



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.

# SUPPER

---



I en travel kjøkkenhverdag er tiden en verdifull ressurs. Knorr supper og buljonger gir deg muligheten til å oppnå en jevn og god kvalitet i de ferdige suppene som du serverer uten å bruke mye tid og kjøkkenressurser. Ved å bruke Unilever sine produkter kan du sikre deg at hver tallerken gir den samme gode smaksopplevelsen, uavhengig av omfanget av matlagingen.

Supper og buljonger fra Knorr er en kostnadseffektiv løsning sammenlignet med å kjøpe store mengder råvarer for å lage buljong og suppe fra bunnen av. Dette bidrar til å minimere matsvinn og gjør deg stand til å være en mer miljøbevisst kokk.

Selv om våre supper er veldig gode servert som de er, betyr det ikke at du trenger å ofre din kreative signatur i maten du tilbereder. Tvert imot gir det deg muligheten til å tilsette din egen unike touch gjennom urter, krydder, grønnsaker og proteiner.

Her kommer noen solide oppskrifter utviklet av Unilever Food Solutions egen kokk Erik Taskin som dine gjester og bedriftens økonomi vil sette stor pris på!



*Erik Taskin*

# KREMET KYLINGSUPPE

## Ingredienser

### 10 porsjoner

- 300g Knorr Kremet Kyllingsuppe, pulver
- 3l vann
- 20g Knorr Krydderpasta Bouquet de Provence
- 75ml Knorr Konsentrert Kyllingfond
- 500g Stekt eller kokt kylling (eller The Vegetarian Butcher NoChicken chunks for en mer klimavennlig rett)
- 500g Grønnsaker (f.eks brokkoli, gulrot og purre)
- Litt hakket persille

## Fremgangsmåte

1. Kok opp vann og pulver etter anvisning på pakken.
2. Smak til med Knorr konsentrert kyllingfond og Knorr Bouquet de Provence krydderpasta.
3. Ha i kylling eller The Vegetarian Butcher NoChicken chunks samt grønnsaker og la småkoke til grønnsakene er blitt litt myke med fortsatt har litt krunsj i.



**Bytt ut kylling mot  
NoChicken chunks  
for en mer  
klimavennlig rett**



# THAISUPPE

---

## Ingredienser

### 10 porsjoner

- 300g Knorr Thaisuppe, pulver
- 3l vann
- 300ml Rama Mat 15 % laktosefri
- 75ml Knorr Konsentrert hummerfond
- 500 g stekte villreker
- 500 g grønnsaker (f.eks paprika, sukkererter og litt chili)
- Frisk koriander

## Fremgangsmåte

1. Kok opp vann og pulver etter anvisning på pakken.
2. Smak til med Knorr konsentrert hummerfond og rund av med Rama Mat 15 %
3. Ha i stekte villreker samt grønnsaker og la småkoke til grønnsakene er blitt litt myke med fortsatt har litt krunsj i.



# BLOMKÅL- SUPPE



## Ingredienser 10 porsjoner

- 300 g Knorr Blomkålssuppe, pulver
- 3l vann
- 30g Knorr Hvitløk Krydderpasta
- 75ml Knorr Konsentrert Grønnsaksfond
- 600 g fersk blomkål
- 300 ml Rama mat 15 % laktosefri
- Topp med litt ristet blomkål og flaket mandel og knust rød pepper

## Fremgangsmåte

1. Kok opp vann og pulver etter anvisning på pakken.
2. Smak til med Knorr konsentrert grønnsaksfond og Knorr hvitløk krydderpasta.
3. Ha i blomkål i biter og la koke til blomkålen er blitt myk. Kjør suppen med en mikser hvis du ønsker den helt glatt, eller la blomkålsbukettene være igjen
4. Topp med litt ristet blomkål og flaket mandel og knust rød pepper



# TOMATSUPPE



## Ingredienser 10 porsjoner

- 195 g Knorr Tomatsuppe basis, pulver
- 3 l vann
- 300 ml Rama Mat 15 % laktosefri
- 75 ml - Knorr Konsentrert Grønnsaksfond
- 20 g Knorr Basilikum Krydderpasta
- 450 g Tomatino
- Pynt med frisk basilikum og litt pisket Rama 31 %

## Fremgangsmåte

1. Kok opp vann og pulver etter anvisning på pakken.
2. Tilsett Tomatino og Knorr Basilikum Krydderpasta
2. Smak til med Knorr konsentrert grønnsaksfond, og rund av med Rama Mat 15 %
3. Kjør suppen glatt med en mikser, pynt med frisk basilikum og litt pisket Rama 31% eller Rama Fraiche. Tilsett salt, pepper og evt litt sukker etter smak



# CHAMPIGNONSUPPE



## Ingredienser 10 porsjoner

- 195 g Knorr Champignonsuppe, pasta
- 2,7 L Vann
- 300 ml Rama Mat 15 % laktosefri
- 75 ml - Knorr Konsentrert soppfond
- 30 g Knorr Hvitløk Krydderpasta
- 600 g fersk sjampignon
- Litt stekt sopp og persille til pynt
- Evt litt trøffelolje

## Fremgangsmåte

1. Kok opp vann og champignonsuppepastaen etter anvisning på pakken.
2. Stek sopp sammen med Knorr Primerba Hvitløk Krydderpasta. Ha soppen i suppen
2. Smak til med Knorr konsentrert soppfond, og rund av med Rama Mat 15 %
3. Kjør suppen glatt med en mikser, pynt med litt stekt sopp, persille og trøffelolje.



# ASPARGES- SUPPE



## Ingredienser

### 10 porsjoner

- 195 g Knorr Aspargessuppe basis, pulver
- 3L Vann
- 30 g Knorr Hvitløk Krydderpasta
- 75ml Knorr Konsentrert Grønnsaksfond
- 600 g fersk asparges
- 300 ml Rama mat 15 % laktosefri
- Topp med litt ristet hvitløk og fersk asparges

## Fremgangsmåte

1. Kok opp vann og pulver etter anvisning på pakken.
2. Smak til med Knorr konsentrert grønnsaksfond og Knorr hvitløk krydderpasta.
3. Ha i asparges i biter og la koke til den er blitt myk. Kjør suppen med en mikser til den er helt glatt
4. Topp med litt stekt hvitløk og frisk asparges





# FISKESUPPE

---

## Ingredienser

### 10 porsjoner

- 100 g Knorr Hvitløk Krydderpasta
- 300 g sjalottløk
- 2 stk chilifrukt
- 30 ml olivenolje
- 500 ml hvitvin
- 600 g sellerirot/gulrot/purre
- 25 g Knorr Fiskebuljong, pulver
- 1,25 L vann
- 1,25 L Rama Piske 31 %
- 100ml - Knorr Konsentrert fiskefond
- 100ml - Knorr Konsentrert hummerfond
- 50 g Korr lys Roux
- 400 g fiskefilet, torsk og laks
- 1 kg blåsjell
- 100 g friske urter, dill og persille

## Fremgangsmåte

1. Sauter hvitløk og løk i en kjele i litt olivenolje. Legg i vaskede blåskjell og hell over vinen, kokk under lokk.
2. Plukk blåsjellene og sil av kraften. Spar noen blåskjell. Ha vann, fiskebuljongpulver, fond og piske i kraften. Kok opp og koke 5 minutter og jevn med litt Knorr Roux
3. Kutt fisk i store terninger, la de trekke i suppebasen i 3 minutter.
4. Rense og kutt grønnsakene "Julienne" og tilsett rett før servering
5. Pynt med friske urter og litt bruk gjerne hele blåskjell som ved servering



# FORSLAG TIL GARNITYR

- Brødkrutonger laget på gårdsdagens brød
- Ristede solsikkefrø eller gresskarkjerner
- Friske urter
- Sprøstekt bacon
- Rama fraiche mikset med ristet hvitløk
- Nachochips
- Stekt sopp
- Langtidsbakt tynne skiver av søtpotet
- Friterte glassnudler
- Julienne grønnsaker (gulrot, purre)
- Fritert potet i tynne skiver
- En krem av Piske 31 % og raspet pepperrot
- Aioli av Hellmanns majones og Knorr Hvitløkspuré



## EPD-nummer

Knorr Kremet Kyllingsuppe 30 L, EPD nr: 2601664

Knorr Thaisuppe 9 L, EPD nr: 2601698

Knorr Tomatsuppe, basis 60 L, EPDnr: 2601565

Knorr Aspargessuppe 40 L, EPDnr: 2624732

Knorr Blomkålsuppe 40L, EPDnr: 2624716

Knorr Champignonsuppe 40L, EPD nr: 2624724

Knorr Konsentrert Grønnsaksfond, EPDnr: 5970926

Knorr Konsentrert Soppfond, EPDnr: 5971031

Knorr Konsentrert Hummerfond, EPDnr: 5970694

Knorr Konsentrert Fiskefond, EPDnr: 5970702

Knorr Konsentrert Kyllingfond, EPDnr: 5971015

Knorr Tomatino, EPDnr: 5912738

Knorr Krydderpasta Hvitløk, EPDnr: 526186

Knorr Krydderpasta Basilikum, EPDnr: 526152

Knorr Krydderpasta Bouquet de Provence EPDnr: 526194

Knorr Lys Roux EPD nr: 637215

The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks EPDnr: 5909080

Rama Mat 15% laktosefri, EPDnr: 5362827

Rama Piske 31 % EPDnr: 6156145

Rama Fraiche 24 %, EPDnr: 5362876



Unilever  
Food  
Solutions