

GOODNESS
GRACIOUS
GREENS!



RÄTTER FÖR ALLA TILLFÄLLEN!

- VEGETARISKA RECEPT -



GOTT GRÖNT LJUS I ALLA LÄGEN

Vi vet att dagarna kan vara hektiska, snarare ofta än sällan. Och att förnya menyn hamnar på to-do-listan eftersom gästerna väntar på nästa service – förhoppningsvis får du lite andrum med Rätter för alla tillfällen.

Denna receptfolder är för dig som vill inspireras och ta del av nya gröna recept – och ta din vegetariska matlagning ett

steg längre. Den är också för dig som inte lagar vegetariskt speciellt ofta, kanske aldrig. Förutom att vegetarisk mat har en rad positiva egenskaper för dina gäster och miljön är den fantastiskt god. Och med dessa recept blir det både enklare och roligare för dig att fortsätta briljera i köket.

SMART, SMARTARE, SMARTAST!



Våra recept märkta med en jordglob är klimatsmartare än många traditionella storköks- och restaurangrecept och motsvarar ett utsläpp av CO₂e på mer än 1,4 men max 2,4 kg per portion.



Recept med två jordglobar ger betydligt lägre klimatpåverkan än ett "genomsnittsrecept" och motsvarar ett utsläpp av CO₂e på mer än 0,7 men max 1,4 kg per portion.



Våra allra mest klimatsmarta recept är märkta med tre jordglobar och motsvarar ett utsläpp av CO₂e på max 0,7 kg per portion.

Fotnot: CO₂e (koldioxidekvivalenter) är ett mått på utsläpp av växthusgaser som tar hänsyn till att olika gaser bidrar olika mycket till växthuseffekten.



BBQ-MOROTSSALLAD

En matig sallad mycket smaker i. Lite sting och rökighet rundas av med sötma från majs.

INGREDIENSER

10 personer



BBQ-morotssallad

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

Dressing

5 g	Knorr Professional Vitlök kryddpuré
15 g	Knorr Professional flytande smaksättare Deep Smoke
10 g	Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
50 g	persilja
300 g	rapolja
100 g	HELLMANN'S Citrus Vinaigrette

Rökt chilisås

500 g	gräddfil
10 g	Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
10 g	Knorr Professional flytande smaksättare Deep Smoke
5 g	salt

Gör så här

1. Skala och rosta moroten hel med salt och lite olja i ugn 200 grader tills mjuk. Strö över BBQ-krydda på den färdigbakade moroten. Koka cous-cous enligt förpackning. Hacka lök och isbergssallad.
2. Hacka persilja och blanda med övriga ingredienser till god dressing och vänd ner i grönsakerna.
3. Blanda gräddfilen med kryddorna till en god sås och servera till salladen.



BLOMKÅL TANDOORISALLAD

Indisk blomkål med linser och äpple. Mynta och gurka tillsammans med yoghurt lyfter rätten.

INGREDIENSER

10 personer



Rostad blomkål

800 g	blomkål
500 g	yoghurt naturel
20 g	tandoori
5 g	Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré

Sallad

200 g	naan bröd
500 g	blomkål
30 g	koriander
15 g	mynta
300 g	linser
100 g	gul lök
200 g	äpple
50 g	HELLMANN'S Apple Cider Sherry Vinegar Vinaigrette

Gurkyoghurt

400 g	turkisk yoghurt
150 g	gurka
15 g	äppelcidervinäger
6 g	mynta
5 g	salt

Gör så här

1. Rosta hel blomkål med olja och salt på i ugn 200 grader i ca 15-20 minuter. Blanda yoghurt, tandoori och Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré och pensla på den rostade blomkålen.
2. Strimla naan brödet och rosta till knapriga krutonger i ugn.
3. Koka linser enligt förpackningen. Råriv blomkålen på grova rivjärnet. Hacka koriander, mynta, lök och äpple. Blanda allt med HELLMANN'S Apple Cider Sherry Vinegar Vinaigrette.
4. Tärna gurka och hacka mynta. Blanda med yoghurt och smaka av med äppelcidervinäger och salt.

BOVETE OCH GRÖNKÅLSSALLAD

Grönkål ihop med bovete både som kokt och rostad passar kanon tillsammans. Pesto på grönkål är väldigt smakrik och intressant.

INGREDIENSER

10 personer



Bovete och grönkålssallad

600 g	bovete
200 g	grönkål
50 g	salladslök
300 g	zucchini
50 g	WINBORGS Ättiksprit 12%
100 g	strösocker
150 g	vatten
300 g	fänkål

Grönkålspesto

50 g	HELLMANN'S Citrus Vinaigrette
100 g	rapolja
50 g	grönkål
50 g	pumpafrön
40 g	parmesan
5 g	Knorr Professional Vitlök kryddpuré

Gör så här

1. Ta en sjättedel av bovetet och rosta i ugn tills gyllene färg. Koka resten enligt förpackningen. Koka en pickleslag av Winborgs Ättiksprit 12%, strösocker och vatten. Skiva zucchini och lägg i pickleslagen. Plocka grönkålen i mindre bitar. Hacka salladslöken och hyvla fänkålen tunt.
2. Mixa grönkål, pumpafrön, parmesan och Knorr Professional Vitlök kryddpuré med HELLMANN'S Citrus Vinaigrette och rapolja till en pesto. Blanda peston med salladsingredienserna.



BROCCOLI PUMPASALLAD

Hela broccolin används, även stammen i denna rätt. Picklad rotselleri tillför syra. Rostade pumpafrön skapar knaprighet.

INGREDIENSER

10 personer



Broccoli pumpasallad

- 400 g broccoli
- 800 g pumpa, Butternut
- 300 g rotselleri
- 50 g WINBORGS Ättiksprit 12%
- 100 g strösocker
- 150 g vatten
- 100 g grönkål
- 400 g matvete
- 50 g pumpafrön

Dressing

- 10 g MAILLE Senap Dijon Original
- 160 g HELLMANN'S Citrus Vinaigrette
- 40 g rapsolja

Gör så här

1. Skär bort buketterna på broccolin och koka dessa. Hyvla stammen tunt. Skala och skär pumpan i bitar och koka denna. Skala och råriv rotsellerin. Koka en pickleslag på ättika, socker och vatten och häll över rotsellerin. Plocka grönkålen i småbitar. Koka matvetet enligt förpackningen. Rosta pumpafröna.
2. Blanda MAILLE Senap Dijon Original, HELLMANN'S Citrus Vinaigrette och rapsolja. Blanda dressingens ingredienser.



HELBAKAD ROTSELLERI STJÄLKPESTO

Bakar man med skalet på så behålls mycket mer av rotsellerins smak.
En pesto på persiljestjälkar är ett bra sätt att ta till vara på hela persiljebunten.

INGREDIENSER

10 personer



Helbakad rotselleri

1,2 kg rotselleri
5 g salt

Stjälkpesto

300 g persiljestjälkar
50 g solrosfrön
100 g matolja
40 g HELLMANN'S Apple Cider Sherry Vinagar Vinaigrette
20 g Knorr Professional Vitlök kryddpuré

Gör så här

1. Skär bort den jordiga delen på rotsellerin. Gnid in rotsellerin i lite olja och salta. Baka den hel i ugn 180 grader tills mjuk igenom.
2. Mixa persiljestjälkar, solrosfrön, matolja, HELLMANN'S Apple Cider Sherry Vinager Vinaigrette och Knorr Professional Vitlök kryddpuré till en slät pesto.
3. Dela rotsellerin i mindre bitar och klicka pesto ovanpå.



ITALIENSK SALLAD

En variant på italienarnas brödsallad Panzanella. Pane ät italienska för bröd och zanella betyder djup tallrik vilket den vanligtvis servera i. Härliga, mustiga smaker i en matig sallad.

INGREDIENSER

10 personer



Italiensk sallad

200 g	vitt bröd
1 kg	Knorr Peperonata
1 kg	tomater
120 g	oliver
200 g	rödlök
800 g	vitkål
8 g	salt

Dressing

70 g	HELLMANN'S Appel Cider Sherry Vinegar Vinaigrette
70 g	Knorr Kryddpasta Bouquet all'Italiana
70 g	Knorr Professional Vitlök kryddpuré

Gör så här

1. Skär brödet i mindre bitar och rosta torrt i ugn. Strimla vitkål tunt och blanda med saltet och låt stå 20 minuter. Skär tomater, oliver och rödlök i valfria bitar. Krama ur vitkålen och blanda med övriga salladsingredienser.
2. Blanda alla ingredienser till dressingen och blanda med salladen.



KIMCHIPLÄTTAR

Tänk er en pannkaka fast med lite grönsaker i smeten som ger krispighet och smaken av kimchi. Flera bra världar i en och samma rätt.

INGREDIENSER

10 personer



Kimchiplättar

300 g färdig kimchi
150 g salladskål
150 g purjolök
225 g vetemjöl
7 st ägg
225 g vatten
300 g rättika
45 g Knorr Professional
Ingefära kryddpuré
50 g Milda Flytande
Margarin

Gör så här

1. Vispa samman ägg, vetemjöl, vatten, Knorr Professional Ingefära kryddpuré och vätskan från kimchin.
2. Finstrimla salladskål, purjolök och rättika. Vänd ner i äggsmeten.
3. Stek "pannkakor" gyllene i Milda Flytande Margarin.



KOREASALLAD

En nudelsallad med koreanska smaker. Pac choy kan ersättas med mangold eller spenat.

INGREDIENSER

10 personer



Koreasallad

- 500 g** äggnudlar
- 200 g** böngroddar
- 600 g** pac choy
- 500 g** morot
- 400 g** rättika
- 50 g** koriander

Dressing

- 50 g** kimchibase, chilisås
- 200 g** HELLMANN'S Citrus Vinaigrette

Gör så här

1. Koka äggnudlarna enligt förpackningen. Skär pac choyen i mindre bitar. Blanchera pac choy och böngroddar. Råhyvla morot och rättika. Hacka koriander. Blanda kimchibase och HELLMANN'S Citrus Vinaigrette till en dressing och vänd ner alla salladsingredienser och blanda väl.



LINS- OCH BULGURSALLAD

Kryddor från Mellanöstern lyfter smakerna på grönsaker. Här rostar vi spenat i ugnen som inte bara får god smak utan också blir lite krispiga.

INGREDIENSER

10 personer



Lins- och bulgursallad

- 400 g bulgur
- 300 g linser
- 200 g spenat
- 200 g avokado
- 40 g mynta
- 200 g gul lök
- 400 g tomat
- 50 g pumpafrön

Dressing

- 300 g **HELLMANN'S Citrus Vinaigrette**
- 20 g Ras el Hanout
- 80 g rapsolja
- 40 g **Knorr Professional Curry kryddpuré**

Gör så här

1. Blanda alla ingredienser till dressingen.
2. Ta hälften av dressingen och blanda med spenaten och kör i ugn 200 grader i 8 minuter. Koka linser och bulgur enligt förpackning. Skär avokado, mynta, lök och tomat i mindre bitar. Rosta pumpafrön. Blanda alla sallads- ingredienser med resterande dressing.



LINSFÄRSLIMPA MED GRÄDDSÅS

Köttfärslimpa men utan köttfärs. Själva limpan är vegetarisk och vill man ha såsen likadan så byt ut buljongen.

INGREDIENSER

10 personer



Linsfärslimpa

- 200 g morot
- 500 g champinjon
- 350 g rotselleri
- 225 g gul lök
- 200 g linser
- 5 g tomatpuré
- 100 g havregryn
- 15 g Knorr Kryddpasta
- Timjan
- 20 g Knorr Professional
- Vitlök kryddpuré
- 5 g Knorr Svampfond
- koncentrerad
- 100 g riven ost
- 2 st ägg
- 20 g salt
- 30 g SLOTTS Ketchup
- 20 g äppelcidervinäger

Gräddsås

- 150 g vatten
- 150 g mjölk
- 150 g Knorr Visp 31 %
- 20 g gelé
- 20 g Knorr Brun
- Kalvfond,
- koncentrerad
- 5 g salt
- 25 g MAIZENA Ekologisk
- Majsstärkelse

Gör så här

1. Skala morot, rotselleri och lök och grov riv allt tillsammans med champinjonerna. Stek ur vätskan ur rivet.
2. Koka linserna enligt förpackningen. I en matberedare pulsa alla ingredienser förutom ketchup och äppelcidervinäger. Häll smeten i en smord form.
3. Blanda SLOTTS Ketchup och äppelcidervinäger. Ta hälften av ketchupsmeten och pensla på ytan av linslimpan. Grädda i ugn 190 grader i 30 minuter. Pensla på resterande ketchupsmet och sänk temperaturen till 145 grader och kör ytterligare 20 minuter.
4. Blanda vatten, mjölk, Knorr Visp 31%, gelé, Knorr Brun Kalvfond, koncentrerad och salt i en kastrull. Koka upp och red av med MAIZENA Ekologisk Majsstärkelse.
5. Servera linsfärslimpan med potatispuré, råörda lingon och pressgurka.



MISOBAKAD AUBERGINE

Aubergine är som godast när den är ordentligt avbakad. Smaksatt med miso och ingefära lyfter den ytterligare en dimension.

INGREDIENSER

10 personer



Misobakad aubergine

1,5 kg	aubergine
500 g	misopasta
2 g	limeblad
40 g	Knorr Professional Ingefära kryddpuré
40 g	Knorr Professional Vitlök kryddpuré
200 g	rapsolja
300 g	vatten

Gör så här

1. Mixa samman alla ingredienser förutom auberginen i en matberedare.
2. Skiva auberginen i centimetertjocka skivor.
3. Gnid in ett lager misomarinad i botten av en form. Placera ut aubergineskivor och bred ett lager misomarinad över auberginen. Baka av i ugn 180 grader tills auberginen har fått fin färg.



MOROT OCH BOVETEBIFFAR

Rostad morot ihopvispad med kokt bovete som skapar rätt konsistens gör dessa biffar väldigt lättjobbade. Lite ingefära och chili spetsar till det hela.

INGREDIENSER

10 personer



Morot och bovetebiffar

750 g	morot
300 g	gul lök
100 g	pumpafrön
50 g	MAIZENA Snowflake
20 g	Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
350 g	krossad bovete
40 g	Knorr Professional Ingefära kryddpuré
50 g	rapsolja
3 g	salt
50 g	Milda Flytande Margarin

Gör så här

1. Skala och grovtärna morot och lök. Gnid in i olja och salt. Rosta i ugn 180 grader tills moroten är mjuk.
2. Koka krossade bovetet enligt förpackningen.
3. Blanda allt i en degblandare med vinge och vispa samman till en smet.
4. Forma biffar och stek gyllene i Milda Flytande Margarin.



MOROTSPUDDING

En vegetarisk variant på laxpudding. Lättgravad morot får ersätta laxen och dillfrö ger den rätta smaken.

INGREDIENSER

10 personer



Morotspudding

2,4 kg potatis
700 g morot
600 g gul lök
360 g ägg
250 g Knorr Visp 31%
400 g mjölk
14 g dillfrö
12 g salt
12 g socker
500 g smör

Fänkålssallad

300 g fänkål
100 g äpple
50 g HELLMANN'S Citrus Vinaigrette

Gör så här

1. Skala, grovriv och stek moroten.
2. Blanda ägg, Knorr Visp 31%, mjölk, dillfrö, salt och socker. Varva potatis, morot och lök i en form. Häll på äggstanningen. Grädda i ugn 180 grader i 1 timme och 20 minuter.
3. Skira smöret.
4. Skiva fänkålen tunt. Strimla äpple. Blanda fänkål och äpple med HELLMANN'S Citrus Vinaigrette.



POTATISSALLAD

En mustig potatissallad med lite sälta från ost och syra från kapis. Blir godare om den blandas dagen innan så potatisen får suga i sig lite dressing.

INGREDIENSER

10 personer



Potatissallad

- 2 kg** färsk potatis
- 175 g** knipplök
- 150 g** kapis
- 150 g** riven prästost
- 100 g** spenat
- 50 g** persilja

Dressing

- 100 g** MAILLE Senap Dijon Original
- 200 g** HELLMANN'S Citrus Vinaigrette

Gör så här

1. Koka och dela färskpotatisen. Hacka knipplök och persilja. Blanda alla salladsingredienser.
2. Blanda HELLMANN'S Citrus Vinaigrette med MAILLE Senap Dijon Original till en god dressing. Blanda dressingen med salladsingredienserna.



PUMPA MED ROTMOS OCH FLÄSKBULJONG

I stället för rimmat fläsklägg använder vi pumpa. Denna går att göra vegetarisk genom att byta ut till grönsaksbuljong.

INGREDIENSER

10 personer



Pumpa och fläskbuljong

1,3 kg	pumpa, butternut
300 g	gul lök
400 g	morot
4 g	lagerblad
60 g	Knorr Skinkbuljong
4 l	vatten
1,2 kg	kålrot
800 g	potatis
100 g	smör
200 g	mjölk

Gör så här

1. Skala och grovtärna pumpa, gul lök och morot. Lägg i form tillsammans med lagerblad och skinkbuljong. Slå på hälften av vattnet och kör i ugn 200 grader i 1 timme. Slå på resterande vatten och sänk värmen till 150 grader och kör ytterligare 30 minuter.
2. Skala och tärna kålrot och potatis. Koka mjuk i saltat vatten. Sila och mosa tillsammans med smör och mjölk.



ROSTAD KÅLROT MED KIKÄRTSCURRY

Kålrot och curry är en oväntad kombination som passar förträffligt tillsammans. Kålrotens naturliga sötma kommer fram när man rostar den hel i ugn.

INGREDIENSER

10 personer



Kålrot

1,2 kg kålrot
100 g rapsolja
5 g salt

Kikärtscurry

300 g kikärter
50 g Knorr Professional
Curry kryddpuré
30 g Knorr Professional
Vitlök kryddpuré

Gör så här

1. Skala kålroten och gnid in i olja och salt. Rosta i ugn 180 grader tills kålroten är mjuk.
2. Koka kikärterna och mixa i matberedare tillsammans med Knorr Professional Curry kryddpuré och Knorr Professional Vitlök kryddpuré till en jämn smet.
3. Dela kålroten på hälften och klicka på kikärtscurryn.



ROSTAD SPETSKÅL MED CITRUS OCH FRÖN

Kål är gott att rosta i ugn. Får man inte tag på spetskål går det bra med vitkål. Fröblandningen till fungerar utmärkt som strössel på nästan vad som helst.

INGREDIENSER

10 personer



Rostad spetskål

- 1,3 kg** spetskål
- 100 g** matolja
- 5 g** salt
- 200 g** HELLMANN'S Citrus Vinaigrette

Frön

- 200 g** panko
- 150 g** rågflingor
- 200 g** bovete
- 100 g** pumpafrön
- 100 g** solrosfrön
- 150 g** rapsolja
- 10 g** senap Dijon
- 100 g** HELLMANN'S Citrus Vinaigrette

Gör så här

1. Skär spetskålen i klyftor och gnid in varje klyfta med olja och salt. Rosta i ugn
2. Häll HELLMANN'S Citrus Vinaigrette över kålen när den är klar och fortfarande varm.
3. Blanda rapsolja, Senap Dijon och HELLMANN'S Citrus Vinaigrette. Bland ihop alla fröer och flingor. Rosta i ugn 180 grader i ca 15 minuter. Rör om var femte minut. Strö fröblandningen över spetskålen innan servering.



RÖDBETOR MED RÖKT FÄRSKOST

Rödbetor med någon form av ost är en gammal klassiker. Om vi tvistar till det med lite rökighet lyfts smakerna ytterligare.

INGREDIENSER

10 personer



Rödbetor med rökt färskost

1,2 kg rödbetor
300 g Creme Bonjour Naturel
20 g Knorr Professional flytande smaksättare Deep Smoke
50 g panko

Gör så här

1. Koka och skala rödbetorna.
2. Blanda Creme Bonjour Naturel, Knorr Professional flytande smaksättare Deep Smoke och Panko.
3. Dela rödbetorna och klicka på färskosten.



RÖDBETSBIFFAR

Rödbetsbiffar med linser för att stärka upp proteininnehållet.
Smaksatt med pepparrot och lite vitlök.

INGREDIENSER

10 personer



Rödbetsbiffar

1 kg	rödbetor
50 g	Knorr Professional Vitlök kryddpuré
30 g	pepparrot
100 g	MAIZENA Snowflake
450 g	linser
5 g	salt
50 g	Milda Flytande Margarin

Gör så här

1. Koka och skala rödbetorna.
2. Koka linserna enligt förpackningen.
3. Riv pepparroten.
4. Mixa alla ingredienser förutom margarinet i en matberedare.
5. Forma små biffar och stek i Milda Flytande Margarin.



SVARTA BÖNBIFFAR

Kokta bönor är perfekt att göra grönsaksbiffar med. Tillsammans med kokt ris får man en formbar färs. Lite pumpafrön i smeten skapar struktur.

INGREDIENSER

10 personer



Svarta bönbiffar

900 g	svarta bönor
450 g	svart ris
150 g	pumpafrön
15 g	Knorr Professional flytande smaksättare Deep Smoke
40 g	Knorr Professional Vitlök kryddpuré
5 g	salt
50 g	Milda Flytande Margarin

Gör så här

1. Koka bönor och ris enligt förpackningen.
2. Blanda alla ingredienser förutom margarinet i en degblandare med vinge till en smet.
3. Forma biffar och stek i Milda Flytande Margarin.



SÖTPOTATISBIFFAR

Rostad sötpotatis är grunden i denna grönsaksbiff. Smaksatt med paprika, tomat och lite rökighet blir de underbart goda.

INGREDIENSER

10 personer



Sötpotatisbiffar

1 kg	sötpotatis
200 g	gul lök
100 g	rapsoolja
5 g	salt
30 g	MAIZENA Snowflake
40 g	Knorr Professional Paprika kryddpuré
250 g	Knorr Tomatino
15 g	Knorr Professional flytande smaksättare 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 rapsoolja och rosta i ugn 180 grader tills potatisen är mjuk.
2. Koka ris enligt förpackningen.
3. Blanda alla ingredienser förutom margarinet i degblandare med vinge till en smet.
4. Forma biffar och stek gyllene i Milda Flytande Margarin.



SÖTPOTATISSALLAD

En sallad som blir riktigt matig tack vare kikärter och linser. Dressing gjord på kokosmjölk och lime skapar intressanta smaker ihop med sötpotatisen.

INGREDIENSER

10 personer



Sötpotatissallad

500 g	morot
700 g	sötpotatis
200 g	gul lök
20 g	koriander
200 g	kikärter, kokta
200 g	linser, kokta
10 g	limejuice
200 g	kokosmjölk

Dressing

100 g	tomatjuice
30 g	Knorr Professional Curry kryddpuré
10 g	Knorr Professional Vitlök kryddpuré
20 g	Knorr Professional Ingefära kryddpuré
4 g	salt

Gör så här

1. Skala och skär morot och sötpotatis i mindre bitar. Koka i saltat vatten. Hacka lök och koriander. Blanda alla salladsingredienser.
2. Blanda alla ingredienser till dressingen och vänd ner i salladen.



THAISALLAD

En light sallad med risnudlar och grönsaker i grunden.
Citrus och fisksås sätter rätt touch på smaken.

INGREDIENSER

10 personer



Nudelsallad

- 400 g** risnudlar
- 500 g** morot
- 500 g** broccoli
- 250 g** gröna färska bönor

Dressing

- 150 g** HELLMANN'S Citrus Vinaigrette
- 5 g** limeskal
- 20 g** limejuice
- 30 g** Knorr Professional Ingefära kryddpuré
- 30 g** fisksås
- 10 g** socker
- 1 g** torkad chili

Gör så här

1. Koka nudlarna enligt förpackningen.
Strimla moroten tunt. Skär broccoli och bönor i mindre bitar och koka.
2. Blanda alla ingredienser till dressingen.
Blanda med alla grönsaker och nudlar.



VITKÅLSBOEUF MED POTATISPURÉ

Boeuf bourguignon med rostad vitkål istället för kött.
Förvillande lika originalet i smak.

INGREDIENSER

10 personer



Vitkålsboeuf

650 g rotselleri
350 g gul lök
350 g champinjoner
450 g vitkål
1,5 l vatten
30 g **KNORR Brynt**
Lökfond, koncentrerad
50 g **KNORR Svampfond,**
koncentrerad
25 g vinäger
25 g **Knorr Kryddpasta**
Timjan
20 g **Knorr Professional**
Vitlök
15 g salt
45 g vatten
35 g **MAIZENA Ekologisk**
Majsstärkelse
10 g **Knorr Professional**
flytande smaksättare
Deep Smoke

Potatispuré

1,6 kg potatis
100 g smör
400 g mjölk
12 g salt

Gör så här

1. Skala och grovtärna rotselleri, lök, champinjoner och vitkål. Bryn till fin färg. Slå på vatten, fonder och kryddor. Koka tills rotsellerin är mjuk. Red av med MAIZENA Ekologisk Majsstärkelse och smaka av med Knorr Professional flytande smaksättare Deep Smoke.
2. Skala och koka potatisen. Sila av kokvattnet och vispa upp potatisen med smör, mjölk och salt.

ufs.com

