

FEM
FONDER I
FEM
FORMER



David Stiller



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Klassisk rödvinssås

Såsen med orubbligt fyllig smak, men som alltid håller en elegant balans för att matcha köttet du serverar till. Hemligheten ligger i Knorr Professional Demi Glace och handkrossade färska champinjoner.

- 2 st rödlökar, skalade
- 1 msk matfett, t. ex. matolja
- 2 msk råsocker
- 7 dl rött vin
- 2 st vitlöksklyftor
- 1 kvist timjan
- 1 l **Knorr Professional Demi Glace**
- 30 g champinjoner, färska
- 2 st tomater
- salt
- nymald svartpeppar
- MAIZENA Majsstärkelse**

1. Skär löken i skivor och stek den gyllenbrun i matfett.
2. Tillsätt socker och låt det smälta till karamell.
3. Häll i vin, krossad vitlök och timjan. Reducera ner till 3-4 dl.
4. Tillsätt Demi Glace och koka ner till hälften, ca 6-7 dl.
5. Krossa champinjoner med händerna och skär tomater grovt. Lägg ner i såsen och låt småkoka i ca 10 minuter.
6. Red av såsen med MAIZENA och sila den därefter genom en finmaskig sil.
7. Smaka av med salt och peppar.



Daniel Müllern

Följ med när Daniel Müllern gör rödvinssås.

Viltsås med miso och enbär

Enbärens nordiska kryddighet möter asiatisk umami med udd. Servera till en vilträtt när du vill ge gästen en liten extra såsupplevelse utan att den tar fokus från din huvudråvara.

1 st gul lök
50 g morot
50 g palsternacka
1 kvist timjan
2 msk matfett, t. ex. matolja
1 l **Knorr Professional Viltfond**
2 msk misopasta
1 msk enbär, färska gröna eller torkade
salt
nymald svartpeppar
MAIZENA Majsstärkelse

1. Tärna lök och rotfrukter. Fräs grönsakerna i matfett tills de fått färg.
2. Tillsätt viltfond och timjan och låt såsen reducera till hälften. Skumma om det behövs.
3. Sila genom en finmaskig sil.
4. Red av såsen med **MAIZENA** och låt koka ytterligare 3 minuter.
5. Vispa i misopastan, mortla enbär och lägg i såsen.
6. Smaka upp med salt och peppar.

Lär dig hur du gör en mustig viltsås med Daniel Müllern.

Daniel Müllern



Kycklingramen med 62-gradigt ägg och krispigt skinn

Frisk och med bra tryck i umamin. Huvudpersonen i ramen är buljongen som du serverar vid 100°C direkt över nudlarna i skålen.

För 10 personer

4 l	Knorr Professional Kycklingfond	200 g	kycklingskinn
80 g	ingefära, skalad	300 g	skivad shitatesvamp
3 st	vitlöksklyftor, skalade	150 g	salladslök, strimlad
1 dl	japansk soja	10 st	ägg, ekologiska
4 msk	risvinäger	250 g	böngroddar
4 msk	sesamolja	30 g	sesamfrön, rostade
1 msk	röd chili, finhackad		
500 g	ramennudlar		

1. Lägg ut kycklingskinnet på ett bakplåtspapper och salta lätt. Stek krispigt i ugn på 180°C i ca 20-25 minuter. Låt svalna på papper.
2. Lägg äggen i en stor gryta med vatten och tillaga dem med hjälp av en cirkulator på 64°C i ca 1 timme eller koka dem i ca 6 minuter på spisen.
3. Häll upp kycklingfond i en stor kastrull. Koka upp och smaksätt med ingefära, vitlök, soja, vinäger, röd chili och sesamolja. Låt småkoka i ca 5 min.
4. Koka nudlarna enligt anvisningarna och lägg upp dem i djupa skålar. Toppa med svamp, salladslök, böngroddar och kycklingskinn.
5. Ta upp äggen från cirkulatorn. Knäck i ägget i skålen eller skala det löskokta ägget. Slå över den kokheta buljongen och strö över sesamfrön.



Känns det svårt? Följ med när Daniel Müllern gör ramen.

Daniel Müllern



Koka kalvgryta med dill
tillsammans med
Daniel Müllern

Daniel Müllern

Kokt kalv i dill

En vintervärmande gryta med djupa rotfruktssmaker och pigg örtighet. Gjord på mört kalvhögre, morötter, lök och dill. Ordentligt med dill.

För 10 personer

2 kg kalvhögre
4 st gula lökar, skalade
1 kg morötter ,skalade
1 msk dillfrön
3 st lagerblad
2 tsk salt
0,5 l **Knorr Professional Kalvfond**

4 msk ättika
3 msk socker
3 dl **Rama Professional Visp, 31 %**
salt
MAIZENA Majsstärkelse
nymald vitpeppar
2 dl dill, hackad

1. Putsa och skär köttet i ca 3x3 cm stora bitar.
2. Lägg i en stor kastrull och täck med vatten. Koka upp och låt koka i ca 2 minuter. Lyft upp och skölj av köttet.
3. Klyfta löken och skär morötterna i grova bitar. Lägg rotfrukterna i en kastrull tillsammans med köttet. Lägg i dillfrön, lagerblad, salt och kalvfond.
4. Häll i vatten så det precis täcker köttet. Låt allt småkoka i ca 2 timmar tills köttet är mört.
5. Häll i ättika och socker. Låt koka i ytterligare 5 minuter. Tillsätt Rama Professional Visp och red av med MAIZENA till lagom konsistens.
6. Smaka upp med salt och vitpeppar. Vänd i dillen och servera med kokt stompad potatis.

Fisk- & skaldjursgryta med saffransaioli

En oslagbart lättlagad skaldjursgryta som inte kompromissar när det kommer till smak. En tydlig liten personlighet på varje meny. Serveras med fördel ihop med nybakt bröd.



Fisk- & skaldjursgryta

- 500 g laxfilé
- 600 g torskfilé eller annan vit fisk
- 300 g räkor, skalade
- 200 g hummerkött, hackat
- 500 g färska blåmusslor i skal, rensade
- 2 st fänkål
- 2 st gula lökar, skalade
- 3 st morötter, skalade
- 3 dl vitt vin
- 2 st vitlöksklyftor, hackade
- 4 msk olivolja
- 4 msk tomatpuré

- 600 g krossade tomater
- 1 l Knorr Professional Skaldjursfond
- 2 msk fänkålsfrön, rostade
- dill
- gräslök

Saffransaioli

- 3 dl HELLMANN's Majonnäs Extra Thick
- 0,5 g saffran
- 2 st vitlöksklyftor, rivna
- salt
- svartpeppar

1. Skär fänkål, morot och lök i tunna skivor. Fräs grönsakerna i olivolja.
2. Tillsätt tomatpuré och fräs ytterligare i en minut.
3. Tillsätt vin, krossade tomater, skaldjursfond och fänkålsfrön. Låt koka under lock i ca 15-20 minuter och smaka därefter upp med salt och peppar.
4. Blanda majonnäs med saffran, vitlök, salt och peppar. Sätt in i kylen.
5. Skär fisken i ca 2 cm stora bitar och lägg dem i grytan tillsammans med blåmusslorna. Koka försiktigt under lock i ca 5 minuter. Tillsätt räkor och hummer och strö över örter.
6. Servera med nybakat bröd och saffransaioli.



Daniel Müller

Följ med på en guidad fisk- och skaldjursgryta-tur med Daniel Müllern.



AV PROFFS FÖR PROFFS



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.