en enkelt fremragende grund til at lave mere asiatisk mad!



# KYLLINGEKØDBOLLER MED THAILANDSK PANANGSAUCE

Panang er en thailandsk krydderiblanding med en mild og sød smag. Den indeholder normalt chili, galangal, citrongræs, koriander, spidskommen og hvidløg. Den grundlæggende forskel i forhold til en indisk karry er, at den thailandske ikke laves af malede krydderier, men af en karrypasta. I Indien steger man gerne krydderierne i fedt først, men det gør man ikke i Thailand. Der laves krydderipastaen ofte med kokosmælk.

## INGREDIENSER

10 personer

### Kyllingekødboller

<b>1 kg</b>	kyllingefars
<b>30 g</b>	Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
<b>15 g</b>	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
<b>10 g</b>	rød karrypasta
<b>15 g</b>	citronskal, fintrevet
<b>1</b>	æg
<b>4 g</b>	brun farin
<b>2 g</b>	løgpulver
<b>8 g</b>	salt
<b>1 g</b>	stødt hvid peber

### Thailandsk panangsauce

<b>200 g</b>	løg, finthakkede
<b>15 g</b>	Milda Flydende Stege 80%
<b>5 g</b>	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
<b>15 g</b>	Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
<b>800 ml</b>	vand
<b>15 g</b>	Knorr Koncentreret Kyllingfond
<b>1 l</b>	kokosmælk
<b>2</b>	stilke citrongræs delt på den lange led
<b>4 g</b>	farin
<b>15 g</b>	asiatisk fiskesauce
<b>4</b>	limeblade
<b>4 g</b>	rød karrypasta
<b>10 g</b>	presset limesaft

### Metodik

1. Kyllingekødboller Bland farsen med Knorr Professional Krydderipuré Ingefær, Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg og karrypasta, citronskal, æg, farin, løgpulver, salt og peber. Rul kugler af farsen.
2. Sauter løgene i Milda Flydende Stege 80%. Tilsæt Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg, Knorr Professional Krydderipuré Ingefær og steg videre i nogle minutter.
3. Tilsæt vand, Knorr Koncentreret Kyllingfond, kokosmælk, citrongræs, sukker, fiskesauce, limeblade, karrypasta og limesaft.
4. Lad det komme i kog og simre i ca. 10 minutter. Hæld saucen gennem en si.
5. Bring saucen i kog, læg kyllingekødbollerne i, og lad dem småkoge i panangsaucen, til de er gennemkogte.



# INDISK VEGETARCURRY

Det første spørgsmål, du får på en indisk restaurant, er ofte “vegetar eller ikke-vegetar?”. Det skyldes, at ca. en tredjedel af Indiens enorme befolkning helst spiser vegetarisk. Denne curry kan spises som en varm ret for sig selv eller som tilbehør, hvis du også spiser kød.

## INGREDIENSER

10 personer

<b>200 g</b>	løg i grove stykker
<b>250 g</b>	champignoner, skåret over
<b>350 g</b>	courgette i grove stykker
<b>250 g</b>	fennikel i grove stykker
<b>150 g</b>	gulerødder skåret i stænger
<b>400 g</b>	aubergine i grove stykker
<b>95 g</b>	<b>Milda Flydende Stege 80%</b>
<b>15 g</b>	<b>Knorr Professional Krydderipuré Ingefær</b>
<b>15 g</b>	<b>Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg</b>
<b>6 g</b>	stødt spidskommen
<b>6 g</b>	stødt koriander
<b>25 g</b>	madras karry
<b>9 g</b>	garam masala
<b>12 g</b>	salt
<b>400 ml</b>	vand
<b>600 g</b>	<b>Knorr Tomatino</b>
<b>15 g</b>	presset citronsaft

## Metodik

1. Steg grøntsagerne i Milda Flydende Stege 80% ved middelhøj varme.
2. Tilsæt Knorr Professional Krydderipuré Ingefær, Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg, spidskommen, koriander, madras karry og garam masala og lad det hele brune et øjeblik.
3. Hæld vand og Knorr Tomatino på, bring i kog, og skru ned til lav varme. Lad det hele simre, indtil grøntsagerne er møre.
4. Smag til, og juster krydringen med citronsaft.
5. Drys frisk koriander over retten før servering.

## Til servering

20 g frisk koriander



# GUL THAICURRY MED KYLLING

Denne ret er inspireret af det nordlige Thailand. Hvad angår suppe fra Thailand, tænker vi ofte, at den skal være krydret med kokosmælk, men denne suppe er helt uden kokos. På trods af det smager denne dejlige ret alligevel rigtig meget af Thailand.

## INGREDIENSER

10 personer

### Krydderpasta

25 g	olie
40 g	smagsneutral olie
35 g	gul karrypasta
120 g	skalotteløg, strimler
30 g	frisk ingefær, strimler
3	limeblade, revet
20 g	hvidløg, skiver
2	stilke citrongræs, finthakkede

### Suppe

2,5 l	vand
75 g	Knorr Koncentreret Kyllingfond
20 g	asiatisk fiskesauce
750 g	kyllingekød, strimler
300 g	hvidkål, strimler
250 g	broccolibuketter
250 g	gulerod, strimler
150 g	bønnespirer
60 g	presset limesaft

### Garniture

30 g	mynteblade
30 g	thaibasilikum

### Til servering

Jasminris

### Metodik

1. Krydderpasta: Kom olie, karrypasta, skalotteløg, ingefær, limeblade, hvidløg og citrongræs i skålen til en køkkenblender. Blend blandingen, til den er glat. Tilsæt evt. lidt vand.
2. Sauter krydderpastaen i olien, indtil den begynder at dufte og frigive olie. Hæld derefter vand, Knorr Kyllingfond og fiskesauce på, og bring i kog.
3. Tilsæt derefter kål, broccoli, kylling, gulerødder og bønnespirer. Bring det hurtigt i kog, og lad det derefter simre, indtil kyllingen er færdig.
4. Smag til med lime, og pynt suppen med basilikum og mynte før servering. Servér med jasminris.

### Tip!

Hvidkålen kan erstattes af kinakål.



# KOREANSK RAMEN

Ramen, en dejlig bouillonsuppe med nudler. Den findes i mange forskellige versioner i såvel Kina som Japan og Korea. Denne suppe, som er en koreansk variant, er stærkt krydret og meget fyldig.

## INGREDIENSER

10 personer

5	æg
25 g	smagsneutral olie
15 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
50 g	Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
75 g	go chu jang, koreansk chilipasta
200 g	løg, finthakkede
30 g	Milda Flydende Stege 80%
2,5 l	vand
50 g	Knorr Koncentreret Kyllingfond
800 g	ramennudler, tilberedt
250 g	shiitake, skiver
250 g	enoki
300 g	kimchi, koreansk kålsalat, skiver
150 g	bønnespirer
250 g	kinakål, strimler
50 g	salatløg, strimler
30 g	ristede løg
20 g	frisk koriander, hakket
30 g	sesam, ristet

## Metodik

1. Bring vandet i kog til æggene. Læg æggene i, når vandet koger, og lad dem koge i nøjagtig 6 minutter og 20 sekunder. Tag dem op med det samme, og skyl dem, så de hurtigt bliver kolde.
2. Sauter Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg, Knorr Professional Krydderipuré Ingefær, chilipasta og løg i Milda Flydende Stege 80% i ca. 2 minutter. Hæld derefter vand og Knorr Kyllingfond på, og bring i kog.
3. Pil æggene, og skær dem over med en skarp kniv. Fordel nudler, svampe, kimchi, bønnespirer, kinakål, salatløg og de halve æg i serveringsskåle.
4. Servering: Hæld den varme bouillon over nudlerne og grøntsagerne i skålene. Pynt med ristede løg, koriander og sesamfrø på toppen.



# CHAPATI

Chapati er et indisk, usyret fladbrød, som bliver luftigt, når det steges. I Østafrika (Uganda, Kenya, Tanzania) er chapati almindelig som morgenmad eller tilbehør til maden i stedet for ris eller kartofler. I Afrika steges chapati i olie og kan nogle gange indeholde finhakket gulerod eller løg.

## INGREDIENSER

10 stk.

**240 g** sigtet grahamsmel  
**150 ml** vand, 37°  
**6 g** salt

### Til stegningen

Smagsneutral olie

### Metodik

1. Rør mel, vand og salt sammen, og ælt sammen til en smidig dej.
2. Del dejen i 10 stykker, og rul dem ud til tynde, runde brød på et meldrysset bord.
3. Steg brødene i 1-2 minutter på hver side i en varm stegepande med en smule olie. Brødene skal have små, brune pletter på begge sider.





# PHO MED OKSEKØD

Pho, som udtales "fåh", er en nudelsuppe, som mange anser for at være Vietnams nationalret. Hemmeligheden bag suppen er den smagfulde bouillon. Suppen serveres til morgenmad, frokost og aftensmad og ofte som "streetfood". Her er en opskrift på pho med oksekød.

## INGREDIENSER

10 personer

2,5 l	vand
50 g	Knorr Koncentreret Mørk Kalvefond
200 g	løg, finthakkede
25 g	sukker
2	kanelstænger
4	stjerneanis
5	kryddernelliker
40 g	Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
15 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg

## Til servering

800 g	risnudler
750 g	tilberedt oksekød i strimler
150 g	rå løg i strimler
200 g	bønnespirer

## Garniture

20 g	thaibasilikum
100 g	ristede løg

## Metodik

1. Hæld vand, Knorr Kalvefond og løg i en kasserolle. Tilsæt sukker, kanel, stjerneanis og nelliker. Tilsæt Knorr Professional Krydderipuré Ingefær og Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg. Bring i kog, skru ned til lav varme, og lad det simre i 30 minutter.
2. Si bouillon ned i en ren gryde, bring i kog og lad den simre videre. Tilbered risnudlerne efter anvisninger på pakken.
3. Anret nudler, bønnespirer, rå løg og kød i skåle. Hæld den varme bouillon over nudlerne og kødet. Servér ristede løg og thaibasilikum som toppings i skåle ved siden af.



# PHO MED FISK

Pho, som udtales "fåh", er en nudelsuppe, som mange anser for at være Vietnams nationalret. Hemmeligheden bag suppen er den smagfulde bouillon. Suppen serveres til morgenmad, frokost og aftensmad og ofte som "streetfood". Her er en opskrift på pho med fisk.

## INGREDIENSER

10 personer

2500 g	vand
50 g	Knorr Koncentreret Fiskefond
200 g	løg, finthakkede
25 g	sukker
2	kanelstænger
4	stjerneanis
5	kryddernelliker
40 g	Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
15 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg

## Til servering

800 g	risnudler
750 g	fiskefilet
150 g	rå løg i strimler
200 g	bønnespirer

## Garniture

20 g	thaibasilikum
100 g	ristede løg

## Metodik

1. Hæld vand, Knorr Fiskefond og løg i en kasserolle. Tilsæt sukker, kanel, stjerneanis og nelliker. Tilsæt Knorr Professional Krydderipuré Ingefær og Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg. Bring i kog, skru ned til lav varme, og lad det simre i 30 minutter.
2. Si bouillon ned i en ren gryde, bring i kog og lad den simre videre. Læg fiskestykkerne ned i bouillon, og lad dem simre færdig. Tag fisken op, og læg den til side. Tilbered risnudlerne efter anvisninger på pakken.
3. Anret nudler, bønnespirer, rå løg og fisk i skåle. Hæld den varme bouillon over nudlerne og fisken. Servér ristede løg og thaibasilikum som toppings i skåle ved siden af.



# PHO MED KYLLING

Pho, som udtales "fåh", er en nudelsuppe, som mange anser for at være Vietnams nationalret. Hemmeligheden bag suppen er den smagfulde bouillon. Suppen serveres til morgenmad, frokost og aftensmad og ofte som "streetfood". Her er en opskrift på pho med kylling.

## INGREDIENSER

10 personer

2,5 l	vand
50 g	Knorr Koncentreret Kyllingfond
200 g	løg, finthakkede
25 g	sukker
2	kanelstænger
4	stjerneanis
5	kryddernelliker
40 g	Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
15 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg

## Til servering

800 g	risnudler
750 g	tilberedt kyllingekød i strimler
150 g	rå løg i strimler
200 g	bønnespirer

## Garniture

20 g	thaibasilikum
100 g	ristede løg

## Metodik

1. Hæld vand, Knorr Kyllingfond og løg i en kasserolle. Tilsæt sukker, kanel, stjerneanis og nelliker. Tilsæt Knorr Professional Krydderipuré Ingefær og Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg. Bring i kog, skru ned til lav varme, og lad det simre i 30 minutter.
2. Si bouillon ned i en ren gryde, bring i kog og lad den simre videre. Tilbered risnudlerne efter anvisninger på pakken.
3. Anret nudler, bønnespirer, rå løg og kylling i skåle. Hæld den varme bouillon over nudlerne og kødet. Servér ristede løg og thaibasilikum som toppings i skåle ved siden af.



# VEGETARISK PHO

Pho, som udtales "fåh", er en nudelsuppe, som mange anser for at være Vietnams nationalret. Hemmeligheden bag suppen er den smagfulde bouillon. Suppen serveres til morgenmad, frokost og aftensmad og ofte som "streetfood". Her er en opskrift på vegetarisk pho med tofu.

## INGREDIENSER

10 personer

2,5 l	vand
50 g	Knorr Koncentreret Grønsagsfond
100 g	nudler
200 g	løg, finthakkede
25 g	sukker
2	kanelstænger
4	stjerneanis
5	kryddernelliker
40 g	Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
15 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg

### Til servering

800 g	risnudler
750 g	tofu, små tern
150 g	rå løg i strimler
200 g	bønnespirer

### Metodik

1. Hæld vand, Knorr Grønsagsfond og løg i en kasserolle. Tilsæt sukker, kanel, stjerneanis og nelliker. Tilsæt Knorr Professional Krydderipuré Ingefær og Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg. Bring i kog, skru ned til lav varme, og lad det simre i 30 minutter.
2. Si bouillon ned i en ren gryde, bring i kog og lad den simre videre. Tilbered risnudlerne efter anvisninger på pakken.
3. Anret nudler, bønnespirer, rå løg og tofu i skåle. Hæld den varme bouillon over nudlerne og tofuen. Servér ristede løg og thaibasilikum som toppings i skåle ved siden af.



# MISOBAGT LAKS MED NUDEL-SALAT OG SOJAMAYONNAISE

Miso fremstilles af gærede sojabønner og anvendes normalt i dashi, japansk bouillon, og i misosuppe. Her har vi i stedet anvendt den som tilbehør til laks. Til laksen serveres en lun nudelsalat samt en cremet sojamayonnaise.

## INGREDIENSER

10 personer

**1300 g** laksefilet  
**400 g** miso  
**20 g** Knorr Professional Krydderipuré Ingefær  
**4** limeblade  
**150 ml** vand

### Nudelsalat

**400 g** glasnudler  
**100 g** olie  
**15 g** Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg  
**200 ml** Hellmann's Sesame Soy Vinaigrette  
**6 g** salt  
**3** salatløg, strimler  
**400 g** friske edamamebønner

### Sojamayonnaise

**400 g** Hellman's Real Mayonnaise  
**12 g** japansk soja  
**4 g** hvidvinseddike

### Til servering

**10** limebåde  
**20 g** frisk koriander, finthakket  
**15 g** sesamfrø

### Metodik

1. Varm ovnen til 100°. Læg laksen på en smurt bageplade Blend miso, Knorr Professional Krydderipuré Ingefær og limeblade. Tilsæt vand, så du opnår en cremet konsistens, og dæk oversiden af laksen med misoblandingen. Bag laksen i ovnen til en indre temperatur på 49°.
2. Nudelsalat: Læg nudlerne i blød i varmt vand i 5 minutter. Hæld derefter vandet fra. Rør olie, Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg, Hellmann's Sesame Soy og salt sammen. Vend nudlerne med løg, bønner og dressing.
3. Sojamayonnaise: Rør Hellman's Real Mayonnaise, soja og eddike sammen.
4. Servering: Anret laksen og pynt med lime, koriander og sesam. Server med nudelsalaten og sojamayonnaisen.



# BROCCOLI MED SESAM, KORIANDER OG MISO

Miso fremstilles af gærede sojabønner og anvendes normalt i dashi, japansk bouillon, og i misosuppe. Her anvendes miso som smags giver i dressingen til en lun salat. Server salaten som tilbehør.

## INGREDIENSER

10 personer

**300 g** broccoli  
**300 g** bønner, friske  
(sukkerærter,  
havebønner eller  
haricot verts)  
**30 g** frisk koriander,  
finthakket

**Dressing**  
**250 ml** **Hellmann's Sesame  
Soy Vinaigrette**  
**30 g** miso  
**2 g** salt  
**20 g** sesamfrø

**Metodik**

1. Dampkog broccolien og bønnerne. Vend korianderen i.
2. Dressing: Rør miso og soja sammen til en dressing.
3. Vend grønsagerne med dressing og salt. Pynt med sesamfrø.



# MISO-RAMEN

En dejlig ret med svinekoteletter, grønsager og ramennudler i en smagfuld bouillon.

## INGREDIENSER

10 personer

5	æg
2,5 l	vand
20 g	miso
50 g	Knorr Koncentreret Kyllingefond
200 g	løg, strimler
30 g	Milda Flydende Stege 80%
15 g	Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
15 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
800 g	ramennudler, tilberedt
500	friske champignoner, skiver
1000 g	tilberedte svinekoteletter, skiver

## Til servering

25 g	chili- og hvidløgsolie
30 g	ristede løg
30 g	frisk koriander, hakket
30 g	sesamfrø, ristede

## Metodik

1. Bring vandet i kog til æggene. Læg æggene i, når vandet koger, og lad dem koge i nøjagtig 6 minutter og 20 sekunder. Tag dem op med det samme, og skyl dem, så de hurtigt bliver kolde.
2. Sautér løgene i Milda Flydende Stege 80% i ca. 2 minutter. Hæld derefter vand, miso og Knorr Kyllingefond på, og bring det i kog.
3. Pil æggene, og skær dem over med en skarp kniv. Fordel nudler, svampe, svinekød og halve æg i serveringsskåle.
4. Servering: Hæld den varme bouillon over nudlerne, kødet og grønsagerne i skålene. Dryp chili- og hvidløgsolie hen over. Pynt med ristede løg, koriander og sesamfrø på toppen.



# BANH MI MED HOISIN BACON, HØNSESALAT OG KORIANDE

Banh mi er en slags fyldt baguettesandwich, en blanding af to landes madkultur, som er opstået, fordi Vietnam var en fransk koloni. Ifølge den originale opskrift skal en banh mi indeholde mayonnaise og paté, mens de andre ingredienser er vietnamesiske. Resultatet bliver en sødt-syrlig, krydret og fedtet sandwich. Vi har erstattet patéen med kylling i denne opskrift.

## INGREDIENSER

10 personer

5 baguettes

### Hoisin bacon

310 g bacon

100 g hoisinsauce

### Hønsesalat

1300 g kyllingekød, stegt og plukket

100 g kimchi

15 g Knorr Professional Krydderipuré Ingefær

300 ml Hellman's Real Mayonnaise

### Fyld

500 g icebergssalat, strimler  
150 g syltet agurk, tynde skiver

30 g frisk koriander, plukket

20 g sesamfrø

### Metodik

1. Skær baguetterne i 10 lige store stykker.
2. Bag baconen i ovnen ved 200°, til det er gyldenbrunt. Tag det ud, og lad det køle af. Knus derefter baconen, og rør det sammen med hoisinsaucen.
3. Hønsesalat: Rør kylling, kimchi, Knorr Professional Krydderipuré Ingefær og Hellman's Real Mayonnaise sammen.
4. Fyld: Skær baguettestykkerne over, og pensl over- og underdelen af brødet med lidt af kyllingefedt. Fyld med salat, hønsesalat, syltet agurk, bacon, koriander og sesamfrø.





# BANH MI MED SPEJLÆG, RØGET CHILIMAYONNAISE, KIMCHI OG KINARADISE

Banh mi er en slags fyldt baguettesandwich, en blanding af to landes madkultur, som er opstået, fordi Vietnam var en fransk koloni. Ifølge den originale opskrift skal en banh mi indeholde mayonnaise og paté, mens de andre ingredienser er vietnamesiske. Resultatet bliver en sødt-syrlig, krydret og fedtet sandwich. Vi har erstattet patéen med spejlæg i denne opskrift.

## INGREDIENSER

10 personer

**5** baguettes  
**10** æg

### Chilimayonnaise

**10 g** Knorr Professional  
Krydderipuré  
Røget Chili  
**200 g** Hellman's Real  
Mayonnaise  
**100 ml** hvidvinseddike

### Fyld

**300 g** kinaradise, tynde  
strimler  
**200 g** gulerod, tynde  
strimler  
**100 g** kimchi  
**60 g** salatløg, tynde  
strimler  
**50 g** ristede løg  
**20 g** sesamfrø  
**100 g** bønnespirer, friske

### Metodik

1. Skær baguetterne i 10 lige store stykker. Steg æggene på begge sider.
2. Chilimayonnaise: Rør Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili sammen med Hellman's Real Mayonnaise og eddike. Skær baguettestykkerne over, og pensl over- og underdelen af brødet med chilimayonnaise.
3. Fyld: Læg kinaradise, gulerod og kimchi på. Læg derefter ægget på, og drys med salatløg, ristede løg og sesamfrø. Slut af med bønnespirer.



# BANH MI MED SVINEKØD, SRIRACHA-MAYONNAISE, SOJA OG RISTEDE LØG

Banh mi er en slags fyldt baguettesandwich, en blanding af to landes madkultur, som er opstået, fordi Vietnam var en fransk koloni. Ifølge den originale opskrift skal en banh mi indeholde mayonnaise og paté, mens de andre ingredienser er vietnamesiske. Resultatet bliver en sødt-syrlig, krydret og fedtet sandwich. Vi har erstattet patéen med svinekød i denne opskrift.

## INGREDIENSER

10 personer

5	baguettes
700 g	svinekoteletter, tilberedt og i tynde skiver
120 g	Hellmann's Sesame Soy Vinaigrette
10 g	limesaft
20 g	salatløg, strimler

### Sriracha-mayonnaise

10 g	sriracha-sauce
400 g	Hellman's Real Mayonnaise

### Fyld

500 g	icebergsalat, strimler
30 g	syttet chili
50 g	ristede løg
30 g	frisk koriander, finthakket

### Metodik

1. Skær baguetterne i 10 lige store stykker. Rør sojadressingen sammen med lime og salatløg, og vend kødet heri.
2. Sriracha-mayonnaise: Rør sriracha-saucen sammen med Hellman's Real Mayonnaise. Vær omhyggelig med at smage mayonnaisen til, så den bliver tilpas krydret.
3. Fyld: Skær baguettestykkerne over, og pensl over- og underdelen af brødet med sriracha-mayonnaisen. Læg icebergsalat, syltet chili, ristede løg og koriander på. Fyld kødet i.

### Tip!

Sådan kan du tilberede svinekammen: Skær kødet i 4 cm store tern, krydr med salt, og steg på begge sider. Steg kødet færdigt i ovnen ved 125° til en indre temperatur på 63°.



# BEEF SHAHI KORMA

Korma er en klassisk gryderet, som man har lavet i det nordlige Indien, Pakistan og Bangladesh siden 1500-tallet. En korma skal indeholde grøntsager og af og til kød, som braiseres i bouillon og fløde. Shahi (som betyder kongelig) antyder, at dette er en korma til en festlig anledning. Den milde, cremede og let sødlige smag er svær at overgå.

## INGREDIENSER

10 personer

1000 g	højreb, tern
6 g	knust kardemomme
6 g	stødt kanel
6 g	stødt koriander
15 g	stødt spidskommen
6 g	garam masala
8 g	salt
30 g	Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
60 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
60 g	Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
200 g	løg, grofthakkede
50 g	Milda Flydende Stege 100%
1000 g	vand
300 g	Knorr Piske 31%
1	hel kryddernellike
60 g	græskarkerner

## Metodik

1. Bland kødet sammen med alle de tørre krydderier, og gnid dem godt ind. Vend Knorr Professional Krydderipuré Røget chili, - Hvidløg og - Ingefær i, og rør godt rundt.
2. Brun kødet i Milda Flydende Stege 100% på en varm pande.
3. Tilsæt løgene og steg videre i nogle minutter.
4. Hæld vand og Knorr Piske 31% på, og bring i kog. Tilsæt nelliken. Skru ned til lav varme, og lad retten simre, indtil kødet er mørt.
5. Tilføj græskarkernerne før servering.



# CONGEE MED SPEJLÆG

Dette er en asiatisk risgryde, som er en almindelig morgenmadsret i Asien, først og fremmest i Kina. Det er en billig ret, der kan laves i uendelige versioner. Brug gerne rester af ris til denne ret. Så tager det ca. 30 minutter at koge risgryden – den halve tid i forhold til, hvis du bruger tørre ris.

## INGREDIENSER

10 personer

- 2000 g** vand
- 60 g** Knorr Koncentreret Kyllingfond eller Knorr Koncentreret Grønsagsfond
- 400 g** langkornede ris
- 20 g** asiatisk fiskesauce
- 20 g** sesamololie
- 10** æg
- 25 g** smagsneutral olie

### Garniture

- 20 g** ristede løg
- 20 g** salatløg i strimler
- 10 g** frisk, rød chili, fintsnittet
- 10** limebåde

### Metodik

- 1 Bring vand og Knorr Fond i kog. Tilsæt risene, og skru ned til lav varme, så det simrer.
- 2 Lad det simre i ca. 1 time, og rør rundt af og til, så risene bliver lidt grødagtige.
- 3 Tag risene af varmen, og rør fiskesauce og sesamololie i. Stil dem til side.
- 4 Steg æggene i olie på den ene side for at bevare den cremede blomme.
- 5 Servering: Server risgrøden i skåle, og læg ægget ovenpå. Pynt derefter med ristede løg, salatløg og chili. Pres limesaft over, og server med det samme.



# INDISK AUBERGINEKOMPOT

Denne ret er et lækkert tilbehør med masser af smag. Opskriften kommer fra en indisk kok, som har serveret kompotten som tilbehør til kød såvel som fjerkræ og fisk. Fidusen er at brune aubergineterne rigtig hårdt, så smagen træder frem.

## INGREDIENSER

10 personer

<b>40 g</b>	<b>Milda Flydende Stege 100%</b>
<b>1,2 kg</b>	aubergine, 2cm tern
<b>200 g</b>	løg, tern
<b>80 g</b>	<b>Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg</b>
<b>40 g</b>	grøn chili, grofthakket
<b>6 g</b>	sennepspulver
<b>100 g</b>	kokosmel, ristet
<b>20 g</b>	karry
<b>12 g</b>	stødt koriander
<b>45 g</b>	<b>Knorr Koncentreret Grønsagsfond</b>
<b>20 g</b>	brun farin
<b>2</b>	lime, saft
<b>250 g</b>	<b>Crème Bonjour Naturel</b>
<b>50 g</b>	hakket, frisk koriander
<b>95 g</b>	<b>Milda Flydende Stege 80%</b>

## Metodik

1. Hæld Milda Flydende Stege 100% i en stor stegepande, og steg aubergineterne hårdt. De skal have en dyb, gylden farve. Tag dem op, og sæt til side.
2. Sauter løg, hvidløg og chili i Milda Flydende Stege 100% ved lav varme, til de er bløde. Tilsæt derefter sennepspulver, karry, korianderfrø og kokosmel. Læg låg på, og lad blandingen sautere i 10-15 minutter. Rør rundt af og til.
3. Hæld aubergineterne tilbage i panden sammen med Knorr Grønsagsfond, og lad det hele simre under omrøring i yderligere 10 minutter.
4. Tag panden af varmen, og rør Crème Bonjour Naturel og koriander i. Bliv ved med at røre, indtil kompotten er helt homogen. Smag til med limesaft, salt og peber.
5. Server kompotten som tilbehør til fisk, kød eller fjerkræ.



# ROGAN JOSH

Det siges, at opskriften til denne ret stammer fra mongolerne, som rejste til Kashmir og Indien om sommeren for at finde et lidt køligere klima. Efter deres "ferievisit" blev opskriften hængende, og den er siden blevet populær i store dele af verden.

## INGREDIENSER

10 personer

<b>1000 g</b>	lamme- eller oksekød, tern
<b>200 g</b>	løg, grofthakket
<b>15 g</b>	<b>Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg</b>
<b>15 g</b>	<b>Knorr Professional Krydderipuré Ingefær</b>
<b>40 g</b>	<b>Knorr Professional Krydderipuré Røget chili</b>
<b>15 g</b>	hele spidskommenfrø
<b>5</b>	laurbærblade
<b>25 g</b>	stødt koriander
<b>30 g</b>	<b>Milda Flydende Stege 80%</b>
<b>60 g</b>	tomatpuré
<b>700 g</b>	vand
<b>400 g</b>	<b>Knorr Tomatino</b>
<b>20 g</b>	<b>Knorr Koncentreret Oksefond</b>
<b>6 g</b>	salt
<b>2 g</b>	stødt sort peber

## Metodik

1. Bland kødet med løg, Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg, - Ingefær, - Røget chili, spidskommen, laurbærblad og koriander.
2. Brun kødet i Milda Flydende Stege 80%, så det får fin farve. Tilsæt tomatpuré, og rør godt rundt. Hæld vand, Knorr Tomatino og Knorr Oksefond på.
3. Bring det i kog, skru ned til middelvarme, og lad det simre, indtil kødet er mørt. (Lammekød har kortere tilberedningstid end oksekød).
4. Smag til, og juster krydringen med salt og peber før servering.



# KLAR FISKEBOUILLON MED TORSK OG RISNUDLER

Et traditionelt cambodjansk måltid består af mange forskellige retter, som man hver især tager lidt af. Maden er mildt krydret, men har meget smag. Dette er en hverdagsbouillon fra khmerfolket – frisk og dejlig med masser af smag.

## INGREDIENSER

10 personer

<b>2,5 l</b>	vand
<b>75 g</b>	Knorr Koncentreret Fiskefond
<b>50 g</b>	citrongræs, den hvide del
<b>50 g</b>	Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
<b>15 g</b>	sukker
<b>750 g</b>	torskefilet, tern
<b>150 g</b>	gulerod, strimler
<b>400 g</b>	kogte risnudler
<b>5 g</b>	grøn chili, tynde skiver
<b>300 g</b>	cherrytomater, halveret
<b>75 g</b>	skalotteløg, strimler
<b>300 g</b>	bønnespirer, friske

## Garniture

<b>60 g</b>	salatløg i tynde strimler
<b>40 g</b>	frisk koriander, hakket
<b>35 g</b>	ristede løg

## Metodik

1. Hæld vand og Knorr Fiskefond i en gryde. Knus enderne af citrongræsset, og tilsæt det. Tilsæt Knorr Professional Krydderipuré Ingefær og sukker, og bring blandingen i kog. Skru ned til middelvarme, og lad retten simre i 3-4 minutter.
2. Si boullonen over i en ren gryde. Bring den i kog, og læg fisken i. Skru ned til middelvarme, og lad fisken simre i 3-4 minutter. Tag fisken op, og sæt den til side.
3. Kom gulerødder, nudler, chili, tomater og skalotteløg i. Bring boullonen i kog, skru ned til middelvarme, og lad grøntsagerne simre i 2-3 minutter, til de er gennemvarme.
4. Servering: Anret fisk og bønnespirer i serveringsskåle. Hæld den varme bouillon over, og pynt med koriander, ristede løg og salatløg.



# KOREANSK KÅLROESALAT

Denne salat er god som tilbehør til kød såvel som fisk. Opskriften kommer fra en koreansk kvinde, som kom til Sverige og gerne ville lave en traditionel koreansk salat. Her fandt hun kålroen, som hun syntes passede godt til hendes opskrift. En nyfortolkning af en rodfrugt, som anvendes alt for sjældent.

## INGREDIENSER

10 personer

<b>500 g</b>	kålroe i strimler
<b>12 g</b>	salt
<b>200 ml</b>	vand
<b>100 g</b>	salatløg i strimler

### Dressing

<b>60 g</b>	sesam, ristet
<b>200 g</b>	risvineddike
<b>30 g</b>	farin
<b>20 g</b>	Knorr Koncentreret Grønsagsfond
<b>20 g</b>	go chu jang, koreansk chilipasta
<b>40 g</b>	Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
<b>20 g</b>	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg

### Metodik

1. Bland kålen med vand og salt, og lad den stå i 1 time, indtil kålen begynder at blive lidt blød.
2. Skyl kålen, og lad den dryppe af i et dørslag.
3. Dressing: Blend sesamfrø, eddike, sukker, chilipasta, farin og Knorr Grønsagsfond til en jævn dressing. Tilsæt Knorr Professional Krydderipuré Ingefær og Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg.
4. Anret kålen i en skål. Hæld dressingen over kålroen, og lad salaten trække i ca. 1 time før servering.





# PAPAYASALAT

En klassisk papayasalat fra Thailand, som serveres som tilbehør til maden. I Thailand anvendes ofte longbeans i salater. Her erstatter vi med havebønner eller haricot verts.

## INGREDIENSER

10 personer

### Dressing

2 dl	Hellmann's Citrus Vinaigrette
30 g	rød chili, grofthakket
30 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
6 g	salt
8 g	sukker
100 g	limesaft
60 g	asiatisk fiskesauce

### Salat

1 kg	grøn papaya, strimler
300 g	havebønner, tynde skiver
120 g	tomater, tynde både

### Topping

60 g	frisk koriander, hakket
60 g	frisk mynte, hakket
100 g	jordnødder, grofthakkede

### Metodik

1. Rør Hellmann's Citrus sammen med chili, Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg, salt og sukker. Hæld blandingen over i en stor skål, og tilsæt limesaft og fiskesauce.
2. Vend papaya, tomater og bønner i dressingen.
3. Drys jordnødder, koriander og mynte over salaten før servering.



# RØD THAICURRY MED SKALDYR

En frisk og dejlig ret med tydelige smage. Hvad angår suppe fra Thailand, tænker vi ofte, at den skal være krydret med kokosmælk, men denne suppe er helt uden kokos. På trods af det smager denne ret alligevel rigtig meget af Thailand.

## INGREDIENSER

10 personer

### Krydderpasta

- 120 g** skalotteløg, strimler
- 2** stilke citrongræs, den hvide del, finthakkede
- 5** kaffir limeblade, revet i mindre stykker
- 15 g** Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
- 30 g** Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 35 g** rød karrypasta
- 45 g** olie

### Suppe

- 15 g** smagsneutral olie
- 2,5 l** vand
- 45 g** Knorr Koncentreret

### Fiskefond

- 15 g** palmesukker
- 400 g** hvidkål, strimler
- 400 g** aubergine, 1x1cm tern
- 750 g** skaldyrsmix, dybfrossen
- 250 g** gulerod, strimler
- 300 g** sukkerærter, strimler
- 150 g** bønnespirer
- 60 g** limesaft

### Garniture

- 30 g** frisk koriander, hakket
- 30 g** thaibasilikum, hakket

### Til servering

Jasminris

### Metodik

- Blend skalotteløg, citrongræs og limeblade med Knorr Professional Krydderipuré Ingefær og Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg, karrypastaen og olien til en jævn konsistens. Tilsæt evt. lidt vand.
- Sauter krydderpastaen i olien, indtil den begynder at dufte og frigive olie. Tilsæt derefter vand, Knorr Koncentreret Fiskefond, fiskesauce og palmesukker, og bring i kog.
- Tilsæt kål, aubergine, skaldyr og gulerødder. Bring i kog, skru ned for varmen, og lad suppen simre, indtil skaldyrene er færdig. Tilsæt sukkerærter, bønnespirer og limesaft.
- Pynt med basilikum og koriander før servering. Server med jasminris.



# SICHAUNPEBER-TE MED KYLLING

Denne ret er baseret på idéen om en klar bouillon, som er lidt krydret, og kan lige så vel drikkes som en kop te. Vi har hentet inspiration til opskriften fra Cambodia.

## INGREDIENSER

10 personer

### Bouillon

- 100 g skalotteløg, skiver
- 30 g smagsneutral olie
- 400 g shiitake, skiver
- 1 ½ g sichuanpeber, knust
- 6 kaffir limeblade, revet i mindre stykker
- 40 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 20 g Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
- 2500 g vand
- 75 g Knorr Koncentreret Kyllingfond
- 95 g kinesisk soja
- 30 g asiatisk fiskesauce
- 60 g presset limesaft

### Garniture

- 300 g kinakål, strimler
- 750 g tilberedt kyllingekød, pulled
- 30 g thaibasilikum, hakket
- 30 g frisk koriander, hakket

### Til servering

Jasminris

### Tip!

Shiitake kan erstattes med friske champignoner.

### Metodik

- Sauter skalotteløgene i olien, indtil de er bløde. Tilsæt svampe, sichuanpeber, limeblade, Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg og Knorr Professional Krydderipuré Ingefær.
- Hæld derefter vand, Knorr Kyllingfond, soja, fiskesauce og limesaft på. Bring boullonen i kog, og hæld den derefter gennem en finmasket si ned i en ren gryde.
- Læg kinakål og kyllingekød i boullonen, bring det hurtigt i kog, og tag gryden af varmen. Server suppen toppet med urter og ris.



# TOM KA GAI

Tom ka gai betyder "krydret kylling i karry" og hører til de mest kendte supper fra det thailandske køkken.

## INGREDIENSER

10 personer

<b>500 ml</b>	kokosmælk
<b>500 ml</b>	vand
<b>30g</b>	<b>Knorr Koncentreret Kyllingfond</b>
<b>60 g</b>	løg, hakket
<b>20 g</b>	<b>Knorr Professional Krydderipuré Ingefær</b>
<b>60 g</b>	citrongræs, delt på langs
<b>10 g</b>	rød karrypasta
<b>4</b>	limeblade
<b>150 g</b>	kyllingefilet, strimler
<b>100 g</b>	friske champignoner, skiver
<b>30 g</b>	asiatisk fiskesauce
<b>20 g</b>	frisk koriander, hakket
<b>30 g</b>	presset limesaft
<b>60 g</b>	salatløg, skiver

## Metodik

1. Hæld kokosmælk, vand og Knorr Kyllingfond i en gryde. Tilsæt løg, Knorr Professional Krydderipuré Ingefær, citrongræs, karrypasta og limeblade. Bring i kog, skru ned til mellemvarme, og lad det simre i 15 minutter.
2. Tilsæt kylling og champignoner, og lad det koge, indtil kyllingen er gennemkogt – ca. 10 minutter.
3. Smag til, og juster krydringen med fiskesauce og limesaft.
4. Drys med koriander og salatløg ved servering.



# SPRØDE NUDLER MED KYLLINGESALAT, CHILI OG REVET KOKOSNØD

I mange år var nudler forbeholdt det kinesiske folk – og først i det 19. århundrede kom nudlerne til Japan. Efter 2. verdenskrig blev nudler endnu mere populære i Japan, da der var mangel på mad og nudlerne var billige og indeholdte mange kalorier. Nudler er ideelle at bruge i wok retter, men også nudelsalater vinder mere ind. Ægnudler, som indgår i denne ret er også velegnet til at dybstege, hvilket giver et anderledes og sprødt "crunch" til enhver asiatisk salat.

## INGREDIENSER

10 personer

- 1.800 g** kyllingebryst, med skind og vingebein (ca. 180 g pr. stk.)
- 500 g** romaine salat
- 500 g** ægnudler, kogte
- 10 g** Knorr Umami
- 3 g** asiatisk peber, knust
- 1 dl** Knorr Sunshine Chili
- 1 dl** Knorr Pang Gang
- 15 g** Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
- 100 g** jordnødder, saltede og ristede eller peanuts
- 150 g** kokos, frisk
- 25 g** koriander, frisk

## Metodik

1. Steg kyllingebrysterne sprøde på skindsiden i olie.
2. Bland Knorr Sunshine Chili, Knorr Pang Gang og Knorr Professional Krydderipuré Ingefær sammen og marinér kyllingen med blandingen og glacér i ovnen.
3. Steg de forkogte ægnudler sprøde i olie på begge sider. Nudlerne kan sagtens vendes når de steges sprøde. Krydder dem med Knorr Umami og knust asiatisk peber.
4. Anret den friske salat oven på den sprøde krydrede nudler. Lig herpå et glaseret kyllingebryst med lidt af glaseringslagen. Tilføj jordnødder, friskrevet kokos og friske koriander.
5. Garnér meget gerne salaten med friskpresset limesaft rørt op med lidt fiskesauce eller risvineddike.



# ASIAN PAPAYA SALAD

Original papayasalat stammer fra Laos og Cambodia, men de fleste forbinder den nok med thailandsk streetfood. Salaten forener de asiatiske grundsmage perfekt – syrlighed fra lime, skarphed og bitterhed fra chili, salt/umami fra fiskesaucen og sødme fra palmesukker. Normalt bruger man en umoden papaya som er grøn og sprød, men kommer man til det eksotiske Sydthailand, ser man også en variant hvor de kombinerer både moden og umoden papaya i salaten. Uanset hvad, er det en klassiker der giver fylde, sved på panden og en stor smagsoplevelse.

## INGREDIENSER

10 personer

<b>1000 g</b>	papaya, umoden, skåret i strimler	<b>10 g</b>	rød chili, frisk
<b>300 g</b>	papaya, moden, skåret i strimler (kan udelades)	<b>2</b>	store lime
<b>350 g</b>	cherrytomater, halveret	<b>25 g</b>	rørsukker
<b>350 g</b>	grønne bønner, skåret i halve, blancheret	<b>20 ml</b>	fiskesauce
<b>100 g</b>	peanuts, ristede	<b>2 dl</b>	Hellmann's Citrus Vinaigrette
<b>25 g</b>	koriander, friske	<b>25 g</b>	Knorr Umami
		<b>15 g</b>	Knorr Krydderpasta Hvidløg

## Metodik

1. Vend papaya, tomater, bønner, peanuts, koriander og hakket rød chili sammen i en skål.
2. Bland saften fra 2 lime, rørsukker, fiskesauce, Hellmann's Citrus, Knorr Umami og Knorr Professional Krydderpasta Hvidløg sammen og vend salaten sammen med dressing.
3. Pynt gerne med lidt ekstra koriander og peanuts – lad salaten trække i 10 min.
4. Server salaten til fisk eller lydt kød, eller som en selvstændig vegetarsalat.



# ASIAN RED AND GREEN CURRY MED KYLLING

Rød og grøn thai karry er nok nogle af de mest velkendte thairetter for os her i vesten, men efterhånden som Thailand er blevet et populært rejsemål og flere og flere thairestauranter popper op herhjemme. I Thailand varierer fyldet i retten meget om du er i Nord eller Syd, og som regel har den en tynd suppe konsistens og bliver spist med ris eller bare som suppe. Der findes også de turistvenlige versioner, som ikke er så stærke, men beder man i Thailand om en red/green curry "pet pet", kan man risikere at få en meget varm og brændende fornemmelse i halsen.

## INGREDIENSER

10 personer

**40-50 g** rød eller grøn thaikarry  
**1 l** vand  
**1 l** fed kokosmælk  
**75 g** Knorr Hønsbouillon, Pasta  
**25 g** Knorr Professional Krydderipuré Ingefær  
**25 g** Knorr Krydderpasta Hvidløg  
**1 kg** kyllingebryst, frisk, tynde strimler  
**200 g** champignon, friske, i kvarte  
**200 g** bambusskud  
**200 g** rød/grøn peberfrugt  
**25 g** friske limeblade  
**25 g** thailandsk basilikum  
**15 g** Knorr Koncentreret Kyllingfond  
**50 ml** limesaft, frisk  
**10 g** ingefær, frisk  
**10 g** citrongræs

## Metodik

1. Rist forsigtigt thaikarryen i lidt olie (den må ikke tage farve).
2. Tilsæt vand og kokosmælk og kog op. Tilsæt så Knorr Hønsbouillon, Knorr Professional Krydderipuré Ingefær og Knorr Krydderpasta Hvidløg under omrøring.
3. Tilsæt kylling og lad det simre i 10 min.
4. Tilsæt så de øvrige ingredienser og lad det simre i 5 min.
5. Serveres rygende varm med kogte ris og friskhakkede koriander.
6. Kyllingen kan varieres med fisk, skaldyr, svinekød og oksekød eller bare grøntsager. Det kan være en formidabel vegetarret, da alle de thailandske ingredienser giver en kraftig og smagsfuld ret.



# CHILI JAM PORK RIBS

Denne opskrift på Chinese pork ribs er kantonesisk og stammer fra det sydlige Kina. Ribs er en af de billigste udskæringer fra grisen, men også en af de mest smagsfulde. Denne klassiske variation er som udgangspunkt altid stegt med en sur/sød tomat og en chilibaseret sauce, der giver den det klassiske glaserede udtryk. Denne variation af fried chinese pork ribs er en af de mest spiste "siu mei" eller på dansk – kantonesisk stegt kødret, og er en ret man ser på ethvert gadehjørne i Sydchina.

## INGREDIENSER

10 personer

<b>3 kg</b>	spareribs eller revsben
<b>25 ml</b>	sesamolie
<b>3 g</b>	sort peber, knust
<b>15 g</b>	Knorr Svinebouillon, Granuleret
<b>2 dl</b>	Knorr Pang Gang
<b>15 g</b>	Knorr Krydderpasta Hvidløg
<b>15 g</b>	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
<b>30 g</b>	hvidløg, friteret frisk rød chili, hakket forårsløg og grønne urter til pynt

## Metodik

1. Bland svineribs, sesamolie, sort peber og Knorr Svinebouillon sammen. Sørg for at det hele bliver mixet og fordelt godt. Kom svinebenene i vakuumposer og steg dem i ovnen ved 90 grader til de er møre. Køl dem af.
2. Bland Knorr Pang Gang, Knorr Krydderpasta Hvidløg og Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg sammen og marinér de stegte svineben i dette godt. Glacer dem så i ovnen eller på grill, til de er varme og sprøde. Drys med friteret hvidløg ved servering.
3. Servér gerne med lidt grønne urter, hakket forårsløg og friskhakket chili





# MANGO-RØDLØGSCHUTNEY

Mangoen er nationalfrugten i Indien, Pakistan og Filippinerne og nationaltræet i Bangladesh. Mango har en stor plads i religionen og var ophøjet til en kejserlig frugt. Kejser Akbar af Mughal siges at have plantet en mango plantage med 100.000 træer i Darbhanga i det østlige Indien i 1556 som et bevis på hans magt og rigdom. I hinduismen er den modne mango ofte holdt af Lord Ganesha. Mango blomster bruges også i tilbedelsen af gudinden Saraswati.

## INGREDIENSER

10 personer

**1000 g** mango  
**300 g** rødløg  
**50 g** rød chili  
**150 g** persille, bredbladet  
**0,2 l** [Hellmann's Passion Fruit Vinaigrette](#)  
**0,05 l** olie  
**10 g** [Knorr Umami](#)  
sort peber, knust

## Metodik

1. Mangoerne skrælles og skæres i strimler.
2. Løgene skrælles og skæres i strimler.
3. Chilien skæres i tynde ringe.
4. Persillen skylles og plukkes groft.
5. Hellmann's Passion Fruit piskes med olien, Knorr Umami og sort knust peber.
6. Alle ingredienser blandes forsigtigt og anrettes.
7. Salaten egner sig fantastisk til fisk, skaldyr og fjerkræ.



# ”OKONOMIYAKI” - STÆRK KRYDRET PANDEKAGE MED SVINEKØD

Okonomiyaki er en slags japansk omelet med hvidkål og andre varierende ingredienser. Den tilberedes ofte på en type teppanyaki. Den originale omeletmasse er baseret på mel, revet kartoffel, vand eller dashi (japanske bouillon), æg og strimlet hvidkål. Okonomiyaki spises oftest med en eller flere af følgende garneringer: Stegt glaceret kød, tynde spåner af tørret fisk, mayonnaise og ingefær. Okonomiyaki associeres ofte med Hiroshima, hvor den menes at have sin oprindelse.

## INGREDIENSER

10 personer

<b>600 g</b>	helæg (10 stk.)
<b>200 g</b>	hvedemel
<b>1 dl</b>	<b>Milda Flydende Stege 100%</b>
<b>300 g</b>	kartoffel, revet
<b>300 g</b>	spidskål, fintsnittet
<b>100 g</b>	forårsløg, snittet (gem toppene til pynt)
<b>75 g</b>	<b>Knorr Koncentreret Kyllingfond</b>
<b>30 g</b>	<b>Knorr Krydderpasta Hvidløg</b>
<b>40 g</b>	<b>Knorr Professional Krydderipuré Ingefær</b>
<b>30 g</b>	<b>Knorr Sambal Manis</b>
<b>2 dl</b>	<b>Knorr Pang Gang</b>
<b>½ dl</b>	brun farin
<b>500 g</b>	spareribs, kogte
<b>3 dl</b>	<b>Hellmann's Real Mayonnaise</b>
<b>50 ml</b>	limesaft, frisk samt skal af 1 lime

## Metodik

1. Rør æg, hvedemel og Milda Flydende Stege 100% til en glat masse.
2. Tilsæt kartoffel, spidskål, forårsløg, Knorr Kyllingfond, Knorr Professional Krydderpasta Hvidløg, Knorr Professional Krydderipuré Ingefær samt Knorr Sambal Manis.
3. Steg massen gylden på en pande og bag den færdig i ovnen.
4. Bland Knorr Pang Gang med brun farin og marinér de kogte spareribs og glacer dem i ovnen.
5. Rør Hellmann's Real Mayonnaise med limesaft og limeskal.
6. Server dem varme sprøde omelet med de glaserede spareribs og med lime mayonnaise ved siden af.
7. Garnér med forårsløgstoppe og gerne frisk purløg.



# RAMEN SUPPE MED NUDLER, SVAMPE OG GLASERET GRIS

Denne Ramen suppe stammer fra Hokkaido i Japan. Ramen suppe er egentlig af kinesisk oprindelse, og det er endnu usikkert hvornår den bredte sig til Japan – denne version med Miso er forholdsvis ny og blev første gang serveret i 1967. Navnet Ramen er man ikke sikker på, hvor stammer fra, men man mener, det er den Japanske udtalelse af det kinesiske ord "la mian" som betyder "håndlavede nudler". Denne version er kombineret med Nordiske råvarer, men har bevaret sit klassiske islæt og asiatiske udtryk.

## INGREDIENSER

10 personer

2,5 l	vand
40 g	Knorr Hønsbouillon, Pasta
20 g	Knorr Oksebouillon, Pasta
40 g	miso paste, lys
5 ml	Knorr Ketjap Manis
500 g	svinebryst, uden svær og uden ben
50 ml	sød soya
25 g	honning
500 g	ægnudler, kogte
10 g	koriander, friske
20 g	hvidløg, friteret
300 g	svampe, friske, blandede
	Frisk brøndkarse og purløg til pynt af retten

## Metodik

1. Kog vandet op med Knorr Hønsbouillon og Knorr Oksebouillon. Tilsæt Miso paste og Knorr Ketjap Manis og smag suppen til med lidt salt efter behov.
2. Skær svinebrystet ud i stykker af 50 g og langtidsbag dem i ovnen ved 80 grader, til de er helt møre. Bland sød soya og honning og pensl svinebrystet med glaseringen det sidste kvarter de er i ovnen og skru op på 190 grader.
3. Vend de kogte ægnudler med koriander og friteret hvidløg.
4. Anret suppen med nudler, friske svampe og glaseret svinebryst og pynt af med friske urter.
5. Server gerne suppen med smilende æg og ristet sesamfrø.



# “SATSUMA AGE” – FISHCAKE MED CHILI MAYONNAISE

“Satsuma Age” er en friteret fishcake der stammer fra Kagoshima i Japan. Det er en specialitet fra Satsuma regionen. I Japan spises den på gader og stræder dyppet i frisk ingefær eller sød japansk soya. Normalt brugte man torskekød til at lave retten, men i takt med, at den er blevet mere udbredt er variationen af fisk og skaldyr også blevet større. I dag findes den med makrel, rejer, blæksprutter, haj, bonito, laks, etc.

## INGREDIENSER

10 personer

<b>1 kg</b>	hvid fisk, rensat
<b>25 g</b>	Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
<b>50 g</b>	Knorr Koncentreret Kyllingfond
<b>25 g</b>	Knorr Krydderpasta Hvidløg
<b>10 g</b>	koriander, friske
<b>180 g</b>	helæg (3 stk.)
<b>2 dl</b>	Knorr Piske 31%
<b>1 g</b>	stødt hvid peber
<b>250 g</b>	pankorsp
<b>100 g</b>	æggehvider til panering

### Metodik

1. Kør fisken på foodprocesser med Knorr Professional Krydderipuré Ingefær og Knorr Koncentreret Kyllingfond til en grov masse.
2. Tilsæt Knorr Krydderpasta Hvidløg, koriander, helæg, Knorr Piske 31% samt hvid peber og kør farsen videre til en glat masse.
3. Form fishcakes og vend dem i æggehvider og pankorsp. Dybsæt dem så i olie og server dem rygende varme med frisk lime og chilimayo.

### Chili mayonnaise

<b>3 dl</b>	Hellmann's Real Mayonnaise
<b>15 g</b>	Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
<b>10 g</b>	Knorr Koncentreret Kyllingfond

### Metodik

Bland Hellmann's Real Mayonnaise, Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili og Knorr Kyllingfond sammen til en ensartet dip. Mayonnaisen kan røres dagen før, og opbevares køligt uden at ændre udseende eller smag.

### Tip!

Server dem også gerne med Knorr Sunshine Chili, Knorr Pang Gang eller Knorr Ketjap Manis.



# ”SHISO BURGER” MED CHILI MAYONNAISE

Ordet ”Shiso” er et japansk ord og er lånt fra det kinesiske ord ”Zisu”, som på kinesisk kort og godt betyder lilla. Shiso er også en japansk krydderurt som er typisk asiatisk, og som tit bliver brugt til at opbevare Wasabi på når man får sushi. I Europa hedder planten ”Perilla”. På det seneste er der opstået en kæmpe interesse for at kombinere fastfood fra Vesten med streetfood fra Østen – Og dermed er den mere og mere velkendte asiatisk inspirerede ”Shiso Burger” opstået.

## INGREDIENSER

10 personer

### Shiso burger

- 10** slider boller med sort sesam
- 1 kg** kyllingebryst, ren
- 25g** Knorr Hønsbouillon, Granuleret
- 150 g** rødløg, i skiver
- 15 g** rød chili, frisk skåret
- 150 g** agurk, i tynde skiver
- 50 ml** risvineddike
- 1 dl** Hellmann's Raspberry vinaigrette
- 4 dl** Hellmann's Real Mayonnaise
- 25 g** wasabi paste
- 150 g** hjertesalat
- 150 g** gulerødder, strimlede

### Chili mayonnaise

- 2 dl** Hellmann's Real Mayonnaise
- 10 g** Knorr Koncentreret Kyllingefond
- 10 g** Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili

### Metodik

#### Shiso burger

1. Steg kyllingen og krydder den med Knorr Hønsbouillon og lidt friskkværnet sort peber.
2. Bland rødløg, chili og agurkeskiver i risvineddike og Hellmann's Raspberry og lad det trække i ca. 30 min.
3. Rør Hellmann's Real Mayonnaise med wasabi paste.
4. Saml burgeren med wasabi mayonnaise, salat, kylling, gulerodsstrimler og de syltede rødløg og agurk. Servér med chili mayonnaise og sød ingefær dip.

#### Chili mayonnaise

Bland Hellmann's Real Mayonnaise, Knorr Professional Krydderipuré Røget chili og Knorr Kyllingefond sammen til en ensartet dip.

### Sød ingefær dip

- 1 dl** Knorr Sunshine Chili
- 1 dl** Knorr Pang Gang
- 20 g** Knorr Professional Krydderipuré Ingefær

### Metodik

Bland Knorr Sunshine Chili, Knorr Pang Gang og Knorr Professional Krydderipuré Ingefær sammen til en ensartet dip.

### Tip!

Kom shiso mix i burgeren for en mere krydret variant.



# THAI PRAWN PIZZA MED SVAMPE OG URTER

Thai prawn pizza er en nyere opfindelse, da man på det seneste har forsøgt sig med at kombinere fastfood fra Vesten med street food fra Asien. Denne ret fungerer måske i grunden mere som en åben "sandwich" med spicy tomat. Dog er man blevet enig om, at denne pizza skal serveres uden ost. Variationen er opstået i det sydlige Thailand, som er præget af mange vestlige turister, som stadig gerne vil have lidt af det derhjemme fra, men også gerne vil prøve noget lokalt.

## INGREDIENSER

10 personer

<b>600 g</b>	færdig pizzadej
<b>300 g</b>	Knorr Tomatino
<b>1 dl</b>	Knorr Pang Gang
<b>15 g</b>	Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
<b>15 g</b>	Knorr Krydderpasta Hvidløg
<b>1 kg</b>	store tigerrejer, gerne med skal hvis det kan lade sig gøre
<b>350 g</b>	svampe, friske, blandede
<b>250 g</b>	grøn peberfrugt, frisk
<b>15 g</b>	rød chili, friskhakket
<b>15 g</b>	koriander, friske
<b>10 g</b>	løgspirer

## Metodik

1. Dejen tyndt ud til store pizzabunde (300g pizzadej pr. pizza).
2. Blend Knorr Tomatino med Knorr Pang Gang, Knorr Professional Krydderipuré Ingefær og Knorr Krydderpasta Hvidløg sammen og smør pizzabundene med blandingen.
3. Flæk tigerrejerne og fordel dem på pizzaerne.
4. Fordel svampe, grøn peberfrugt og frisk chili og bag pizzaerne ved høj temperatur til rejerne er tilberedte og pizzabunden er gylden og sprød.
5. Garner pizzaen med friske koriander og løgspirer ved servering.



# STEAMBUNS (BAO)

Dette er en variant af de kinesiske dampede brød mantou. Fyld f.eks. disse boller med stegt svinekød gravad laks eller andet vegetarisk fyld.

## INGREDIENSER

24 skt

<b>330 g</b>	mælk
<b>15 g</b>	aktiv tørgær
<b>720 g</b>	hvedemel
<b>70 g</b>	sukker
<b>10 g</b>	salt
<b>4 g</b>	bagepulver
<b>l</b>	idt madolie til pensling

## Metodik

1. Varm mælken og Milda Flydende Stege 80 % op til ca. 40 grader.
2. Sigt de tørre ingredienser ned i en mellemstor skål, og pisk derefter blandingen hurtigt med et piskeris, så det bliver godt blandet.
3. Sæt dejkrogen på din dejmixer, og start med at røre dejen på lav hastighed. Tilsæt langsomt de tørre ingredienser, en skefuld ad gangen.
4. Lad dejen æltes i 10 min.
5. Tag dejen op af skålen, form den til en kugle, og sæt den til side. Smør indersiden af skålen med nonstick spray eller olie, læg derefter dejen i skålen, og dæk den med plastfilm. Lad dejen hæve ved stuetemperatur til dobbelt størrelse, ca. 1 time.
6. Rul dejen ud på en ren flade til ca. 6 mm's tykkelse. Brug en udstikker til at stikke bollerne ud. Pensl bollerne forsigtigt med olie for at forhindre, at siderne hænger fast i hinanden. Vend hver bolle over til en halv-cirkel, og klem forsigtigt kanterne sammen, hvor de mødes. Brug kagerullen til at rulle bollerne forsigtigt på ydersiden, så overfladen bliver jævn.
7. Lad bollerne hæve i 30 minutter.
8. Varm vandet op i en stor gryde, til det koger. Læg i mellemtiden bagepapir på køkkenbordet, og klip en cirkel ud til kurven i din dampkoger. Formen behøver ikke være superpræcis.
9. Stil en plade med papir ved siden af komfuret. Stil forsigtigt dampkogerens oven på gryden med det kogende vand, og damp bollerne i 5-10 minutter. Læg de dampkogte boller på pladen, og dæk dem med et viskestykke indtil servering.

[ufs.com](https://ufs.com)



**Unilever  
Food  
Solutions**