



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



Beredskap i offentliga kök

Förberedelse är nyckeln till att möta oväntade utmaningar.

Unilever Food Solutions presenterar ett urval av robusta recept för beredskapsmat, skräddarsydda för era behov.

Med fokus på näringsrik måltidsberedning även under de mest utmanande förhållandena, ger våra recept en trygg och pålitlig grund för att säkerställa kontinuerlig matservice vid en eventuella kriser.

#Förberedd för morgondagen

ufs.com

Tortillawrap *curry*

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldreboende (10 port)
Förutsättningar:	Inget vatten, ingen värme

Ingredienser.

600 g	torkade veganproteinbitar, blötlagda i potatislagen
150 g	rapsolja
150 g	brynt lök, Tage Lindblom
60 g	Knorr Professional Curry Kryddpuré
35 g	Mango Chutney
300 g	HELLMANN'S Vegan Majonnäs
600 g	konserverad potatis (skivad)
10 st	tortillabröd (standard)
	salt

Gör så här.

1. Blötlägg veganbitarna i potatisvätska i 30–45 minuter. Krama sedan ur vätskan i en bunke. Spara den för kommande tillfälle eller för att spä vid tillagning.
2. Hetta upp stekhällen med olja, häll i vegan bitarna och stek så det blir lite yta. Tillsätt lök och potatis. Blanda ihop currypuré, mango chutney och majonnäsen, blanda runt försiktigt. Lägg i tortilla bröd och en klick currymajonnäs. Salta efter behov. Servera!

Går lika bra att tillaga denna rätt i ett stekbord som är eldrivet eller gasdrivet.

Produkter i receptet.



Knorr Professional
Curry Kryddpuré
Art.nr 19743601



HELLMANN'S Vegan
Majonnäs 52%
Art.nr F79061



Tortillawrap *Paprika*

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldreboende (10 port)
Förutsättningar:	Inget vatten, ingen värme

Ingredienser.

600 g	torkat veg protein, typ Plantmate, blötlagda
150 g	rapsolja
150 g	brynt lök, Tage Lindblom
50 g	Knorr Professional Paprika kryddpuré
10 g	Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
35 g	Mango Chutney
300 g	HELLMANN'S Vegan Majonnäs
600 g	konserverad potatis (skivad)
10 st	tortillabröd (standard)
	salt

Gör såhär.

1. Blötlägg veganbitarna i potatisvätska i 30–45 minuter. Krama sedan ur vätskan i en bunke. Spara den för kommande tillfälle eller för att spä vid tillagning.
2. Hetta upp stekhällen med olja, häll i vegan bitarna och stek så det blir lite yta. Tillsätt lök och potatis. Blanda ihop paprikapuré, rökt chilipuré, mango chutney och majonnäsen, blanda runt försiktigt. Lägg i tortilla bröd och en klick paprika/chilimajonnäs. Salta efter behov. Servera!

Går lika bra att tillaga denna rätt i ett stekbord som är eldrivet eller gasdrivet.

Produkter i receptet.



Knorr Professional
Paprika Kryddpuré
Art.nr 29742401



Knorr Professional
Rökt Chili Kryddpuré
Art.nr 26182701



HELLMANN'S Vegan
Majonnäs 52%
Art.nr F79061



Thaigryta

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldreomsorg (10 port)
Förutsättningar:	Kan tillagas på stekhäll eller liknande, inget vatten
Kolydrater:	Couscous

Ingredienser.

- 1200 g **Knorr 100 % Soup Thai Grönsakssoppa**
- 300 g kokosgrädde
- 300 g kikärter
- 300 g bambuskott
- 25 g **Knorr Professional Curry Kryddpuré**
- 15 g **Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré**
- 25 g **Knorr Professional Ingefära kryddpuré**
- salt

Gör såhär.

1. Värm stekhällen på medelvärme. Häll i soppan, när den börjar puttra tillsätt kokosgrädde.
2. Tillsätt övriga ingredienser och koka ihop. Smaka av med salt.

Går lika bra att tillaga i kastrull över eld eller gas.

Produkter i receptet.



Knorr 100%
Soup Thai
Grönsakssoppa
Art.nr 17613501



Knorr Professional
Curry Kryddpuré
Art.nr 19743601



Knorr Professional
Rökt Chili Kryddpuré
Art.nr 26182701



Knorr Professional
Ingefära
Kryddpuré
Art.nr 19743101



Stroganoff

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldreboende (10 port)
Förutsättningar:	Kan tillagas på stekhäll eller liknande, inget vatten
Kolydrater:	Couscous, bulgur

Ingredienser.

700 g	torkade veganproteinbitar, blötlagda i champinjonspadet
300 g	brynt lök (Tage Lindblom)
300 g	konservade champinjoner
150 g	rapolja
400 g	Knorr Peperonata
30 g	Knorr Professional Paprika kryddpuré
12 g	Knorr Kryddpasta Timjan (Primerba)
300 g	Knorr Tomatino
300 g	kokosgrädde
35 g	Maille Dijonsenap
	salt

Gör så här.

1. Blötlägg veganbitarna i champinjonvätskan 30-45 minuter. Krama ur och spara vätskan för ett annat tillfälle eller för spädning av grytan.
2. Hetta upp stekhällen med olja. Häll i Veganbitarna och låt det få lite färg. Tillsätt lök och champinjoner och blanda runt.
3. Tillsätt övriga ingredienser och koka ihop. Späd eventuellt med den urkramade vätskan från veganbitarna. Smaka av med salt.

Går lika bra att tillaga i kastrull över eld eller gas.

Produkter i receptet.



Knorr Peperonata
Art.nr F44833



Knorr Professional
Paprika Kryddpuré
Art.nr 29742401



Knorr Kryddpasta
Timjan (Primerba)
Art.nr 30618



Knorr Tomatino
Art.nr F44821



Maille Dijon
Original
Art.nr 12017601

Tortellinipanna med örter och svamp

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldreboende (10 port)
Förutsättningar:	Kan tillagas på stekhäll eller liknande, inget vatten

Ingredienser.

250 g	brynt lök, Tage Lindblom
500 g	konserverad svamp (spara vätskan)
1200 g	svampspad/vatten
24 g	Knorr Kryddpasta Timjan (Primerba)
30 g	Knorr Boquet all'Italiana (Primerba)
500 g	Knorr Tortellini tomat & örtyllning (okokt)
1000 g	kokosgrädde
40 g	Knorr Grönsaksfond, koncentrerad
	malen svartpeppar
	salt

Gör så här.

Låt Tortellinin stå och dra minst 6-12 timmar i vätska innan tillagning.

1. Blanda ihop allt utom Tortellini.
2. Häll sedan över Tortellinin och låt svälla 6-12 timmar.
3. Tillaga sedan på stekhällen på låg värme. 10 minuter om den fått svälla 12 timmar, 20 minuter om den fått svälla 6 timmar. Smaka av med salt och svartpeppar.

Tillagning i ugn: Fördela blandningen på ett bleck. Ställ ugnen på 220 grader, grädda sedan ca 20 minuter

Går lika bra att tillaga i kastrull över eld eller gas.

Produkter i receptet.



Knorr Kryddpasta
Timjan (Primerba)
Art.nr 30618



Knorr Boquet
all'Italiana
(Primerba)
Art.nr 311259



Knorr Tortellini
tomat & örtyllning
Art.nr F30858



Knorr Koncentrerad
Grönsaksfond
Art.nr F27280



Tortellinipanna *Medelhav*

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldreboende (10 port)
Förutsättningar:	Kan tillagas på stekhäll eller liknande, inget vatten

Ingredienser.

600 g	Knorr Tortellini tomat & örterfyllning (okokt)
3000 g	Knorr 100 % Soup Paprika-Tomatsoppa
30 g	Knorr Boquet all'Italiana (Primerba)
400 g	Knorr Tomatino
	malen svartpeppar
	salt

Gör såhär.

Låt Tortellinin stå och dra minst 6-12 timmar i vätska innan tillagning.

1. Blanda ihop allt utom Tortellini.
2. Häll sedan över Tortellinin och låt svälla 6-12 timmar.
3. Tillaga sedan på stekhällen på låg värme. 10 minuter om den fått svälla 12 timmar, 20 minuter om den fått svälla 6 timmar. Smaka av med salt och svartpeppar.

Tillagning i ugn: Fördela blandningen på ett bleck. Ställ ugnen på 220 grader, grädda sedan ca 20 minuter

Går lika bra att tillaga i kastrull över eld eller gas.

Produkter i receptet.



Knorr Tortellini
tomat & örterfyllning
Art.nr F30858



Knorr 100%
Soup Paprika-
Tomatsoppa
Art.nr 16570301



Knorr Boquet
all'Italiana
(Primerba)
Art.nr 311259



Knorr Tomatino
Art.nr F44821



Pytt Bellman

Kundgrupp:	Äldrevård (10 port)
Förutsättningar:	Kan tillagas på stekhäll eller liknande, inget vatten

Ingredienser.

500 g	torkade veganproteinbitar (blötlagda i kikärtsspadet)
1000 g	Vätternpotatis, tärnad
400 g	kikärter
400 g	brynt lök, Tage Lindblom
150 g	rapolja
500 g	Knorr Skysås
20 g	Knorr Kryddpasta Timjan (Primerba)
700 g	Gräddprodukt (kokos eller dylikt)
	malen svartpeppar
	salt

Gör såhär.

1. Blötlägg veganbitarna 30-45 minuter. Krama ur bitarna och spara vätskan.
2. Hetta upp veganbitarna med olja. Häll i veganbitarna och låt ta färg. Tillsätt potatis & lök, blanda runt. Tillsätt övriga produkter och smaka eventuellt upp med salt och svartpeppar.

Till Servering: rödbetor.

Går lika bra att tillaga denna rätt i ett stekbord som är eldrivet eller gasdrivet.

Produkter i receptet.



Knorr Skysås
Art.nr 18505901



Knorr Kryddpasta
Timjan (Primerba)
Art.nr 30618



Shepherd's Pie

Kundgrupp:	Äldrevård (10 port)
Förutsättningar:	Inget vatten

Ingredienser.

500 g	torka veganproteinfärs, blötlagt i spadet från kidneybönor
200 g	brynt lök, Tage Lindblom
50 g	Worcestershiresås
500 g	Knorr Skysås
12 g	Knorr Kryddpasta Timjan (Primerba)
15 g	Knorr Kryddpasta Vitlök (Primerba)
250 g	Knorr Cold Base Potatismos (1200 g vätska och 100 g fett)
150 g	rapolja eller annat fett
	vitpeppar
	salt

Gör såhär.

1. Krama ur vätskan från veganfärsen. Spara den till moset!
2. Blanda mospulvret med vätska och fett, lått svälla 30 minuter.
3. Hetta upp stekhällen med olja och tillsätt veganfärsen. Bryn så det får färg, tillsätt övriga ingredienser förutom moset.
4. Värm moset i en kastrull på stekhällen. Smaka av med salt och vitpeppar.

Tillagning i ugn: Fördela blandningen i ett bleck och täck över med moset. Ställ ugnen på 200 grader och grädda ca 20 minuter.

Går lika bra att tillaga denna rätt i ett stekbord som är eldrivet eller gasdrivet.

Produkter i receptet.



Knorr Skysås
Art.nr 18505901



Knorr Kryddpasta
Timjan (Primerba)
Art.nr 30618



Knorr Kryddpasta
Vitlök (Primerba)
Art.nr 30623



Knorr Cold Base
Potatismos
Art.nr 67490304

Cowboysoppa

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldreboende (10 port)
Förutsättningar:	Kan tillagas på stekhäll eller liknande, inget vatten
Kolydrater:	Tortillabröd

Ingredienser.

500 g	Knorr Tomatino
600 g	bönor i tomatås
300 g	torkad veganprotein färs, blötad
150 g	rapolja
20 g	Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
25 g	Knorr Brynt Lökfond, koncentrerad
15 g	Knorr Kryddpasta Vitlök (Primerba)
20 g	Knorr Grönsaksfond, koncentrerad
300 g	Knorr Peperonata
2000 g	Knorr 100 % Soup Paprika-Tomatsoppa
1200 g	spadet från en konserv (Majs)
250 g	konserverad majs
20 g	tacokrydda eller efter smak
	salt

Aioli

250 g	HELLMANN'S Vegan Majonnäs
24 g	Knorr Kryddpasta Vitlök
	malen svartpeppar

Produkter i receptet.

Art.nr F44821	Knorr Tomatino
Art.nr 26182701	Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
Art.nr F27302	Knorr Brynt Lökfond, koncentrerad
Art.nr 30623	Knorr Kryddpasta Vitlök (Primerba)
Art.nr F27280	Knorr Grönsaksfond, koncentrerad
Art.nr F44833	Knorr Peperonata
Art.nr 16570301	Knorr 100 % Soup Paprika-Tomatsoppa
Art.nr F79061	HELLMANN'S Vegan Majonnäs

Gör så här.

1. Blötlägg veganprotein färsen i majsavätska 30-45 minuter. Krama ur och spara vätskan för eventuell spädning.
2. Hetta upp stekhällen med olja. Häll i färsen och fräs runt. Tillsätt övriga ingredienser och koka upp. Smaka av med salt.
3. Blanda ingredienserna till aiolin.

Till Servering: aioli och tortillabröd.

Går lika bra att tillaga denna rätt i ett stekbord som är eldrivet eller gasdrivet.



Våra produkter i recepten.



HELLMANN'S Vegan
Majonnäs 52%
Art.nr F79061



Knorr Professional
Curry Kryddpuré
Art.nr 19743601



Knorr Professional
Rökt Chili Kryddpuré
Art.nr 26182701



Knorr Professional
Paprika Kryddpuré
Art.nr 29742401



Knorr Professional
Ingefära Kryddpuré
Art.nr 19743101



Knorr Koncentrerad
Grönsaksfond
Art.nr F27280



Knorr Koncentrerad
Brynt Lökfond
Art.nr F27302



Knorr Kryddpasta
Timjan
Art.nr 30618



Knorr Kryddpasta
Vitlök
Art.nr 30623



Knorr Kryddpasta
Timjan
Art.nr 30618



Knorr Boquet
all'Italiana
Art.nr 311259



Knorr Tortellini
tomat & örtfyllning
Art.nr F30858



Knorr Peperonata
Art.nr F44833



Knorr Tomatino
Art.nr F44821



Knorr 100%
Soup Paprika-
Tomatsoppa
Art.nr 16570301



Knorr 100%
Soup Thai
Grönsakssoppa
Art.nr 17613501



Knorr Skysås
Art.nr 18505901



Knorr Cold Base
Potatismos
Art.nr 67490304



Maille Dijon
Original
Art.nr 12017601



**Beredskap i
offentliga kök**

livsmedelsverket.se



Unilever Food Solutions Sverige

Ørestad Boulevard 73, DK-2300 Köpenhamn S, Danmark

T 020-73 73 00 W www.ufs.com E info@unileverfoodsolutions.se



**Unilever
Food
Solutions**

#Prepped for tomorrow