

**Knorr**  
PROFESSIONAL

NYTT  
DESIGN!

KNORR KONSENTRERTE FONDER PRESENTERER

# SMAKSRIKE RETTER FRA NÆR OG FJERN



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.

## SETT SMAKENE MED VÅRE NYE OPPDATERTE FONDER!

Nå har vi oppdatert våre konsentrerte fonder, både på innsiden og utsiden. Kyllingfonden har fått en helt ny oppskrift med en ny balansert og fyldig smak av stekt kylling som resultat. I de andre tilfellene dreier det seg om små justeringer som tross alt spiller en rolle for både kjøkken og gjest.

For å feire våre nye, fine fonder har vi i tillegg laget denne oppskriftsfolderen hvor vi har samlet syv oppskrifter fra både nær og fjern. Så hva starter du med? Bli det en Spicy ramen med sopp laget med Knorr Professional Konsentrert Soppfond? Eller elsker gjestene dine en herlig god bulgogi med chili, pak choi og Knorr Professional Brunet Løkfond? Uansett, så er vi sikre på at det blir veldig godt.

Ha det morsomt på kjøkkenet og godt måltid hilsen oss på Unilever Food Solutions.



### VELG SALTINNHALDET

Nå finnes det tydelige beskrivelser på forpakningene om hvordan du kan vanne ut våre konsentrerte fonder til både 0,5 og 0,3 % saltinnhold!



# BULGOGI

🍴 Portioner 10

Et koreansk festmåltid som passer til alle familiefester i Korea. Ingrediensene og tilberedningsmåten kan variere en del avhengig av sted og årstid.

1,5 kg	oksekjøtt, tilberedt, strimlet
1 dl	ketjap Manis
0,4 dl	Knorr Oksefond konsentrat
0,2 dl	Knorr Brunet Løkfond konsentrat
30 g	Knorr Hvitløk Krydderpasta
0.50 dl	sesamolje
200 g	gul løk, hakket
10 g	rød chili, finhakket
500 g	pak choi (salat)
40 g	sesamfrø

## FREM GANGSMÅTE:

1. Bland sammen ketjap manis, oksefond, løkfond og hvitløkspasta, og la kjøttet trekke i marinaden i ca. 1 time.
2. Stek kjøttet i sesamolje sammen med hakket løk og frisk rød chili.
3. Vend frisk hakket pak choi i blandingen rett før servering og dryss med ristede sesamfrø.

Server gjerne med nudler, blandede rå grønnsaker eller ris.

**Knorr Professional**  
**Konsentrert brunet løkfond**  
EPD 4872966

- Vegansk
- Gluten- og laktosefri



# SPICY RAMEN MED SOPP

## OVO-VEGETARISK

👤 10 personer

Får ikke gjestene dine nok av en veldig god ramen? Gi de hva de vil ha med denne herlige varianten med Knorr Konsentrert Soppfond, bokhvetenudler og flere typer sopp! I tillegg får du style med en hjemmelaget fiskesaus og en litt utrolig hvitløksolje.

### RAMEN-BULJONG

3500 ml vann  
120 g Knorr konsentrert soppfond  
100 g misopasta  
10 g tørket shiitake sopp  
50 g kombutang  
5 st løk  
2 st fedd hvitløk  
30 g Knorr Professional Ingefær Puré  
2 st røde chilier  
50 ml vegansk fiskesaus (se oppskrift nedan)

### FREMGANGSMÅTE:

Bak løkene hele på en seng av salt i en 200 graders varm ovn i 45 minutter slik at løkene begynner å karamellisere. Stek hvitløken hel innpakket i alu-umsfolie ved 200 grader i 60 minutter. Bland de resterende ingrediensene i en gryte og la alt koke på lav varme i cirka en time. Sikt væsken. Skrell løkene og klem hvitløken ut av skallet. Tilsett løk og hvitløk til buljongen. Blend buljong jevnt med en stavmikser og sikt deretter igjennom et klede.

Fortsetter på  
neste side



**Knorr Professional  
Konsentrert soppfond**  
EPD 4872974

- Vegansk
- Gluten- og laktosefri
- Uten gjærekstrakt





Fortsetter fra  
forrige side

## SPICY RAMEN MED SOPP

### VEGANSK FISKESAU

350 ml	vatten
50 g	tang, tørket (Nori)
50 g	miso
500 ml	tamari
8 st	sorte pepperkorn
2 st	vitløksklyftor
2 st	shiitake sopp, tørket

### FREMANGSMÅTE:

Bland sammen ingrediensene.  
La stå å trekke i minst 24 timer. Sikt væsken.

### FERMENTERT HVITLØKSOLJE

150 g	gjæret hvitløk
500 ml	rapsolje

### FREMANGSMÅTE:

Ha ingrediensene i en blender og la det kjøre i ca 5 minutter med full effekt. Sil deretter blandingen gjennom et klede. Før servering, tilsett 50 g hvitløksolje per porsjon buljong. Tilsett deretter oljen langsomt i en tynn stråle, litt om gangen, mens du blander slik at oljen og buljongen emulgerer.

### SOYAEGG

10 st	egg, gjerne økologisk
200 ml	vann
30 g	sukker
400 ml	soyasaus med lavt saltinnhold
60 ml	riseddik

### FREMANGSMÅTE:

Bruk en skje for å forsiktig plassere eggene i kokende vann. Kok eggene i 7,5 minutter. Bland marinaden ved å røre de resterende ingrediensene sammen til sukkeret er oppløst. Ha de kokte eggene i isvann før de skrelles avkjølte. Hell marinaden over eggene slik at de er helt dekket. La eggene marinere i 12 timer. Fjern eggene fra marinaden og kutt dem i to.

### SERVERING

300 g	Hon Shimeji eller valgfri småsopp
500 g	oøsterssopp, stekt
200 g	shiitake sopp
500 g	pak choi
½ bunt	vårløk
200 g	wakame salat
200 g	alfalfa spirer
50 g	syltet chili
500 g	bokhvetenudler

Forbered nudlene i henhold til instruksjonene på pakken. Anrett de oppskårede soppene og pak choi på toppen av nudlene. Hell over den varme buljongen som er krydret med hvitløksoljen. Pynt hver porsjon med hakket vårløk, tang, alfalfa- spirer og chili.



# GRESSKARSUPPE MED INGEFÆR OG CHILI

 10 portjoner

I Ecuador er det vanlig å servere suppe. En av favorittene er gresskarsuppen som lages på calabaza, som er et lite, avlangt og grønt gresskar med oransje fruktkjøtt. I Norden er det lettest å få tak i butternut-gresskar, og det går like fint å bruke det i denne retten.

1 dl	Rama Professional Piske 31% Lavlaktose
10 ml	flytende margarin
8 g	Knorr Hønebuljong Lavsalt
2 kg	butternut-gresskar, i biter
160 g	gul løk, hakket
360 g	epler, syrlige, skiver i båter
2 l	vann
60 g	sitronsaft
4 g	sitronskall
2 g	paprika, røkt
2 g	chili pulver
40 g	ingefær, revet
60 g	hvitløk, hakket
60 ml	Knorr Kyllingfond konsentrat

## FREMGANGSMÅTE:

Fres løk, gresskar og epler i margarin i 5 minutter. Rør i blandingen med jevne mellomrom. Tilsett vann og hønebuljong, og la gresskaret småkoke i væsken i 20 minutter, til den er mør. Hell på Piske, sitronsaft og -skall, røkt paprika, chili, hvitløk, ingefær og kyllingfond, og kok opp. Blend suppen til den er glatt.

## SERVERING

50 g	gresskarkjerner
12 g	vitløk, hackad
15 dl	yoghurt, naturell

Server suppen med ristede gresskarkjerner, fersk koriander og en skje med yoghurt på toppen. Nybakt brød og ost er også godt til.



**Knorr Professional  
Konsentrert kyllingfond**  
EPD 4696621


- Ny oppskrift!
- Gluten- og laktosefri
- Uten gjærekstrakt







# SOPPRISOTTO

 10 personer

I følge sopp og årstidene, forvandler en sopprisotto sitt eget utseende. med MAILLE hvitvinseddik får du en god syrebalanse i den her deilige sopprisottoen. Om du i tillegg river litt fersk trøffel på toppen, mener vi at det blir et bedre sluttresultat.

## Risottobuljong

750 ml	hvitvin
40 g	HVITVINSEDDIK MAILLE
20 ml	Knorr Grønnsaksfond konsentrat
40 g	Knorr Soppfond konsentrat
1 l	vann
10g	Knorr Timian Krydder pasta
100 g	sopp, blandet
10 g	hvitløk

## Risotto

30 ml	olivenolje
375 g	risottoris f.eks carnaroli
170 g	sjalottløk
1 l	risottobuljong, etter oppskrift over
500 g	sopp, blandet etter sesong
50 g	smør
50 g	parmesan, ost
5 g	trøffel, svart
5 g	trøffelolje

## FREM GANGSMÅTE:

Kok opp hvitvinen og hvitvinseddiken i en kasserolle og reduser til det blir 1/3 igjen. Tilsett fondene og vann, og kok opp. Skru av varmen og sett til side. Tilsett fersk timianpasta, hvitløk og sopp, la det stå og trekke i 30 minutter. Sil buljongen. Det som blir øver av sopp når buljongen er klar, kan fryses inn eller kjøres til en glatt puré.

## Risotto:

Fres løk og ris i olivenolje. Tilsett varm buljong litt om gangen og la det koke inn til risen er mør, omtrent 15 minutter. Stek i mellomtiden soppen i olje og smør i pannen. Når risottoen er ferdigkokt, tilsett smør og litt av soppen. Noen liker også en fløteskvet i risottoen. Rama piske fungerer og utmerket. Gjør klar til servering og pynt med sopp, parmesan, trøffelolje (og fersk trøffel?).

**Knorr Professional**  
Konsentrert grønnsaksfond  
EPD 4590022

- Vegansk
- Gluten- og laktosefri
- Nå uten gjærekstrakt



# BOLOGNESE PÅ THE VEGETARIAN BUTCHER NOMINCE

🍴 10 personer

En klassisk Bolognese-saus blir enkelt grønn med The Vegetarian Butcher NoMince, her en mustig variant som er selve essensen av italiensk komfort food.

800 g	The Vegetarian Butcher NoMince, vegofärs
1 dl	olivenolje
800 g	Knorr Tomatino
1 l	vann
50 g	Knorr B. all'Italiana Krydderpasta
20 g	Knorr Timian Krydderpasta
3 cl	Knorr Grønnsaksfond konsentrat
50 g	hvitløk
250 g	gul løk, finstrimlet
300 g	gulrot
1 dl	Hellmann's Ketchup
100 g	sellerirot
15 g	chili, finhakket
	salt og pepper

## FREMGANGSMÅTE:

1. Varm olivenoljen i en kjele eller kjele. Hell i NoMince og brun under omrøring til "farsen" begynner å ta farge.
2. Tilsett løk, hvitløk og selleri. Brun til alt er blandet og grønnsakene har begynt å bli myke.
3. Tilsett krydderpastaene, Knorr Tomatino, vann, chili, ketchup og grønnsaksbuljong. Senk til middels varme og la det småkoke i ca 30 minutter. Spe med vann hvis sausen tykner. Smak til med salt og sort pepper.



**Knorr Professional**  
**Konsentrert grønnsaksfond**  
EPD 4590022

- Vegansk
- Gluten- og laktosefri
- Nå uten gjærekstrakt





# ÅLANDSK LAKSEPANNE

👤 10 personer

Det rustikke, ålandske kjøkkenet er kjent for sin enkelhet, der det bare jobbes med noen få utvalgte råvarer. Nærheten til havet gjør fisken til et kjennetegn i det ålandske kjøkkenet. Her er en panne med laks.

1,3 kg	laksefilet
800 g	poteter, vasket
300 g	fennikel, i biter
1 l	vann
3 dl	Rama Professional Piske 31% Lavlaktose
25 g	Knorr Hummerfond konsentrat
200 g	løk, finhakket
84 g	Maizena Snowflake
4 g	salt
4 g	svart pepper
2 g	eddik 7%
50 ml	Knorr Hummerfond konsentrat

## FREMGANGSMÅTE:

1. Skjær fisken i grytebiter.
2. Kok potet og fennikel hver for seg. Avkjøl.
3. Del potetene i mindre biter.

## Hvit saus

1. Bland sammen vann, Piske og hummerfond. Kok opp. Tilsett løken. Visp inn Maizena og visp videre grundig.
2. La stå i 5 minutter.
3. Tilsett salt, pepper og eddik.
4. Smak til og juster eventuelt krydringen.
5. Tilsett fisken og la den trekke til den er ferdig. Tilsett potetene og fennikelen og la alt bli gjennomvarmt.

**Knorr Professional**  
**Konsentrert hummerfond**  
EPD 4590014

- Nå uten gjærekstrakt
- Gluten- og laktosefri



NYTT  
DESIGN!



Flere oppskrifter og mer informasjon  
om våre anvendelige fonder fra Knorr  
Professional finner du på [ufs.com](https://www.ufs.com)!