

**BUTTER
CHICKEN**
PASTA



**TIKKA
MASALA**
PASTA

4 NYE KNORR PASTAER.

*Indisk.
Autentisk.*
OG LIGE TIL AT GÅ TIL.

JALFREZI
PASTA

KORMA
PASTA

ufs.com



Unilever
Food
Solutions



LAMMEKORMA

Korma er en mild og frisk nordindisk karryret, her tilberedt på lam i form af kødboller. Kødbollerne kan også tilberedes direkte i saucen, uden at bages i ovnen først. Denne opskrift er let at tilberede, og smager lækker med kogt ris, agurkesalat, en klat yoghurt og hvorfor ikke en smule sødme fra for eksempel rosiner eller chutney?

KØDBOLLER:

1 kg	Lammefars
300 g	Knust boghvede
400 ml	Vand
65 g	Knorr Flydende Koncentreret Løgfond
8 g	Citronskal
40 g	Knorr Hvidløg, krydderipuré
20 g	Mynte, hakket
15 g	Salt

KORMASAUCEN:

30 g	Milda flydende stege 100%
200 g	Knorr Indisk Korma pasta
30 g	Ingefær, hakket
500 g	Knorr Tomatino
300 ml	Vand
2 stk.	Kanelstænger (10 g)
800 ml	Kokosmælk
30 g	Knorr Kyllingestege, pasta
5 g	Salt
10 g	Milda flydende stege 80%

TIL SERVERING:

Ris, kogt
Koriander, hakket
Evt. chutney



TILBEREDNING:

- Kødbollerne:** Kog vand og tilsæt knust boghvede, sluk for varmen og lad boghveden stå i 20 minutter.
- Bland det hakkede lammekød, boghvede, citronskal, mynte, Knorr Hvidløg krydderipuré, og Knorr Flydende Koncentreret Løgfond til en jævn fars, smag til med salt. Rul små kugler af hakket kød (som en femkrone) og anbring disse i et almindeligt, smurt ovnfast fad. Steg kødbollerne i ovnen ved 190°C i 15 minutter.
- Dæk alternativt kødbollerne med Kormasauce (uden at forstege bollerne i ovnen), og bag dem færdig i ovnen ved 175°C i 20 minutter. Fyld med vand, hvis nødvendigt.
- Saucen:** Brun Knorr Indisk Korma pasta og hakket ingefær i Milda flydende stege 100% et par minutter. Tilsæt Knorr Tomatino, vand, kokosmælk og kanelstænger, rør rundt og smag til med salt og peber. Lad saucen simre i 10 minutter.
- Til servering:** Lammekødboller serveres i kormasauce med frisk koriander, kogt ris og eventuelt naan-brød, en agurkesalat og chutney på toppen.



KORMA GULERODSSUPPE

Her er en lidt krydret og frisk gulerodssuppe med smag af det nordlige Indien, suppen er både mættende og let at lave. Server gerne med frisk koriander, kogte ris eller indisk Naanbrød.

30 g	Milda flydende stege 100%
200 g	Løg, hakket
120 g	Knorr Indisk Korma pasta
1 g	Chili, knivspids
1 kg	Gulerødder, revet
300 g	Røde linser
800 g	Kokosmælk
80 g	Knorr flydende koncentreret kyllingefond
3 liter	Vand
10 g	Salt
10 ml	Citronsaft

TIL SERVERING:

10 g frisk koriander
Kogte ris eller Naanbrød

 10 Personer

TILBEREDNING:


1. **Suppen:** Sauter løgene bløde i Milda flydende stege 100%, uden at løgene tager farve.
2. Tilsæt Knorr Indisk Korma pasta, chili og steg videre i et par minutter.
3. Tilsæt de revne gulerødder, linser, kokosmælk, vand og Knorr flydende koncentreret kyllingefond.
4. Lad simre, indtil linserne er bløde (ca. 15 minutter) under låg.
5. Bland suppen til den er jævn, og smag til med salt og citron.
6. **Til servering:** Server suppen med frisk koriander, kogte ris og Naanbrød.



ABRIKOSCHUTNEY

En sød og krydret chutney med dyb smag med kun fem ingredienser, som er meget let at tilberede.

300 ml	Hvidvinseddike
300 g	Sukker
30 g	Ingefær, frisk, finthakket
40 g	Knorr Indisk Butter Chicken pasta
400 g	Abrikoser, tørrede
200 ml	Vand

 Ca. 750 g

TILBEREDNING:

1. **Chutney:** Skær abrikoserne groft i en grøntsnyder.
2. Kog sukker og eddike til en hvid sirup.
3. Tilføj ingefær og Knorr Indisk Butter Chicken Pasta, og lad simre i 1 minut.
4. Tilsæt abrikoser, vand og kog sammen.
5. Fjern fra varmen og lad chutney'en trække i en time ved stuetemperatur.



TIKKA MASALA PÅ FISK

En velsmagende fiskekarry med autentisk smag, klar til servering på under en time. Server gerne med kogte ris, frisk tomat, koriander og lime.

30 g	Milda flydende stege 80%
200 g	Løg, hakket
160 g	Knorr Indisk Tikka Masala pasta
300 g	Knorr Tomatino
400 g	Søde kartofler i tern 2x2 cm
800 ml	Kokosmælk
200 ml	Vand
20 g	Knorr Økologisk grøntsagsbouillon, lavsaltet
800 g	Kullerfilet i tern ca. 3 x 3 cm
250 g	Ærter, frosne
10 g	Salt

TIL SERVERING:

20 g	Koriander, hakket
2	Lime i både
150 g	Tomat, hakkede
	Kogt ris

 10 Personer

TILBEREDNING:

1. **Karryen:** Sauter løgene bløde, uden at de tager farve, i Milda flydende stege 80%.
2. Tilsæt Knorr Indisk Tikka Masala pasta, sauter et minut.
3. Tilsæt Knorr Tomatino, hakkede søde kartofler, kokosmælk, vand og Knorr Økologisk Grøntsagsbouillon, bring i kog og lad det simre indtil saucen begynder at tykne. Smag til med salt.
4. Tilsæt fisk og ærter og lad det simre, indtil fisken er færdig.
5. Server karry med frisk koriander, tomat, friskkogt ris og limebåde.



VEGETARISK JALFREZI

Jalfrezi er en aromatisk og fyldig karryvariation fra Pakistan, og kan som her laves helt vegansk, men også på fisk, kød eller kylling. Knorr Indisk Jalfrezi Krydderpasta er krydret i sig selv, og kan nemt tilføjes ekstra styrke med grøn chili. Retten her er god med kogte ris eller Naanbrød og yoghurt.

15 g	Milda flydende stege 80%
300 g	Rødløg i tern
240 g	Knorr Indisk Jalfrezi pasta
900 g	Søde kartofler i tern 3x3 cm
45 g	Knorr Økologisk Grøntsagsbouillon, lavsaltet
600 g	Knorr Tomatino
1,5 l	Vand
600 g	Blomkål i buketter
150 g	Rød paprika, tern 3x3 cm
200 g	Grøn peberfrugt, tern 3x3 cm
650 g	Kikærter, kogt drænet vægt

TIL SERVERING:

1 grøn chili, skiver
20 g koriander, hakket
Kogt ris
Evt. yoghurt 10%

 10 Personer

TILBEREDNING:

1. Sauter løgene ved lav varme i Milda flydende stege 80% i 10 minutter.
2. Tilsæt Knorr Indisk Jalfrezi pasta, rør og sauter i et minut.
3. Tilsæt søde kartofler, Knorr Tomatino, vand og Knorr Økologisk Grøntsagsbouillon. Lad simre i 20 minutter.
4. Tilføj 450 g blomkål, peber og kikærter og lad simre videre i ca. 10 minutter.
5. Steg 150 g blomkål i ovnen ved 225 grader i 5 minutter.
6. Tilsæt salt og 10 g hakket frisk koriander.
7. **Til servering:** Server gryderetten toppet med skiver af chili, stegt blomkål, resten af korianderen, kogt ris og evt. yoghurt.



KYLLINGESPYD TIKKA MASALA MED KORIANDERDRESSING

Dette er en traditionel, indisk opskrift, der går godt til både grill eller, som her, ovnstegning. Den fyldige marinade gør kyllingen i opskriften både mør og krydret. Det er også muligt at marinere kød eller fisk kun i Knorr Indisk Tikka Masala pasta. Server gerne Tikka Masala kyllingespyd med korianderdressing, agurkesalat og evt. Naanbrød.

KYLLINGESPYD:

1,8 kg	Kyllingefilet i tern 3x3 cm
400 g	Yoghurt 10%
180 g	Knorr Indisk Tikka Masala pasta
10 g	Salt
10	Grillspyd

AGURKESALAT:

500 g	Agurk, skåret
100 g	Rødløg, hakkede
10 g	Mynte, hakket
25 g	Limesaft
30 g	Rapsolie
Salt og peber	

KORIANDERDRESSING:

15 g	Ingefær, friskrevet
40 g	Koriander, friskhakket
10 ml	Limesaft
40 g	Hellmann's Citrus-vinaigrette
300 g	Yoghurt 10%



TILBEREDNING:

1. **Dag 1:** Læg spyddene i blød i vand natten over.
2. Bland yoghurt med Knorr Indisk Tikka Masala pasta og smag til med salt.
3. Mariner kyllingen i yoghurt natten over.
4. **Dag 2:** Sæt kyllingen på spyddene og steg i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter, eller indtil kyllingen er 72 grader varm inden i.
5. **Korianderdressing:** Bland ingefær, koriander med stængler, limesaft og Hellmann's Citrus-vinaigrette til en puré sammen med yoghurten.
6. **Til agurkesalaten:** Bland agurk med rødløg, lime, mynte og rapsolie. Krydr med salt og peber.
7. **Til servering:** Server kyllingespyddene med agurkesalat og korianderdressing.



OVNSTEGTE KARTOFLER JALFREZI MED MYNTEDRESSING

Dette er en nem måde at krydre grøntsager før ovnstegning. Godt at servere som tilbehør eller som en del af buffeten.

100 g	Rapsolie
80 g	Knorr Indisk Jalfrezi pasta
2 kg	Kartofler, skrællede
15 g	Salt

MYNTEDRESSING:

300 g	Yoghurt 10%
45 g	Hellmann's Citrus-vinaigrette
5 g	Mynte
1 g	Koriander, formalet

 10 Personer

TILBEREDNING:

1. **Stegte kartoffelbåde:** Forvarm ovnen til 200°C.
2. Skær kartoflerne i passende stykker.
3. Bland Knorr Indisk Jalfrezi pasta, rapsolie og salt, vend kartoflerne i krydderiblandingen, læg kartoflerne i et fad og steg i ovnen i ca. 25 minutter.
4. **Mynteyoghurt:** Rør yoghurt, Hellmann's Citrus-vinaigrette med mynte og koriander sammen, smag til med salt. Sæt i køleskab indtil servering.
5. **Ved servering:** Server ristede kartofler Jalfrezi med afkølet mynteyoghurt.



BUTTER CHICKEN MED KARTOFLER OG SPINAT

Butter Chicken er en Punjabi-specialitet, der først blev opfundet i restauranten Moti Mahal i Delhi, og formentligt er en af de mest berømte kyllingeretter i Indien. Butter Chicken er mildt krydret og serveres gerne med kokos, rosiner, lime og kogt ris.

30 g	Rapsolie
1 kg	Kylling, filet, delt
150 g	Løg, hakket
30 g	Knorr Hvidløg Krydderpasta
1 kg	Kartofler, 3x3 cm
250 g	Knorr Indisk Butter Chicken pasta
400 g	Knorr Tomatino
600 ml	Vand
50 g	Knorr Kyllingestegeky, pasta
300 g	Spinatblade, frosne
150 ml	Knorr Piske 31%

TIL SERVERING:

20 g	Koriander, frisk hakket
50 g	Kokosnød, revet
50 g	Rosiner
2	Limefrugter

 10 Personer

TILBEREDNING:

1. **Butter Chicken:** Sauter løgene bløde i rapsolie.
2. Tilføj kartofler, Knorr Indisk Butter Chicken pasta, Knorr Tomatino, vand og Knorr Kyllingestegeky, pasta. Bring i kog og tilsæt kylling, lad det simre langsomt under låg, indtil kartofler og kylling er færdig. Rør jævnlige (tilsæt vand om nødvendigt).
3. Vend spinaten i lidt ad gangen, tilsæt Knorr Piske 31%, lad det simre i et par minutter og smag til med salt og peber.
4. **Til servering:** Server Butter Chicken med kogt ris, koriander og lime.



Produktnavn	Størrelse	Vare nr.:
Knorr Indisk Butterchicken Pasta	4 x 1,1 kg	67492421
Knorr Indisk Tikka Masala Pasta	4 x 1,1 kg	67492414
Knorr Indisk Korma Pasta	4 x 1,1 kg	67492416
Knorr Indisk Jalfrezi Pasta	4 x 1,1 kg	67492419

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



**Unilever
Food
Solutions**

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)