

# BEREDSKAPSMAT

Förberedd för morgondagen.



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.

## Varför satsa på omsättningslager?

Omsättningslager innebär att man kontinuerligt roterar lagrade livsmedel inom den ordinarie måltidsverksamheten. Genom att använda produkterna i den dagliga verksamheten minskar man kostnaderna och risken för kassering.

**#Förberedd för morgondagen**

**ufs.com**



# Tortillawrap *curry*

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldrevård (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan vatten och värme
Förslag på kolhydrater:	Tortillabröd

## Ingredienser.

600 g	torkade veganproteinbitar, blötlagda i potatislagen
150 g	rapsoolja
150 g	brynt lök, Tage Lindblom
60 g	<b>Knorr Professional Curry Kryddpuré</b>
35 g	Mango Chutney
300 g	<b>HELLMANN'S Vegan Majonnäs</b>
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 en stekhäll 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 äldrevård (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan vatten och värme
Förslag på kolhydrater:	Tortillabröd

## Ingredienser.

600 g	torkat veg protein, typ Plantmate, blötlagda
150 g	rapsoolja
150 g	brynt lök, Tage Lindblom
50 g	<b>Knorr Professional Paprika kryddpuré</b>
10 g	<b>Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré</b>
35 g	Mango Chutney
300 g	<b>HELLMANN'S Vegan Majonnäs</b>
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 stekhäll med olja, håll 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 äldrevard (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan färskt vatten
Tillagning:	Kan tillagas på stekhäll (el eller gas), i kastrull över öppen eld eller i ugn
Förslag på kolhydrater:	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 äldrevard (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan färskt vatten
Tillagning:	Kan tillagas på stekhäll (el eller gas) eller i kastrull över öppen eld
Förslag på kolhydrater:	Couscous, bulgur

## Ingredienser.

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

## Gör så här.

1. Blötlägg veganbitarna i champinjönsvätskan 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 äldrevård (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan färskt vatten
Tillagning:	Kan tillagas på stekhäll (el eller gas), i kastrull över öppen eld eller i ugn
Förslag på kolhydrater:	Tortellini

## Ingredienser.

250 g	brynt lök, Tage Lindblom
500 g	konserverad svamp (spara vätskan)
1200 g	svampspad/vatten
24 g	<b>Knorr Kryddpasta Timjan (Primerba)</b>
30 g	<b>Knorr Boquet all'Italiana (Primerba)</b>
500 g	<b>Knorr Tortellini tomat &amp; örtfyllning (okokt)</b>
1000 g	kokosgrädde
40 g	<b>Knorr Grönsaksfond, koncentrerad</b>
	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 & örtfyllning  
Art.nr F30858



Knorr Koncentrerad  
Grönsaksfond  
Art.nr F27280



# Tortellinipanna *Medelhav*

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldrevard (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan färskt vatten
Tillagning:	Kan tillagas på stekhäll (el eller gas), i kastrull över öppen eld eller i ugn
Förslag på kolhydrater:	Tortellini

## Ingredienser.

600 g	<b>Knorr Tortellini tomat &amp; örtyllning (okokt)</b>
3000 g	<b>Knorr 100 % Soup Paprika-Tomatsoppa</b>
30 g	<b>Knorr Boquet all'Italiana (Primerba)</b>
400 g	<b>Knorr Tomatino</b>
	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 Tortellini tomat & örtyllning  
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)
Krisscenario:	Kan tillagas utan färskt vatten
Tillagning:	Kan tillagas på stekhäll (el eller gas)
Förslag på kolhydrater:	Potatis

## Ingredienser.

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

## Gör så här.

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)
Krisscenario:	Inget vatten
Tillagning:	Kan tillagas på stekhäll (el eller gas) eller i ugn
Förslag på kolhydrater:	Potatismos

## Ingredienser.

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

## Gör så här.

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 äldrevard (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan färskt vatten
Tillagning:	Kan tillagas på stekhäll (el eller gas)
Förslag på kolhydrater:	Tortillabröd

## Ingredienser.

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

## Aioli

250 g	<b>HELLMANN´S Vegan Majonnäs</b>
24 g	<b>Knorr Kryddpasta Vitlök (Primerba)</b> malen svartpeppar

## Gör så här.

1. Blötlägg veganprotein färsen i majsvätska 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 aioli.

**Till Servering:** aioli och tortillabröd.

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

## 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



## Våra produkter.



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 Koncetrerad  
Grönsaksfond  
Art.nr F27280



Knorr Koncetrerad  
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  
Grönsaksoppa  
Art.nr 17613501



Knorr Skysås  
Art.nr 18505901



Knorr Cold Base  
Potatismos  
Art.nr 67490304



Maille Dijon  
Original  
Art.nr 12017601

## Ingredienslista.

### Total mängd

2400 g  
800 g  
900 g  
1450 g  
85 g  
70 g  
850 g  
1200 g  
20 st  
80 g  
45 g  
1200 g  
2300 g  
700 g  
300 g  
25 g  
300 g  
700 g  
68 g  
1200 g  
35 g  
500 g  
60 g  
1100 g  
60 g  
5000 g  
1000 g  
1000 g  
50 g  
54 g  
250 g  
600 g  
25 g  
250 g  
20 g

### Ingredienser

torkade veganproteinbitar  
torkad veganprotein färs  
rapsolja  
brynt lök, Tage Lindblom  
**Knorr Professional Curry Kryddpuré**  
Mango Chutney  
**HELLMANN'S Vegan Majonnäs**  
konserverad potatis  
tortillabröd  
**Knorr Professional Paprika kryddpuré**  
**Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré**  
**Knorr 100 % Soup Thai Grönsaksoppa**  
kokosgrädde  
kikärter  
bambuskott  
**Knorr Professional Ingefära kryddpuré**  
konserverade champinjoner  
Knorr Peperonata  
**Knorr Kryddpasta Timjan (Primerba)**  
**Knorr Tomatino**  
**Maille Dijonsenap**  
konserverad svamp  
**Knorr Boquet all'Italiana (Primerba)**  
**Knorr Tortellini tomat & örtfyllning**  
**Knorr Grönsaksfond, koncentrerad**  
**Knorr 100 % Soup Paprika-Tomatsoppa**  
Vätterpotatis  
**Knorr Skysås**  
Worcestershiresås  
**Knorr Kryddpasta Vitlök (Primerba)**  
**Knorr Cold Base Potatismos**  
bönor i tomatås  
**Knorr Brynt Lökfond, koncentrerad**  
konserverad majs  
tacokrydda eller efter smak  
salt  
malen svartpeppar  
vitpeppar

## Beredskap i offentliga kök

[livsmedelsverket.se](http://livsmedelsverket.se)



### Unilever Food Solutions Sverige

Ørestad Boulevard 73, DK-2300 Köpenhamn S, Danmark

T 020-73 73 00 W [www.ufs.com](http://www.ufs.com) E [info@unileverfoodsolutions.se](mailto:info@unileverfoodsolutions.se)



Unilever  
Food  
Solutions

#Prepped for tomorrow