

SAUSER OG RISKREM TIL JULENS ALLE FESTER

KALKUNSAUS

10 porsjoner

60 g	Knorr Kyllingsjy
1 kg	Vann
120 g	Knorr Lys Roux
200 g	Løk
100 g	Hvitløk
8 stk	Timian, frisk
1 stk	Appelsin, hel
1 stk	Eple
20 stk	Svisker
2 stk	Nellike, hel
0,4 tsk	Allehånde, malt
2 dl stk	Eplemost
3 stk	Stjerneanis, hel
2 stk	Kanelstang
2 stk	Laurbærblad

1. Kok vannet.
2. Kutt løk, hvitløk, appelsin, eple i grove biter.
3. Ha det i det kokende vannet, sammen med Knorr Kyllingsjy pasta, eplemost og alle krydderne.
4. Kok i 20-30 minutter ved medium varme og sil.
5. Tilsett Knorr Lys Roux under omrøring og kok i 2 minutter.
6. Smak til med salt, pepper og hvitvinseddik.

SVINESAUS

For å lage saus til f.eks. ribbe, bruk samme oppskrift som til kalkunsaus men bytt ut Knorr Kyllingsjy til Knorr Svinekraft.

TIPS

1. Fargen kan justeres med et par dråper sukkerkulør.
2. For å få ekstra god smak på sausen kan du tilsette litt stekesjy fra stek, kalkun eller ribbe.
3. Kok da sausen i ytterligere noen minutter til du har en fyldig saus.
4. Pisk eventuelt inn en spise-skje kaldt smør før servering.
5. Sausen kan også tilsettes Maille Sennep Original eller Maille Sennep Grov Oldstyle.
6. Ønsker du en enda mer kremet saus - tilsett Rama Piske - gå da en smule ned på mengden av Knorr Roux.
7. Juster syren og balansen med våre spennende eddiker. Prøv f.eks. Maille Sherry eller Eplesidereddik.

VEGANSK JULESAUS

10 porsjoner

140 g	Knorr Rødløkssaus pulver
1 kg	Vann
1 stk	Appelsin, hel
8 stk	Timian, frisk
1 tsk	Eple
20 stk	Svisker
2 stk	Nellike, hel
0,4 tsk	Allehånde, malt
2 dl	Eplemost
3 stk	Stjerneanis, hel
2 stk	Kanelstang
2 stk	Laurbærblad

OBS!

Ønsker du å beholde de små bitene av rødløk fra pulverausen. Kok da først vannet med alle krydderne samt eplemost og sil. Tilsett så Rødløksaus pulver og kok under omrøring i 1-2 minutter.

1. Kok vannet og ha i Knorr Rødløksaus pulver og alle andre ingredienser.
2. Kok i 20-30 min og sil i 2 minutter.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

BRUK RAMA MAT 15% SAMMEN MED VANN OG SPAR OPP TIL 20 %



Blanda en del Rama mat 15 % + 2 delar vann = x liter "melk".

Spar opp til
20 %

FORDELER

- Billigere enn melk.
- Lavlaktose (< 1 g laktose pr 100 g).
- Sparer tid. Siden grøten ikke kokes sammen med melkeprodukter trenger den ikke konstant omrøring.
- Ingen svidd melk i kjelen - gjør også oppvasken enklere.

RISGRØT

ca. 10 l grøt = 25 porsj
(1 middagsporsjon = ca. 4 dl)

2 l	grøttris
4 l	vann (til koking av ris)
6,7 l	vann (til å spe grøten)
3,3 l	Rama Mat 15 %
30 g	salt

Kok opp halvparten av vannet og tilsett risen. Kok på svak varme til vannet nesten er borte. Spe grøten med resten av vannet, og kok til den er passe tykk, ca. 45 min. Tilsett Rama Mat 15 % tilslutt (og du unngår at grøten svir seg i kjelen). Smak til med salt.

RISKREM

Ingredienser 10 porsj (1 porsj = ca 2 dl)

5 dl	Rama Piske 31%
50 g	sukker
5 g	vaniljesukker
5 dl	risgrøt

Risgrøt: visp Rama Piske 31 % med vaniljesukker og sukker og vend inn kald risgrøt.

BÆRSAUS TIL RISKREM

1 kg	Frosne bær
300 g	Vann
250 g	Sukker
40 g	Maizena tapioka

Vann, sukker og bær kokes sammen i ca. 10 min. Ha den varme bærblandingen over i en blender og kjør helt glatt. Bruk en finmasket sil og sil blandingen. Da slipper du å få med steiner og frø. Rør ut Tapiokaen i ca 1 dl vann og tilsett den bærsaussen. Kok i 5 minutter under omrøring - da får du en flott klar bærsaussom er frysestabil.

PRODUKTER

5362884	Rama Professional Mat 15 %, 1l
5363601	Rama Professional Piske 31%, 1 l
4866026	Maizena Tapioka stivelse, 2 kg
2467199	Knorr Kyllingsjy pasta, 40 l
637215	Knorr Lys Roux, 1 kg
5693510	Knorr Rødløksaus, 25 l

TIPS

Tilsett gjerne vanilje til bærsaussen for ekstra god smak.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.