KNORR PROFESSIONAL
INTENSE FLAVOURS

Naturliga ingredienser.
Rena och höga smaker.

Unilever Food Solutions

Knorr PROFESSIONAL

KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS GER DIG FYLLIGA, SAMMANSATTA OCH DJUPA SMAKER – SNABBT OCH ENKELT

Veganska och glutenfria

Unilever Food Solutions

FÅ KOLL PÅ SORTIMENTET

MISO UMAMI

RECEPT

- Morotssoppa
- Okonomyaki
- Stekt palsternacka med rotselleripuré och grön wasabiolja
- Poke bowl
- 3 varianter av krispiga potatiskroketter med 3 dippsåser

ROAST UMAMI

RECEPT

- Lök- och ölpaj
- Svampquiche
- Zucchinifritters
- Bbq-sötpotatis och rökt morotspuré
- Butternutsquash-risotto med skogssvamp

WILD MUSHROOM EARTH

RECEPT

- Vintertabbouleh
- Svamp- & jordärtskocksoppa
- Enkel grönkålspesto

DEEP SMOKE

RECEPT

- Rökig morot, alger och citrusmajonnäs
- BBQ-morotssallad
- Rödbetor med rökt färskost
- Sötpotatisbiffar
- Jordärtskocks-potatissallad

Unilever Food Solutions

SÅ HÄR ANVÄNDER DU KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS

- Knorr Professional Intense Flavours är gjorda av noga utvalda, naturliga ingredienser. Smakerna är balanserade, utan att vara för salta, syrliga eller bittra. Samtidigt är de kraftiga nog att smaksätta både kalla och varma rätter.
- Speciellt bra är Knorr Professional Intense Flavours i dressingar, kalla såser och marinader, där de på ett enkelt och snabbt vis gör det möjligt att skapa spännande djupa smaker.
- Dessa smaksättare är också riktigt bra i rena grönsaksrätter, om du enkelt vill tillsätta extra smak för att framhäva huvudingrediensen och samtidigt ta dina rätter till nya höjder.
- Våra flytande smaksättare går också bra att använda i varm matlagning. Här används de bäst som smak-förhöjare i såser, purér, glacer och grytor i slutskedet av matlagningen, för att bibehålla så hög smak som möjligt.
- Blanda Knorr Professional Intense Flavours med Knorr Koncentrerade fonder för att ge dina rätter med fonder, ytterligare en smakskjuts.
- Knorr Professional Intense Flavours är lätta att dosera och ger omedelbar smak.
- Vi har inte angivit någon doseringsanvisning på flaskan eftersom “hur mycket” beror på vad som tillbereds.

MISO UMAMI

Beskrivning

Har en djup umamismak tack vare fermenterad miso, Karljohansvamp och sjögräs.

Egenskaper

Naturliga ingredienser

Glutenfri

Vegansk

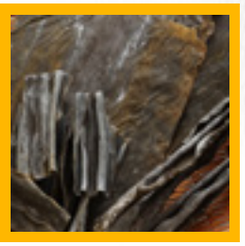
Smakliga tips

- Marinera kött eller kycklingfilé i Miso Umami för att ge din rätt mer smak.
- Använd som vegansk fish sauce i dina asiatiska rätter.
- Gott till rostad blomkålspesto.

NYCKELINGREDIENSER

Vit miso
Japansk miso som fermenterats i 2 – 3 månader

Kombusjögräs
Färskt sjögräs hackas, värmebehandlas, torkas, mals och siktas.



Karljohansvamp
Nyplockade och noga utvalda färska och fräscha svampar rengörs, ångbehandlas, mals och siktas.

Svampkoncentrat
Gjord på koncentrerad champinjonjuice. För att göra 1 kg pulver krävs 14 kg färsk svamp.

Rätter att prova

- Morotssoppa
- Okonomyaki
- Stekt palsternacka med rotselleripuré och grön wasabiolja
- Poke bowl
- 3 varianter av krispiga potatiskroketter med 3 dippsåser

MOROTSSOPPA MED KAFFIR, LIME & INGEFÄRA

En morotssoppa med asiatisk känsla! Här gifter sig söt morot med färsk ingefära som bidrar med både pepprighet och syra. Färska kaffir limeblad kan köpas via grönsaksgrossist eller närmsta asiatisk butik. Man köper ofta limeblad i påse, bra att veta är att bladen kan frysas med fördel.

INGREDIENSER

10 personer

Till soppan

900 g	morötter, rivna
60 g	Milda Flytande Mjölkfritt Margarin
200 g	lök, hackad
25 g	vitlök, hackad
25 g	ingefära, färsk hackad
3 g	grön chili, kärnfri
90 g	röda linser
16 g	Knorr Ekologisk Grönsaksbuljong, lågsalt
20 g	salt
5 st	limeblad
2 l	vatten
300 ml	Rama Professional Mat 15%, Laktosfri
5 g	Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami

Till servering

80 g	vårlök, skivad
50 g	rostade melonkärnor

Gör så här

1. Sautera lök och vitlök mjuk i Milda Flytande Mjölkfritt Margarin, tillsätt, ingefära, limeblad, grön chili, rivna morötter och sautera i ytterligare någon minut.
2. Tillsätt vatten, röda linser, salt och Knorr Ekologisk Grönsaksbuljong. Koka upp och sjud soppan i 15-20 minuter, tills linser och morötter är möra.
3. Lyft ur limebladen och mixa soppan slät och tillsätt Rama Professional Mat 15%, Laktosfri.
4. Smaksätt med Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami.
5. Servera soppan med skivad vårlök och rostade melonkärnor.

OKONOMYAKI

Okonomyaki är en japansk pannkaka som man kan ha nästan vilken fyllning som helst i. Pannkakorna steks frasiga och serveras tillsammans med soja och Hellmann's majonnäs.

INGREDIENSER

10 personer

Till fyllningen

20 ml	matolja
200 g	lök
300 g	sötpotatis, riven
400 g	kål, strimlad
10 g	salt

Till smeten

300 g	vatten
15 g	Knorr Grönsaksfond, koncentrerad
200 g	vetemjöl, fullkorn
25 g	MAIZENA
1 tsk	bakpulver
3	ägg
5 g	socker
10 g	Knorr Professional Ingefära kryddpuré
1 g	Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
20 g	Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami

Innan servering

1 dl	Ketjap Manis
2 g	Knorr Cold Base Stärkelse Redning
1 dl	HELLMANN'S Real Majonnäs

Gör så här

1. Fräs lök och kål mjuka i olja.
2. Blanda lök, kål och sötpotatis.
3. Rör ihop ingredienserna till smeten och blanda med grönsaksfräset.
4. Bryn plättar i valfri storelk så att de får fin färg på båda sidorna, stek dem helt färdigt i ugn vid 200 grader.

Sås till servering

1. Vispa samman Ketjap Manis med Knorr Cold Base redning. Låt svälla i 5 minuter.
2. Servera pannkakorna med Ketjap Manis och HELLMANN`S majonnäs.

STEKT PALSTERNACKA MED ROTSELLERI-PURÉ OCH GRÖN WASABIOLJA

Här är ett förslag på hur du kan använda hela grönsaken och få fram flera olika texturer. En perfekt vegansk förrätt som påminner om stekt pilgrimsmussla, serverad på en silkeslen, smakrik puré med asiatisk touch.

INGREDIENSER

10 personer

500 g	persiljerot
500 g	palsternacka
300 g	rotselleri i tärningar
80g	Milda Flytande margarin
300 ml	Rama Professional Visp 31 %
90 g	Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami
50 g	lök i tärningar
100 g	färsk spenat, blancherad
30 g	koriander, färsk
50 g	vårlökstoppar
10 g	wasabipasta
10 g	Knorr Grönsaksfond, koncentrerad
1 st	lime, saft och skal

Gör så här

1. Skär av spetsarna på palsternackan och persiljeroten, skiva upp dem i 2 cm tjocka skivor. Skär upp resterande delen i tärningar – ca halva rotfrukten.
2. Stek spetsbitarna gyllene i Milda Flytande margarin.
3. Ånga selleri, resten av palsternackan och persiljeroten möra i ugnen tillsammans med Rama Professional Visp, Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami och den tärnade löken. Blanda ihop till en stadig puré och smaka av med peppar, salt och eventuellt extra Rama Professional Visp.
4. Blanda spenat, koriander, vårlökstoppar, wasabi, Knorr grönsaksfond samt saft och skal från en hel lime till en grov pesto.
5. Servera de stekta rotfruktsspetsarna ovanpå den krämiga purén. Garnera med den gröna peston och gärna även med färsk koriander och körvel.

POKE BOWL

En måltidssallad kombinerad med fisk och skaldjur i en form som är väldigt trendig för tillfället. En måltidssallad bestående av näringsrika kolhydrater, kombinerat med alla möjliga slags smaker och vällagade proteiner. Nyckeln är näring och smak, smak, smak!

INGREDIENSER

10 personer

1000 g	quinoa, kokt
300 g	avocadotärningar
250 g	gurka, tärnad
100 g	rödlök, fint skivad
30 g	koriander, färsk
100 g	vårlök, fint skuren
1 st	röd chili, fint skuren
400 g	lax, kallrökt
20 st	tigerräkor, stora
1 st	ägg
50 g	ströbröd
10 g	Knorr Umami
35 g	Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami
15 g	Knorr Grönsaksfond, koncentrerad
30 ml	limejuice
30 ml	olivolja

Gör såhär

1. Mixa den kokta quinoan med Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami, grönsaksfond, limesaft och olivolja.
2. Tillsätt avokado, gurka, rödlök, koriander, vårlök och färsk chili.
3. Vänd räkorna i ägg och ströbröd och stek dem gyllene.
4. Servera salladen i en skål toppad med den rökta laxen och de spröda räkorna. Garnera gärna med färsk citron och extra örtkryddor.

3 VARIANTER AV KRISPIGA POTATISKROKETTER MED 3 DIPPSÅSER

Ett härligt snacks som du kan göra i förväg och frysa in. I receptet hittar du även förslag på tre olika dippsåser som passar utmärkt till den krispiga potatispurén men det går alldeles utmärkt att experimentera fram egna varianter!

INGREDIENSER

10 personer

Till potatispurén

1 l	kallt vatten
450 g	Knorr Cold Base Potatismos
500 ml	Rama Professional Mat 15%, Låglaktos
90 g	Milda Flytande Margarin
20 g	Knorr Umami
2 g	stött peppar
10 g	salt
	Knorr Professional Paprika kryddpuré
	Wasabi paste
	Riven pepparrot
	Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami .
	Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami.

Till dippsåserna

300 g	HELLMANN'S Real Majonnäs
	Knorr Grönsaksfond, koncentrerad
	Knorr Svampfond, koncentrerad
	Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami .
	Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami.
1 st	äpple
	svarta sesamfrön
	persilja, färsk hackad

Till paneringen

hela ägg
panko
olja till fritering

Gör såhär

1. Häll upp vatten, Rama Professional Mat 15 % och Milda 100 % i en bunke.
2. Blanda mos, Knorr Umami, salt och peppar. Tillsätt vattnet och mixa i ca 4-5 min.
3. Låt moset vila i ca. 15 minuter.
4. Dela upp moset i 3 portioner. Smaksätt.
5. Smaka av med riven pepparrot och forma moset till Krokett 1.
6. Smaka av med Knorr Professional Paprika kryddpuré och Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami. Forma till Krokett 2.
7. Smaka av med Wasabi och Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami och forma till Krokett 3.
8. Frys alla bollar.
9. Vispa upp ett ägg och lite vatten.
10. Panera bollarna i ägg och panko.
11. Fritera potatisbollarna och servera dem varma till dippsåserna.

Dippsåser

Dippsås 1:
Rör ihop majonnäs och Roast Umami efter behag.

Dippsås 2:
Rör ihop majonnäs och sesamfrön med Miso Umami och Knorr Grönsaksfond efter behag.

Dippsås 3:
Rör ihop majonnäs med Knorr Svampfond, fint skurna äppleskivor och färsk persilja efter behag.

ROAST UMAMI

Beskrivning

Har en fyllig karamelliserad smak av långtidsrostad lök och vitlök.

Egenskaper

Naturliga ingredienser

Glutenfri

Vegansk

Smakliga tips

- Använd till alla olika slags kött- och kötträtter.
- Koka ner grädde med Roast Umami och skapa en fantastisk karamellisering på nolltid.

Rätter att prova

- Lök- och ölpaj
- Svampquiche
- Zucchinifritters
- Bbq-sötpotatis och rökt morotspuré
- Butternutsquash-risotto med skogssvamp

NYCKELINGREDIENSER

Purè på rostad lök

Färska lökar ugnsrostas i upp till en timme innan de hastigt fryses ner för att bevara färg och smak.

Pulver på rostad vitlök

Färska, rena vitlöksklyftor ugnsrostas i upp till en timme innan de pureas och hastigt fryses ner för att bevara färg och smak.

Lökjuicekoncentrat

Lökjuicekoncentrat som kokats varsamt i fett och socker.
För att göra 1 kg koncentrat krävs 7,9 kg färsk lök.

Vitlöksextrakt

Ett naturligt extrakt från vitlök.

LÖK- OCH ÖLPAJ

Denna läckra paj passar till allt, den är härlig som hvudrätt men är också perfekt som tillbehör. En perfekt sötma tillsammans med härliga fettet från smördegen

INGREDIENSER

10 personer

Till pajen

20 ml	Milda Flytande margarin
500 g	blandad lök i tjocka skivor
100 ml	CARTE DE'OR Karamelltopping
100 ml	öl
	timjan, färsk hackad
20 g	Knorr Grönsaks-buljong, pulver
20 ml	Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami
320 g	Smördeg

Till ostkrämen

150 g	Crème Bonjour naturell
30 g	Knorr Kryddpasta Bouqet de Provence

Gör så här

1. Häll Milda flytande margarin i en stekpanna som kan gå i ugn.
2. Lägg de tjocka lökskivorna delvis överlappande i pannan och stek dem gyllene på ena sidan.
3. Häll på karamelltopping och glasera löken.
4. Tillsätt ölen och låt koka in i karamellen.
5. Tillsätt Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami och strö över grönsaksbuljong och hackad timjan.
6. Lägg försiktigt smördeg över som ett lock så att det fina mönstret inte förstörs.
7. Baka pajen i ca 20 minuter på 180° eller tills smördegen är spröd och gyllene.
8. Låt pajen stå i 5 minuter så att den sätter sig.
9. Blanda Crème Bonjour med kryddpasta och servera till pajen.
10. Vänd upp pajen på ett fat och servera med ostkrämen.

SVAMPQUICHE, ÄPPELKOMPOTT, LÖK & MANGO TOPPAT MED SKUM PÅ SKOGSSVAMP

En riktig smakbomb till paj med massor av umami. Gifter sig väl med den härligt sötsyrliga kompotten.

INGREDIENSER

10 personer

Till quichen

5 st	små pajskal (kuvertstorlek)
300 g	färsk blandad skogssvamp
2 dl	Rama Professional Visp 31 %
20 ml	Milda Flytande Margarin
75 g	schalottenlök, finhackad
10 g	Knorr Kycklingfond, koncentrerad
10 g	Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami
10 g	Knorr Svampfond, koncentrerad
50 g	ost, riven
3 st	äggulor

Till kompotten

3 st	äpplen
1 st	salladslök
20 ml	HELLMANN'S Apple Cider Sherry Vinegar Vinaigrette
	Timjan, färsk
60 g	Spicy Mango Chutney
10 ml	Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami

Till skogssvampsskummet

1 dl	äggula
1 dl	Milda Flytande Margarin
1 dl	Rama Professional Visp 31%
30 g	Knorr Svampfond, koncentrerad
	salt och peppar

Gör så här

Quiche

1. Finhacka schalottenlöken och stek tillsammans med svampen i lite Milda Flytande Margarin. Låt svalna.
2. Blanda grädde, ost, kycklingfond, Knorr professional Intense Flavours Roast Umami samt svampfond och rör ner äggulorna. Vänd i svampen. Smaka av med salt och peppar.
3. Häll fyllningen i pajskalen och baka i 165° tills gyllene.

Kompott

1. Tvätta äpplena och skär dem i tunna båtar.
2. Skala löken och skär i tunna lameller.
3. Sautera äpplen och lök snabbt i HELLMANN'S Apple Cider Sherry Vinegar Vinaigrette
4. Addera mango chutney och Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami på kompotten och blanda.
5. Blanda i finhackad timjan i kompotten och servera till quichen.

Skogssvampskum

1. Rör ihop alla ingredienser till en blöt massa och häll i sifon (med 2 gaspatroner). Skaka ordentligt före användning.
2. Servera den färdiga pajen med droppar av äpple-/persiljeolja och toppa med svamp-skummet. Garnera gärna med spröda salladsblad vända i lite syra.

ZUCCHINIFRITTERS

Nästan alla känner till Zucchinifrittas men i det här receptet har vi bytt ut vetemjölet mot kikärtsmjöl.

INGREDIENSER

10 personer

1350 g	Zucchini
10 g	salt
150 g	salladslök, hackad
200 g	kikärtsmjöl
150 g	riven parmesan
50 g	Knorr Professional Vitlök kryddpuré
60 g	ägg
150 g	Knorr Grönsaks-buljong, pulver
20 ml	Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami
2 g	stött vitpeppar
40 g	blandade färska kryddörter
200 ml	naturell yoghurt
25 g	mynta, färsk hackad
1 g	stött spiskummin
	Salt och peppar
	olja till stekning

Gör så här

1. Tvätta och riv zucchinin på ett rivjärn.
2. Blanda zucchinin med saltet och låt stå i ca 10 minuter.
3. Lägg zucchinin i en silduk och pressa ut så mycket vatten som möjligt.
4. Lägg zucchinin i en skål och tillsätt hackad lök, vitlök, buljong, Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami och peppar. Blanda.
5. Tillsätt parmesan, kikärtsmjöl, ägg och kryddörter. Rör samman.
6. Stek som små pannkakor i rikligt med Milda Flytande Margarin tills gyllene och spröda.
7. Blanda yoghurt, spiskummin, salt, peppar och mynta.
8. Servera dina frittas med yoghurtdippen.

BBQ-SÖTPOTATIS OCH RÖKT MOROTSPURÉ

Sötpotatis i kombination med kryddig BBQ, härlig rökighet och söta morötter. Sötpotatis med BBQ och en touch av mellanöstern samt massor av umami. Denna rätt kan serveras både som huvudrätt tillsammans med en fräsch sallad, eller som en del av vilken grillbuffé som helst.

INGREDIENSER

10 personer, sidorätt

2 kg	sötpotatis i stora tärningar.
150 g	Knorr Butter Chicken pasta
50 g	Knorr Kycklingfond, koncentrerad
75 g	brun farin
5 g	spiskummin, stött
1 kg	morötter, stora
30 g	Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
30 g	Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami
1 st	citron, saft och skal
20 g	koriander, färsk
180 g	Rama Professional Fraich 24 %
100 ml	Milda Såsbas

Gör så här

1. Häll Milda flytande margarin i en panna och tillsätt Knorr Butter Chicken pasta, brun farin och Knorr Kycklingfond – låt allt smälta samman.
2. Glacera de söta morötterna nästan mjuka i BBQ-såsen.
3. Ugnsånga morötterna nästan mjuka i Milda Såsbas tillsammans med saften och skalet från en citron.
4. Blanda morötterna med ”ångvätskan”, spiskummin, Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami, Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke, färsk koriander och Rama Professional Fraiche.
5. Trä eventuellt upp sötpotatisen på spett och servera dem ovanpå din morotspuré. Garnera gärna med rostade sesamfrön och färska örter.

BUTTERNUTSQUASH-RISOTTO MED SKOGSSVAMP

En härligt krämig risotto med höstiga smaker som passar lika bra till lunch som middag.

INGREDIENSER

10 personer

Till risotton

700g	arborioris
2 dl	vitt vin
2 liter	vatten
75g	Knorr Hönsbuljong, pasta
1 dl	olivolja
500 g	butternutsquash, tärnad
100 g	schalottenlök, hackad
20 g	färsk timjan, hackad
2 st	vitlöksklyftor
100 g	parmesan
100 g	smör
60 g	Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami

Till svampen

400 g	färsk, blandad svamp
40 g	Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami
	Salt och peppar

Gör så här

1. Koka upp vatten och buljong
2. Värm på riset i olivoljan och låt det suga till sig fettet. Tillsätt vinet och låt koka in. Tillsätt buljongen lite i taget tills riset kokats al dente.
3. Ånga squash, schalottenlök, timjan och vitlök möra under folie. Tillsätt 60 gram Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami och mosa grovt med en gaffel eller en stavmixer.
4. Montera risotton med smör och parmesan. Tillsätt den mosade squashen och rör tills risotton är krämig. Smaka eventuellt av med salt och peppar.
5. Stek svampen i lite fett på en panna. Glasera med Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami. Krydda med salt och peppar och lägg ovanpå din risotto.

WILD MUSHROOM EARTH

Beskrivning

Har en djup och jordig smak av vild svamp, däribland Karljohan.

Egenskaper

Naturliga ingredienser

Glutenfri

Vegansk

Smakliga tips

- Tillsätt Wild Mushroom Earth i din risotto för att addera en rik smak av svamp.
- Använd som smakförhöjare i dina veganska rätter som tex bolognese, grytor och såser för en fylligare och "köttigare" smak.

NYCKELINGREDIENSER

Karljohansvamp

Nyplockade, färska, fräscha Karljohansvampar rengörs, delas och lufttorkas.

Smörsopp

Nyplockade och noga utvalda färska och fräscha svampar rengörs, delas och lufttorkas.

Purè på ugnsrostad lök

Färsk lök tvättas, skalas och ugnsrostas i upp till en timme innan de hastigt fryses ner för att bevara färg och smak.

Svampjuicepulver

Gjord på koncentrerad champinjon-juice. För att göra 1 kg pulver krävs 14 kg färsk svamp.

Rätter att prova

- Vintertabbouleh
- Svamp- & jordärtskocksoppa
- Enkel grönkålspesto

VINTERTABBOULEH

Tabbouleh är ursprungligen en libanesisk sallad som görs på bulgur, tomater, persilja och mynta. Den smaksätts med olivolja och citronsaft. Den här mer vintriga versionen innehåller fänkål, champinjoner, kastanjer, persilja och spenat. Gott på hösten och vintern. Passar för veganer.

INGREDIENSER

10 personer

Bulgur:

1 l	vatten
20 g	Knorr Svampfond, koncentrerad
2,5 dl	bulgur

Till den stekta svampen

	Milda Flytande Margarin
50 g	lök, skivad
300 g	Champinjoner i klyftor
	Salt och peppar
0,75 dl	HELLMANN'S Apple Cider Sherry Vinegar Vinaigrette
10 g	Knorr Professional Intense Flavours Wild Mushroom Earth

Till grönsaksblandningen

0,1 kg	fänkål, tunt skivad
50 g	kastanjer, tillagade
100 g	babyspenat
100 g	bladpersilja
	Salt och peppar

Gör så här

1. Låt vatten och svampfond koka upp.
2. Skölj bulgurn väl och häll ner i den kokande buljongen. Låt koka i cirka 15 minuter.
3. Fräs löken och champinjonerna snabbt i Milda Flytande Margarin. Låt dem inte steka för länge.
4. Smaksätt svampen med Knorr Professional Intense Flavours, salt och peppar.
5. Blanda bulgurn med svampblandningen.
6. Smaksätt med vinägretten och krydda med salt och peppar.
7. Låt kallna och blanda i resten av ingredienserna i salladen. Servera.

ROSTAD JORDÄRTSKOCKSOPPA MED BRYNT ÄPPLE & CHAMPINJON

Jordärtskockan är en smakrik nordisk knöl som gör sig utmärkt i soppform.
Just den här varianten har vi toppat med svamp för den där härligt höstiga känslan.
En rätt som passar lika bra till lunch som middag och både som förrätt och huvudrätt.

INGREDIENSER

10 personer

Till soppan

1,5 kg	jordskockor
30 g	rapsolja
2,6 l	vatten
300 ml	grädde
10 g	Winborgs Ättiksprit
40 g	Knorr Kycklingfond
10 g	salt
20 g	Knorr Professional Intense Flavours Wild Mushroom Earth
1 g	vitpeppar

Till servering

150 g	champinjoner
2 st	äpplen
25 g	smör
3 g	färsk timjan

Gör så här

Soppan

1. Rengör jordskockor så att jord försvinner och halvera.
2. Vänd skockorna i rapsoljan och rosta dem i ugn vid 175 grader i 30 minuter.
3. Lägg skockor i gryta och slå på vatten, Knorr Kycklingfond och salt.
4. Koka upp och mixa soppan slät och tillsätt grädde.
5. Smaksätt med ättika, Knorr Intense Flavour Mushroom Earth och vitpeppar.

Innan servering

1. Tärna äpplen och skiva champinjoner fint.
2. Bryn äppeltärningar och champinjon i matfett tillsammans med timjan
3. Anrätta soppan och toppa med smör brynt äpple och champinjon.

ENKEL GRÖNKÅLSPESTO

En rustik, god, hälsosam och vitaminrik nordisk variant på pesto. Passar både till vardag och fest.

INGREDIENSER

10 personer

Till peston

500 g	grönkål
100 g	västerbottenost, riven
90 g	melonkärnor
5 g	vitlök, riven
100 ml	olivolja
100 ml	rapsolja
40 g	Knorr Professional Intense Flavours Mushroom Earth
10 g	citronsaft, färsk pressad
10 g	salt
	Peppar

Till servering

400 g	kantareller
20 g	smör
	Salt och peppar

Gör så här

1. Dela kålen i mindre bitar och blanchera den lätt mör i saltat vatten.
2. Mixa kål, ost, vitlök och melonkärnor och tillsätt oljan efterhand.
3. Addera Knorr Professional Intense Flavours Mushroom Earth och justera smaken med citron, salt och peppar.

Inför servering

Bryn svampen i smör och smaksätt med salt och peppar.

Servera peston till pasta, ha som topping på pizza eller använd som ett vegetariskt spread på bröd. Toppa med svampen.

DEEP SMOKE

Beskrivning

Har en rökighet från förkolnade lövträd

Egenskaper

Naturliga ingredienser

Glutenfri

Vegansk

Smakliga tips

- Rör ner Deep Smoke i din Demi Glace för en rökigare sås som passar till grillat.
- Blanda i grädde och få en lättrökt sås på bara några sekunder.
- Använd för att ge dina skaldjur en härligt rökig smak på ett kick.
- Gör en succémajonnäs med svart vitlök och Deep Smoke.
- Smaksätt din färskost med Deep Smoke och bred på dina smörgåsar

NYCKELINGREDIENSER

Purè på ugnsbakad lök

Lök som ugnsrostats i upp till en timme, blandas med rörsocker och havssalt innan de fryses för att bevara färg och smak.

Rökt socker

Flytande socker röks i ångorna från bränt sågspån för att därefter spraytorkas.

Rätter att prova

- Rökig morot, alger och citrusmajonnäs
- BBQ-morotssallad
- Rödbetor med rökt färskost
- Sötpotatisbiffar
- Jordärtskocks-potatissallad

RÖKIG MOROT, ALGER OCH CITRUSMAJONNÄS

Norden möter Orienten i denna fantastiska sallad. Den här salladen är full av umami, som friskas upp av citron. Algerna ger en frisk fläkt av haven i öster.

INGREDIENSER

10 personer

Stekta rökiga morötter:

1,5 kg	morötter, skivade
1 dl	Milda Flytande Margarin
20 g	Knorr Professsional Intense Flavours Deep Smoke

Algsallad:

40 g	algsallad, torkad
20 g	sesamfrön, rostade

Citronmajonnäs

0,4 kg	Hellmann's Real Majonnäs
0,2 dl	citronsaft
	Salt och peppar

Gör så här

1. Blanda morötterna och Milda Flytande Margarin.
2. Krydda med salt och peppar. Lägg på en plåt och tillaga i ugn i 160 grader i 25 minuter.
3. Blanda de varma morötterna med Knorr Professional Intense Flavours.
4. Låt kallna.
5. Låt algsalladen svälla i kallt vatten i 10 minuter.
6. Blanda ihop ingredienserna till citronmajonnäsen.
7. Blanda de kalla morötterna med algsalladen.
8. Lägg upp salladen i lager och klicka på majonnäs emellan. Dekorera med sesamfrön och majonnäs.

BBQ-MOROTSSALLAD

En matig sallad med mycket smak. Lite sting och rökighet rundas av med sötman från majsen.

INGREDIENSER

10 personer

BBQ-morotssallad

1 kg	morot
50 g	BBQ-krydda
400 g	couscous
600 g	majs
300 g	isbergssallad
100 g	lök, gul

Dressing

5 g	Knorr Professional Vitlök kryddpuré
15 g	Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
10 g	Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
50 g	persilja
300 g	rapsolja
100 g	HELLMANN'S Citrus Vinaigrette

Rökt chilisås

500 g	gräddfil
10 g	Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
10 g	Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
5 g	Salt

Gör så här

1. Skala och rosta moroten hel med salt och lite olja i ugn på 200 grader tills mjuk. Strö över BBQ-krydda på den färdigbakade moroten. Koka couscous enligt anvisningarna på förpackningen. Hacka lök och isbergssallad.
2. Hacka persilja och blanda med övriga ingredienser. Vänd ner den goda dressingen i grönsakerna.
3. Blanda samman gräddfil och kryddor till en god sås och servera till salladen.

RÖDBETOR MED RÖKT FÄRSKOST

Rödbetor med olika typer av ost är en gammal klassiker. Här har vi adderat en härlig rökighet, vilket lyfter smakerna ytterligare.

INGREDIENSER

10 personer

Rödbetor med rökt färskost

1,2 kg	rödbetor
300 g	Crème Bonjour Naturell
20 g	Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
50 g	panko

Gör så här

1. Koka och skala rödbetorna.
2. Blanda Crème Bonjour Naturell, Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke och panko.
3. Dela rödbetorna och klicka på färskosten.

Unilever Food Solutions

SÖTPOTATISBIFFAR

Rostad sötpotatis får utgöra grunden i dessa goda grönsaksbiffar. Smaksatta med paprika, tomat och lite rökighet blir de underbart goda.

INGREDIENSER

10 personer

Sötpotatisbiffar

1 kg	sötpotatis
200 g	lök, gul
100 g	rapsolja
5 g	salt
30 g	MAIZENA Snowflake
40 g	Knorr Professional Paprika kryddpuré
250 g	Knorr Tomatino
15 g	Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
500 g	Rött ris
50 g	Milda Flytande Margarin

Gör så här

1. Skala och grovtärna sötpotatis och lök. Gnid in med salt och rapsolja och rosta i ugn på 180 grader tills potatisen är mjuk.
2. Koka ris enligt anvisningarna på förpackningen.
3. Blanda alla ingredienser, förutom margarinet, till en smet i en degblandare med vinge.
4. Forma biffar och stek gyllene i Milda Flytande Margarin.

POTATISSALLAD PÅ JORDÄRTSKOCKA MED RÖKIG MAJONNÄS

Det går att göra fantastiska sallader med ganska enkla råvaror om man bara gör det där lilla extra. Genom att rosta rotfrukterna kommer smakerna fram ordentligt. Den rökiga majonnäsen är ett perfekt komplement till salladen.

INGREDIENSER

10 personer

0,7 kg	tvättade potatisar
0,3 kg	tvättade jordärtskockor
0,1 kg	solrosfrön, skalade
	Milda Flytande Margarin
	Salt
	Rökig majonnäs
0,15 kg	HELLMANNS Real majonnäs
10 g	Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
30 g	Ruccola

Gör så här

1. Skär rotfrukterna i klyftor och rör dem i Milda Flytande Margarin.
2. Ha i solfrosfröna och smaksätt med salt.
3. Lägg rotfrukterna på en plåt och tillaga i ugn i 200 grader i cirka 20 min, eller tills de är mjuka.
4. Kyl rotfrukterna.
5. Smaksätt majonnäsen med Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke.
6. Varva rotfrukter, majonnäs och ruccola i lager på tallriken.

Unilever Food Solutions
Postboks 706
DK-2770 Kastrup, Danmark

Unilever Food Solutions