



KNORR KONCENTRERAD FOND  
PRESENTERAR

# Martinas Lunchklassiker



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.

# Wallenbergare med klassiska tillbehör

Wallenbergare ska göras på riktigt fina kött, resa sig likt en soufflé och serveras med brynt smör, rårörda lingon och små gröna ärtor. Men viktigast av allt, så ska den smaka himmelskt. Håller du med? Då har vi ett recept till dig.

## Ingredienser

10 personer

### Wallenbergare

- 1 kg kalvfärs, finmald
- 1 l grädde eller motsvarande alternativ
- 10 st äggulor
- 30 g salt
- 3 g vitpeppar, hel nymald
- 3 dl panko, ströbröd

### Potatispuré

- potatis, skalad mjölig exempelvis King Edward
- 1 st lök, gul skalad
- 5 st vitpepparkorn, hela
- 1 st lagerblad
- 6 dl mjölk
- 300 g smör, rumstempererat
- 35 g salt

### Till servering

- 400 g smör
- 3 msk Knorr Professional Kalvfond, koncentrerad
- 3 msk MAILLE Sherryvinäger

## Gör så här

### Wallenbergare

OBS! Alla ingredienser måste vara kalla.

- Börja med att mixa kalvfärs, salt och äggula i en mixer.
- Tillsätt den kalla grädden och forma 10 lika stora biffar, ca 2 cm tjocka. Vänd biffarna i det mixade pankoströbrödet.
- Stek biffarna gyllenbruna i matolja och smör och låt dem därefter steka färdigt i ugn på 150°C. Innertemperaturen ska vara ca 70°C och Wallenbergarna ska sufflera.



### Potatispuré

- Börja med att koka potatisen, gärna i ångugn. Skiva den gula löken tunt. Värm mjölk, lök, lagerblad och vitpeppar. Tärna smöret.
- När potatisen är färdigkokt; passera den genom en passör eller potatispress.
- Sila av mjölken och rör ner den i potatisen. Vänd ner smöret och rör till en slät potatispuré. Smaka av med salt.

### Till servering

- Bryn smöret på medelhög värme tills det börja dofta hasselnötter. Rör hela tiden så det inte bränns i botten. Smaka upp med kalvfond och vinäger.
- Servera Wallenbergarna med det brynta smöret, potatispuré, små gröna ärtor och rårörda lingon.



Se när Martina gör Wallenbergare! Klicka här!



**Knorr Professional Kalvfond, koncentrerad**  
Art.nr F27278



Klicka dig in på vår hemsida och se när Martina tillagar den här rätten!

## Rimmad torskrygg med räkor, dill och ägg i vitvinsås

Klassiska smaker av smör, grädde, vitt vin och timjan till härlig rimmad torskrygg med handskalade räkor, dill och gräslök - kan det finnas en bättre nordisk fiskrätt?

### Ingredienser

10 personer

#### Rimmad torskrygg

1,3 kg torskrygg  
2 l vatten  
140 g havssalt

#### Vitvinsås

100 g schalottenlök, skivad  
30 g smör till stekning  
1 st timjankvist  
600 ml vin, vitt  
800 ml vatten  
25 g Knorr Professional Fiskfond, koncentrerad  
3 dl grädde eller motsvarande alternativ  
100 g färska champinjoner, grovhackade  
1 msk MAIZENA Majsstärkelse + 1 msk vatten  
2 tsk salt  
45 g smör  
3 msk Crème Fraiche  
50 g dill, plockad

#### Till servering

400 g räkor, handskalade  
10 st ägg, hårdkokta  
30 g gräslök, skuren



### Gör så här

#### Rimmad torskrygg

1. Koka upp en rimlag på vatten och salt. Kyl. Lägg i torskben och låt den rimma i 1 timme.
2. Skär fisken i 10 lika stora bitar och baka i ugn på 125°C till en innetemperatur på 46-50°C.

#### Vitvinsås

1. Fräs lök och timjan i smör utan att det får färg. Slå på vitt vin och reducera ner till 3 dl.
2. Slå på vatten och fiskfond och koka ner till ca 7 dl återstår. Slå på grädde och champinjoner och låt småkoka i ytterligare 10-15 minuter. Red av med MAIZENA.
3. Sila och avsluta med att mixa i smör och crème fraiche. Smaka av med salt.

#### Till servering

Servera torskben med hackat ägg, räkor, vitvinsås och örter samt nykokt färskpotatis.



**Knorr Professional Fiskfond, koncentrerad**  
Art.nr F27282

# Raggmunk (glutenfri) med stekt rimmat fläsk och rårörda lingon

Raggmunken är en älskad klassiker som kan få de mest kräsna gäster att bli närmast tårögda av lycka. Stek dem vackert gyllene och servera med råröda lingon och stekt rimmat fläsk. I det här receptet använder vi förresten MAIZENA istället för vetemjöl för en glutenfri variant!

## Ingredienser

10 personer

2 kg	fast potatis, skalad
150 g	gul lök, rivn
1 l	mjolk, standard
275 g	MAIZENA Ekologisk Majsstärkelse
12 g	Knorr Professional Brynt Lökfond, koncentrerad
8 g	salt
4 st	ägg
1 kg	sidfläsk, rimmat och skivat
500 g	lingon
170 g	socker
8 g	Knorr Cold Base Stärkelse/Redning
	smör till stekning
	rapolja till stekning

## Gör så här

1. Riv eller mal potatisen och löken och blanda sedan väl med ägg, mjölk och salt.
2. Tillsätt MAIZENA under omrörning och låt därefter smeten stå och svälla kylt i ca 30 minuter.
3. Blanda lingonen med socker och Knorr Cold Base, antingen för hand eller i en blandare på låg hastighet. Detta görs med fördel dagen innan!
4. Stek det rimmade fläsket krispigt i olja. Sila av och spara det överblivna fett från pannan.
5. Stek raggmunkarna i fläskflottet och lite smör.



Klicka för att se Martina steka raggmunkar!



**Knorr Professional**  
Brynt Lökfond, koncentrerad  
Art.nr F27302

## Italienska köttbullar i tomatsås

Saftiga och italienskt kryddiga köttbullar tillagde i en rustik tomatsås är en enkel väg till en lyckad lunch. Köttet kan varieras efter smak och ekonomi och såväl lamm som magert fläskkött ger riktigt goda bullar.

### Ingredienser

10 personer

#### Köttbullar

500 g kalvfärs  
500 g kycklingfärs  
380 g ris, okokt  
20 g Knorr Professional Vitlök  
20 g Knorr Professional Röktt Chilipuré  
1 ägg  
1 dl vatten  
1 tsk fänkålsfrön, nymalda  
1 citron, skal av  
½ tsk oregano  
14g salt, fint  
svartpeppar, nymald

#### Tomatsås

100 g lök, fint tärnad  
30 g olivolja  
1 kg Knorr Tomatino  
30 g Knorr Professional Kycklingfond, koncentrerad  
15 g Knorr Professional Röktt chili kryddpuré  
500 ml vatten  
5 g salt  
1 tsk socker  
1 st lagerblad  
citronsaft  
svartpeppar, nymalen

#### Till servering

Parmesan



Följ med när Martina gör Italienska köttbullar i tomatsås.



### Gör så här

#### Köttbullar

Blanda samman färs, okokt ris, kryddpuréer, ägg, vatten, torra kryddor, persilja och citronzest till en homogen färs. Rulla små köttbullar av färsen och lägg dem i ett smort GN-bläck.

#### Tomatsås

Fräs löken i olja. Tillsätt kryddpuréer, lagerblad, Knorr Koncentrerad Kycklingfond, socker och vatten och låt koka upp. Smaka av och justera smaken med citronsaft, salt och peppar.

#### Avslutningsvis

1. Täck köttbullarna med tomatsås (tillsätt mer vatten om så behövs).
2. Baka rätten i ugn på 175 grader i ca 45 minuter. När riset i köttbullarna är mörjt så är de färdiga att serveras.

Serveras tillsammans med nykokt pasta och riven parmesan eller bara med en fräsch, grön sallad.



**Knorr Professional  
Kycklingfond, koncentrerad**  
Art.nr F27276

## Fisk- och skaldjurs- soppa med örtfärskost

En soppa som både är enkel och lite lyxig på samma gång. Serveras med ett vackert färskost-ägg som kronan på verket!

### Ingredienser

10 personer

500 g	lax, filé
300 g	sej, filé
200 g	räkor, handskalade alternativt kräftstjärtar
2 st	fänkål, färsk
2 st	gula lökar
4 st	morötter
2 st	vitlösklyftor
5 msk	olivolja
4 msk	SLOTTS Tomatpuré
2 st	lagerblad
2 st	timjankvistar
3 st	stjärnanis
2 tsk	fänkål, hela frön
0,5 msk	saffranspasta (valfritt)
60 g	Knorr Professional Fiskfond, koncentrerad
60 g	Knorr Professional Hummerfond, koncentrerad
2 l	vatten
2 msk	MAILLE Äppelcidervinäger
6 st	tomater
300 g	cream cheese
1 msk	MAILLE Dijon Original
2 msk	Knorr Kryddpasta Bouquet de Provence svartpeppar, grovmald dill



**Knorr Professional  
Fiskfond, koncentrerad**  
Art.nr F27282

**Knorr Professional  
Hummerfond, koncentrerad**  
Art.nr F27304

### Gör så här

1. Skär fänkål, morot och gul lök i mindre bitar om ca 1 cm. Skiva vitlöken tunt.
2. Fräs på grönsaker och kryddor i olivolja i ca 3 minuter. Tillsätt därefter tomatpurén och fräs i ytterligare 2-3 minuter.
3. Slå i vatten, fiskfond, hummerfond och saffranspasta. Tillsätt timjan och lagerblad och låt småkoka ca 20 minuter.
4. Tärna tomater, lax och sej. Lägg tomat och fisk i en gryta och låt småkoka tills fisken är klar (ca 5 minuter). Lägg i räkorna och smaka av med vinäger, salt och peppar.
5. Blanda färskost med senap, kryddpuré och lite nymald svartpeppar.
6. Lägg upp soppan i tallrik. Forma färskosten till ett ägg. Garnera hela härligheten med lite plockad dill.



Följ med när Martina gör Fisk- och skaldjurs-soppa med örtfärskost.

# Snabb svamplasnagne

En vegetarisk lasagne med härlig smak av den kraftfulla västerbottensosten. Perfekt både som varmrätt och som en del av en buffé.

## Ingredienser

10 personer

### Lasagne

300 g Knorr Lasagneplattor  
1,2 kg svamp, skogssvamp blandad färsk  
250 g lök, tärnad  
100 g Knorr Kryddpasta Bouquet de Provence  
20 g Knorr Professional Grönsaksfond, koncentrerad  
150 g västerbottensost, riven  
500 ml mjölk  
100 ml vitt vin  
40 g MAIZENA Ekologisk Majsstärkelse  
40 ml vatten  
50 g margarin, flytande  
10 g salt  
3 g timjan, torkad  
500 ml grädde eller motsvarande alternativ

### Tomat och grönsålssallad

600 g grönkål  
400 g tomater  
200 g rödlök, skivad  
50 g bovetekross, rostat  
6 g flingsalt  
100 ml HELLMANN'S Citrus Vinaigrette



**Knorr Professional  
Grönsaksfond, koncentrerad**  
Art.nr F27280

## Gör så här

### Lasagne

1. Skiva svampen och stek i matfett tillsammans med löken ett par minuter. Använd en bredbottnad kastrull. Tillsätt timjan och vitt vin och låt det sjuda i ytterligare ett par minuter.
2. Häll i mjölk, grädde, Knorr Kryddpasta Bouquet de Provence och låt det koka upp.
3. Blanda MAIZENA Ekologisk Majsstärkelse och kallt vatten. Häll i blandningen under omrörning medan det kokar. Sjud ett par minuter och smaka av med salt och svartpeppar. Tillsätt riven ost efter det har kokat.
4. Smörj en ugnsfast form och börja med svampsåsen i botten och varva sedan Knorr Lasagneplattor med sås. Grädda av i ugnen på 190 grader i ca 20–25 minuter.
5. Låt lasagnen vila i 30–40 minuter innan servering.

### Tomat och grönsålssallad

1. Rosta krossat bovete gyllenbrunt i stekpanna eller ugn.
2. Skiva tomater tunt och lägg på fat tillsammans med rödlöken och strö över hälften av flingsaltet.
3. Rosta grönkålen i ugnen på 180 grader i 8 minuter. Låt svalna.
4. Blanda ihop alla ingredienser.



Se när Martina gör sin snabba svamplasnagne. Klicka för att komma till filmen!

# Vitkålsboeuf med potatispuré

Kan man verkligen göra "boeuf" på rostad vitkål i stället för kött? Absolut! Faktum är att den är förvillande lik originalet i fråga om smak. Prova själv!

## Ingredienser

10 personer

### Vitkålsboeuf

650 g rotselleri, tärnad  
350 g gul lök, klyftad  
350 g champinjoner, delade  
450 g vitkål, tärnad  
1,5 l vatten  
30 g Knorr Professional Brynt Lökfond, koncentrerad  
50 g Knorr Professional Brynt Svampfond, koncentrerad  
25 g MAILLE Vitvinsvinäger  
25 g Knorr Kryddpasta Timjan  
20 g Knorr Professional Vitlök kryddpuré  
27 g salt  
35 g MAIZENA Ekologisk Majsstärkelse

### Potatispuré

100 g smör, osaltat  
400 g mjölk, färsk  
1.6 kg potatis, skalad

## Gör så här

### Vitkålsboeuf

1. Skala och grovtärna rotselleri, lök, champinjoner och vitkål.
2. Bryn tills allt fått fin färg och slå därefter på vatten, fonder och kryddor. Koka tills rotsellerin är mjuk.
3. Red av med MAIZENA Ekologisk Majsstärkelse och smaka av med salt och peppar.

### Potatispuré

1. Koka potatisen.
2. Sila av kokvattnet och vispa upp potatisen med smör, mjölk och salt.



Klicka för att se när Martina gör "boeuf"!



**Knorr Professional  
Brynt Lökfond, koncentrerad**  
Art.nr F27302

**Knorr Professional  
Svampfond, koncentrerad**  
Art.nr F27300



## Ryggbiff med rödvinssås och bearnaise

Grillad entrecote är en riktig klassiker på menyn. Servera med två sorters såser, nyfriterade pommes och en frisk och härlig tomatsallad.

### Ingredienser

10 personer

#### Till grillad entrecote

2.5 kg entrecote 10 stk skivor

#### Till rödvinssåsen

2 stk schalottenlökar  
70 g morötter  
1 msk matolja  
1 msk SLOTS Tomatpuré  
700 ml rött vin  
1 stk timjankvist  
1 stk rosmarinkvist  
1 stk vitlöksklyfta  
0,5 dl Knorr Professional Oxfond, koncentrerad  
3 stk champinjoner, färska  
1 stk tomat  
salt  
svartpeppar, nymald  
MAIZENA Majsstärkelse



Följ med när Martina Danielsen gör Kolgrillad entrecote med bearnaise, tomatsallad "Bloody Mary" och rödvinssås.

#### Till vinaigretten

250 ml tomatjuice av god kvalitet  
100 ml olja, oliv  
1 stk vitlök, klyfta riven  
1 msk SLOTS Tomatpuré  
50 ml MAILLE Vitvinsvinäger eller Champagnevinäger  
1 msk worchestershiresås  
1 msk pepparrot, riven  
1 tsk svartpeppar, nymald  
2 msk citronjuice, färskpressad  
2 msk blekselleri, finhackad

#### Till salladen

1 kg solmogna tomater  
2 msk gräslök, fint skuren

## Gör så här

#### Kålgrillad entrecote

Salta och peppra köttet och grilla på hög värme i ca 2 minuter på varje sida. Låt köttet vila.

#### Till rödvinssåsen

1. Hacka schalottenlöken och skär moroten i små bitar. Fräs på tillsammans med oljan tills det fått lite färg.
2. Tillsätt tomatpuré och stek i ytterligare 1 minut. Slå i det röda vinet och reducera till hälften.
3. Lägg i örter och slå på oxfond och kycklingfond. Koka ner till 1/3.
4. Skär champinjoner och tomat i bitar. Lägg i såsen och ställ åt sidan i 30 minuter.
5. Sila genom finmaskig sil. Red eventuellt av såsen med Maizena.
6. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

#### Vinaigretten

Blanda alla ingredienserna och låt stå i kyl minst 3 timmar.

#### Salladen

Skär tomater i valfria bitar. Vänd upp dem med vinaigrette och strö över gräslök.

#### Servering

Servera entrecoten med rödvinssås, nyfriterad pommes frites, tomatsallad och bearnaisesås.



Knorr Professional Oxfond, koncentrerad  
Art.nr F27296



## Nio saker du behöver veta om Knorr Professional Koncentrerade Fonder!

1. Har rena och intensiva smaker
2. Passar som bas i soppor, såser, grytor, marinader och annat.
3. Kan användas som smaksättare under eller mot slutet av tillagningen när du vill sätta lite extra smak på det du lagar.
4. Har en balanserad syra och är dryga att använda
5. Är gluten- och laktosfria
6. Är jästextraktfria med undantag för lökfonden
7. Kan användas som de är eller utspädda till antingen 0,5 % eller 0,3 % saltinnehåll.
8. Kommer i flaska med praktisk flip-top
9. Är dryg (ger upp till 50 liter fond)



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.