

# En grønnere jul

## Oppskrifter




Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.





## Hummus med søtpotet

 10 porsjoner

### INGREDIENSER

- Kikkerter i lake - 600 g
- Bakt søtpotet - 200 g
- Knorr Primerba hvitløk - 30 g
- Knorr Primerba timian - 10 g
- Fersk chilipepper - 10 g
- Olivenolje - 1 dl
- Tørkede tranebær - 20 g
- Bladpersille - 5 g
- Salt, pepper etter smak

### FREMGANGSMÅTE

1. Ha alle ingrediensene i en Food Processor, bortsett fra tranebær, persille og noen få biter bakt søtpotet
2. Miks til en jevn masse og smak til med salt og pepper
3. Anrett i boller og pynt med tranebær, persille og noen biter bakt søtpotet



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.





# Bakt aubergine med

chèvre



10 porsjoner

## INGREDIENSER

- Aubergine - 1.2 kg
- Olivenolje - 100 ml
- Knorr Primerba hvitløk - 80 g
- Chèvreost - 200 g
- Knorr Primerba de Provence - 80 g
- Granateple - 1 stk
- Knorr Umamikrydder - 30 g
- Fiken - 5 stk
- Karse - 30 gr
- Salt og pepper

## FREMGANGSMÅTE

1. Vask aubergin og kutt i store biter
2. Mariner i olivenolje og krydderpasta, samt Knorr Umami.
3. Bak i ovn 240 grader 12-15 min, kjøøl ned
4. Anrett på tallerkener og topp med ost, fiken, granateple og frisk karse



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.





## Krydderbakt blomkål

 10 porsjoner

### INGREDIENSER

- Blomkål - 3 stk
- Olivenolje - 60 g
- Knorr Primerba timian - 60 g
- Knorr Primerba hvitløk - 60 g
- Knorr Umamikrydder - 6 g

### Dipp

- Knorr Sunshine chili 40g
- Hellmann's Vegan majones 100 g

## FREMGANGSMÅTE

1. Damp blomkålen
2. Smør med olivenolje, Knorr Primerba Krydderpasta og Knorr Umami
3. Stek på 200 grader i ca 20 minutter
4. Bland sammen sunshine chili med Hellmann's vegan majones
5. Server med Sunshine chili dipp, pistasjnøtter og kokte rødbeter




Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.





## Rosenkål med granateple

 10 porsjoner

### INGREDIENSER

- Små gulrøtter – 500 g
- Rosenkål – 1 kg
- Delikatesseløk – 400 g
- Gresskarkjerner – 200 g
- Granateplekjerner – 300 g
- Knorr Primerba all'Italiana krydderpasta 50 g
- Knorr Primerba hvitløkspasta – 50 gr


### FREMGANGSMÅTE

1. Rens og kutt grønsakene i to, stek de i en varm stekepanne, sammen med Knorr Krydderpasta til de har fått litt farge. Etterstek de i ovnen på 180 grader i 8 minutter
2. Rist gresskarkjerner i en tørr panne.
3. Dander på et fat og pynt med gresskarkjerner og granaepkjerner





# Tomatbakt blomkål med chili-dipp

 10 porsjoner

## INGREDIENSER

- Blomkål – 3 stk
- Olivenolje – 60 g
- Knorr Primerba all'Italiana – 60 g
- Knorr Primerba hvitløk – 60 g
- Knorr Tomatino – 120gr
- Knorr
- Umamikrydder – 6 g
- Paprikapulver – 2 g
- Hellmann's Vegan majones – 100gr
- Knorr Sunshine chili – 40gr
- Valnøtter – 50 g


## FREMGANGSMÅTE

1. Damp blomkålen
2. Smør med olivenolje, Knorr Primerba Bouquet, all'Italiana krydderpasta, Knorr Primerba Hvitløkspasta, Knorr Tomatino og Knorr Umamikrydder
3. Stek på 200 grader i ca 20 minutter
4. Bland sammen sunshine chili med Hellmann's vegan majones og litt paprikapulver
5. Server med Sunshine chili dipp og valnøtter





## Soppragu

 10 porsjoner

### INGREDIENSER

- Sjalottløk – 50 g
- Olivenolje – 30 ml
- Knorr Primerba hvitløk – 20 g
- Hvitvin – 100 ml
- Blandet sopp – 400 g
- Rama Piske 31% – 200 ml
- Knorr konsentrert soppfond – 30 ml
- Parmesan ost – 50 g
- Fersk timian – 5 g
- Salt og pepper
- Brød eller baguette til servering


## FREMGANGSMÅTE

1. Stek sjalottløk sammen med Knorr Primerba hvitløkspasta til den blitt myk i litt olivenolje, tilsett soppen og stek ut væsken.
2. Tilsett hvitvin og reduser det ned til  $\frac{1}{3}$ . Tilsett Rama Piske 31% og Knorr konsentrert soppfond og la det koke litt inn slik at sausen blir litt tykkere.
3. Tilsett revet parmesanost og smak til med salt og pepper
4. Server på baguette eller brød stekt i litt olivenolje. Pynt med frisk timian, litt parmesanflak og noen dråper god olivenolje





## Vegansk sju

 10 porsjoner

### INGREDIENSER

- Løk - 200 g
- Gulrot - 200 g
- Knorr Primerba hvitløk - 30 g
- Sellerirot - 200 g
- Aromachampignon - 100 g
- Knorr Primerba timian - 20 g
- Knorr Primerba de provence - 20 g
- Maille Sherryeddik - 50 ml
- Rødvin - 2 dl
- Tyttebærsyltetøy - 50 g
- Vann - 1,5 l
- Tomatino - 100 g
- Knorr kons. løkfond 30 g
- Knorr kons. Soppfond - 30 g
- Knorr kons. Grønnsaksfond - 40 g

## FREMGANGSMÅTE

1. Stek løk, hvitløk, gulrot, sopp og selleri i en kjele sammen med litt Knorr Primerba Bouquet de Provence til grønnsakene har fått en fin brunfarge
2. Tilsett eddik og syltetøy, reduser eddiken litt og tilsett så rødvin
3. Reduser til en 1/3 del og tilsett tomatino, vann og Knorr fonder.
4. Hell over i en thermomixer og miks til en jevn saus, smak til med salt og pepper



Unilever  
Food  
Solutions


Support. Inspire. Progress.







## Bakt gresskar med NoMince sin carne

 10 porsjoner

### INGREDIENSER

- Flaskegresskar – 2 stk
- Sellerirot – 200 g
- Gulrot – 200 g
- Knorr Primerba hvitløk – 60 g
- Gul løk – 200 g
- Kokte grønne linser – 200 g
- Kokte røde bønner – 200g
- The Vegetarian Butcher NoMince – 400 g
- Vann – 200 ml
- Malt koriander – 1 g
- Knust einebær – 1 g
- Knorr kons. fond brunet løk – 50 g
- Knorr kons. fond grønnsak – 50 g

## FREMGANGSMÅTE

1. Vask og skrell gresskaret, del i to og ta ut kjernene.
2. Bak gresskarshalvene i ovnen på 180 grader i 10 min.
3. Vask og kutt resten av grønnsakene i små terninger, stek i stekepanne med Primerba hvitløk og krydder til de er halvferdige, tilsett NoMince fra The Vegetarian Butcher, vann, fonder fra Knorr, salt og pepper etter smak.
4. Fyll gresskarshalvene med NoMince sin carne og stek i ovnen 10 min på 180 grader
5. Server med vegansk sju og pynt med karse.



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.





# Julesalat med rotgrønnsaker

10 porsjoner

## INGREDIENSER

- Kokte grønne linser - 300 g
- Kikerter i lake - 200 g
- Salatblanding - 600 g
- Gulrot - 500 g
- Gresskar - 600 g
- Knorr Primerba hvitløk - 40 g
- Knorr Primerba basilikum - 40 g
- Epler - 300 g
- Valnøtter - 100 g
- Hellmann's Citrus Vinaigrette - 300 g
- Chèvreost - 200 g
- Fiken - 100 g
- Granateple - 100 g
- Rama Piske 31% - 300 ml
- Søtpotet - 800 g

## FREMGANGSMÅTE

1. Kutt rotgrønnsaker i store biter, legg i en gastrofom og mariner med Knorr Primerba Krydderpasta litt salt og pepper.
2. Bak rotgrønnsakene i ovn 15 min på 220 grader. Kjøle de ned.
3. Hell av laken fra kikertene, legg de sammen med linser, salatblanding, avkjølte rotgrønnsaker og epler i skiver i en stor salat bolle.
4. Hell over Hellmanns Citrus Vinaigrette. Bland forsiktig og legg på valnøtter, fiken, chèvreost og granateplekjerner.
5. Lag et søtpotetesfum ved å lage en flytende puré i termomixer av bakt søtpotet, Knorr Primerba hvitløk, Rama piske 31 %, salt og pepper.
6. Ha puréen i en sifflonflaske og dekorer hver porsjon med litt av puréen



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.





## Shepards pie med

### NoMince



10 porsjoner

#### INGREDIENSER

- Søtpotet - 400 g
- Sellerirot - 400 g
- Gulrot - 400 g
- Knorr Primerba hvitløk - 60 g
- Gul løk - 200 g
- Kokte grønne linser - 200 g
- Kokte rød bønner- 200g
- Grønne erter - 200 g
- The Vegetarian Butcher NoMince
- 600 g
- Vann - 200 ml
- Knorr kons. fond brunet løk - 40 g
- Knorr kons. fond grønnsak - 40 g
- Potetmos - 1.2 kg
- Koriander - 1 g
- Einebær - 1 g
- Bladpersille - 10 g

## FREMGANGSMÅTE

1. Vask og kutt i grønnsakene i små terninger, stek i stekepanne med Primerba hvitløk og krydder, stek til de er halvferdige.
2. Tilsett The vegetarian Butcher NoMince, vann, Knorr fonder, salt og pepper etter smak.
3. Legg alt i en ildfast form og dekk med potetmos. Bruk gjerne en sprøytepose for pent resultat. Bak i ovnen på 180 grader i 30 min. Server med vegansk sju og pynt med bladpersille.



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.





## Sopp-Wellington



10 porsjoner

2 ruller

### INGREDIENSER

- Blandet sopp – 1kg
- Rama Mat & baking margarin – 50g
- Frisk spinat – 200 g
- Knorr Primerba Hvitøk– 30 g
- Kokede grønne linser – 400 g
- Butterdeig – 6 plater
- Aroma champignon – 300gr
- Egg – 1 stk

### FREMGANGSMÅTE

1. Stek blandet sopp (f.eks kantarell, portobello, sjampinjon og steinsopp) i store biter i Rama margarin. Smak til med salt og pepper
2. Bak aromasopp i ovn til en fastere konsistens
3. Tin butterdeig og legg 3 ark (3 ark per rull) ved siden av hverandre og press kantene sammen.
4. Stek frisk spinat sammen med Knorr Primerba hvitløkspasta og fordel det jevnt over butterdeigen,
5. Blande grønne kokede linser sammen med den stekte soppen og fordel den over de spinatdekkede butterdeigsplatene.
6. Legg den bakte aromasoppen i midten og rull butterdeigen sammen så tett som mulig. Lag et pent mønster og pensle med egg.
7. Bak i ovn på 180 C i ca 40 minutter




Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.





# Bakte rotgrønnsaker og NoChicken ragu

 10 porsjoner

## INGREDIENSER

- | Bakte rotgrønnsaker  | NoChicken Ragu                  |
|----------------------|---------------------------------|
| • Sellerirot – 500 g | • Blandet sopp – 400g           |
| • Gulrot – 500 g     | • <u>The Vegetarian Butcher</u> |
| • Rosenkål – 400 g   | <u>NoChicken chunks</u> –       |
| • Søtpotet – 500 g   | 400 g                           |
| • Delikatessløk –    | • Chilipepper – 10 g            |
| 200 g                | • <u>Knorr Primerba hvitløk</u> |
| • Potet – 500 g      | – 50 g                          |
|                      | • <u>Knorr Primerba de</u>      |
|                      | <u>Provence</u> – 50 g          |
|                      | • Frisk Rosmarin – 10 g         |
|                      | • Pistasj nøtter – 50 g         |

## FREMGANGSMÅTE

1. Vask og kutt rotgrønnsakene i store biter, ha de i en gastroform,
2. Marinere rotgrønnsakene i Knorr Primerba Krydder pasta Bouquet de Provence, Knorr Primerba hvitløk, olivenolje, salt og pepper.
3. Bak rotgrønnsakene på 220 grader i 20 min
4. Stek blandet sopp (f.eks aromasopp, kantarell, steinsopp)
5. Når soppen er nesten ferdigstekt tilsett The Vegetarian Butcher NoChicken chunks, Primebra krydder pasta, rosmarin og finhakket chilipepper,
6. Hell over vegansk sju, salt og pepper etter smak.
7. Server ragun over de bakte rotgrønnsakene. Pynt med pistasj nøtter, rosmarin og chili.



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.





## Juledessert med

### tyttebærcoulis



10 porsjoner

#### INGREDIENSER

- Rama piske 31% - 200 ml
- Violife creamy - 100 g
- Melis - 150 g
- Apelsinzest - 1 stk
- Melt nellik - etter smak
- Amaretto likør - 20 ml
- Vaniljestang - ½ stk
- julebakst f.eks pepperkaker - 200 g
- Tyttebær frøsne - 200 g
- Kanelstang - 1stk
- Blåbær - 120 gr
- Bringebær - 8ogr

## FREMGANGSMÅTE

1. Pisk Violife creamy kremostalernativ med melis (75 g), zest av appelsin, frøene fra vaniljestangen.
2. Ha i Rama Piske 31 % og fortsett å piske til kremen blir fast, smak til med malt nellik og Amaretto (mandellikør)
3. Kok opp tyttebær i en kjele sammen med kanelstang, nellikk, melis (75 g) og litt vann, koke til at har bærene løst seg opp og blitt til en coulis
4. Bygg et tårn av forskjellige julekaker som f.eks pepperkaker, med krem og friske bær mellom.
5. Hell tyttebærsaussen over rett før servering og pynt med enda flere friske bær.



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.





## Cheesecake med havreflarn og multer



10 porsjoner

### INGREDIENSER

- Rama piske 31% - 200 ml
- Rama creamy delight naturell - 400gr
- Melis - 150gr
- Cointreau likør - 40ml
- Lime juice og zest - 1stk
- Blåbær - 300gr
- Multer - 300gr
- Havreflarn - 300g



## FREMGANGSMÅTE

1. Pisk Rama Creamy delight med melis, tilsett Rama Piske, likør, zest og juice fra lime. Pisk til kremen er blitt fast fast.
2. Anrett i porsjonsglass som på bildet




Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.





# Cheesecake creme i mandarinskall

 10 porsjoner

## INGREDIENSER

- Mandariner – 3 stk
- Rama Piske 31% – 200ml
- Violife creamy – 100 g
- Melis – 50 g
- Malt kanel etter smak
- Pepperkaker – 60 g
- Blåbær – 60 g

## FREMGANGSMÅTE

1. Kutt mandariner i seks deler, Kutt ut mandarinfileten og ta vare på skallet.
2. Pisk violife creamy med melis, smak til med litt kanel, mandarinzest og litt mandarinjuice. Tilsett Rama Piske og fortsett å piske til fast konsistens.
3. Knus pepperkaker og ha de på bunn av skallene. Ha kremen i en sprøytepose og pynt med mandarinfilet, blåbær og litt zest.



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.

