



PROFESSIONAL



KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS

Naturliga ingredienser.
Rena och höga smaker.





PROFESSIONAL

**KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS
GER DIG FYLLIGA, SAMMANSATTA OCH DJUPA SMAKER
- SNABBT OCH ENKELT**

Veganska och glutenfria

FÅ KOLL PÅ SORTIMENTET



ROAST UMAMI

RECEPT

- ▶ Lök- och ölpaj
- ▶ Svampquiche
- ▶ Zucchini-fritters
- ▶ Bbq-sötpotatis och rökt morotspuré
- ▶ Butternutsquash-risotto med skogssvamp



**WILD MUSHROOM
EARTH**

RECEPT

- ▶ Vintertabbouleh
- ▶ Svamp- & jordärtskocksoppa
- ▶ Enkel grönkålspesto



DEEP SMOKE

RECEPT

- ▶ Rökig morot, alger och citrusmajonnäs
- ▶ BBQ-morotssallad
- ▶ Rödbetor med rökt färskost
- ▶ Sötpotatisbiffar
- ▶ Jordärtskockspotatissallad



SÅ HÄR ANVÄNDER DU KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS

- ▶ Knorr Professional Intense Flavours är gjorda av noga utvalda, naturliga ingredienser. Smakerna är balanserade, utan att vara för salta, syrliga eller bittra. Samtidigt är de kraftiga nog att smaksätta både kalla och varma rätter.
- ▶ Speciellt bra är Knorr Professional Intense Flavours i dressingar, kalla såser och marinader, där de på ett enkelt och snabbt vis gör det möjligt att skapa spännande djupa smaker.
- ▶ Dessa smaksättare är också riktigt bra i rena grönsaksrätter, om du enkelt vill tillsätta extra smak för att framhäva huvudingrediensen och samtidigt ta dina rätter till nya höjder.
- ▶ Våra flytande smaksättare går också bra att använda i varm matlagning. Här används de bäst som smaksförhöjare i såser, purér, glacer och grytor i slutskedet av matlagningen, för att bibehålla så hög smak som möjligt.
- ▶ Blanda Knorr Professional Intense Flavours med Knorr Koncentrerade fonder för att ge dina rätter med fonder, ytterligare en smaksjuts.
- ▶ Knorr Professional Intense Flavours är lätta att dosera och ger omedelbar smak.
- ▶ Vi har inte angivit någon doseringsanvisning på flaskan eftersom "hur mycket" beror på vad som tillbereds.



PROFESSIONAL



ROAST UMAMI

Beskrivning

Har en fyllig karamelliserad smak av långtidsrostad lök och vitlök.

Egenskaper

Naturliga ingredienser

Glutenfri

Vegansk

Smakliga tips

- ◆ Använd till alla olika slags kött- och köträtter.
- ◆ Koka ner grädde med Roast Umami och skapa en fantastisk karamellisering på nolltid.

Rätter att prova

- ▶ Lök- och ölpaj
- ▶ Svampquiche
- ▶ Zucchinifritters
- ▶ Bbq-sötpotatis och rökt morotspuré
- ▶ Butternutsquash-risotto med skogssvamp

NYCKELINGREDIENSER

Purè på rostad lök

Färska lökar ugnstrostas i upp till en timme innan de hastigt fryses ner för att bevara färg och smak.



Pulver på rostad vitlök

Färska, rena vitlöksklyftor ugnstrostas i upp till en timme innan de pureas och hastigt fryses ner för att bevara färg och smak.



Lökjuicekoncentrat

Lökjuicekoncentrat som kokats varsamt i fett och socker. För att göra 1 kg koncentrat krävs 7,9 kg färsk lök.



Vitlöksextrakt

Ett naturligt extrakt från vitlök.





LÖK- OCH ÖLPAJ

Denna läckra paj passar till allt, den är härlig som huvudrätt men är också perfekt som tillbehör. En perfekt sötma tillsammans med härliga fettet från smördegen

INGREDIENSER

10 personer

Till pajen

- 20 ml** Milda Flytande margarin
- 500 g** blandad lök i tjocka skivor
- 100 ml** CARTE DE'OR Karamelltopping
- 100 ml** öl
- 20 g** timjan, färsk hackad
- 20 g** Knorr Grönsaksbuljong, pulver
- 20 ml** Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami
- 320 g** Smördeg

Till ostkrämen

- 150 g** Crème Bonjour naturell
- 30 g** Knorr Kryddpasta Bouquet de Provence

Gör så här

1. Häll Milda flytande margarin i en stekpanna som kan gå i ugn.
2. Lägg de tjocka lökskivorna delvis överlappande i pannan och stek dem gyllene på ena sidan.
3. Häll på karamelltopping och glasera löken.
4. Tillsätt ölen och låt koka in i karamellen.
5. Tillsätt Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami och strö över grönsaksbuljong och hackad timjan.
6. Lägg försiktigt smördeg över som ett lock så att det fina mönstret inte förstörs.
7. Baka pajen i ca 20 minuter på 180° eller tills smördegen är spröd och gyllene.
8. Låt pajen stå i 5 minuter så att den sätter sig.
9. Blanda Crème Bonjour med kryddpasta och servera till pajen.
10. Vänd upp pajen på ett fat och servera med ostkrämen.





SVAMPQUICHE, ÄPPELKOMPOTT, LÖK & MANGO TOPPAT MED SKUM PÅ SKOGSSVAMP

En riktig smakbomb till paj med massor av umami. Gifter sig väl med den härligt sötsyrliga kompotten.

INGREDIENSER

10 personer

Till quichen

- 5 st små pajska
(kuvertstorlek)
- 300 g färsk blandad
skogssvamp
- 2 dl Rama Professional
Visp 31 %
- 20 ml Milda Flytande
Margarin
- 75 g schalottenlök,
finhackad
- 10 g Knorr Kycklingfond,
koncentrerad
- 10 g Knorr Professional
Intense Flavours
Roast Umami
- 10 g Knorr Svampfond,
koncentrerad
- 50 g ost, riven
- 3 st äggulor

Till kompotten

- 3 st äpplen
- 1 st salladslök
- 20 ml HELLMANN'S Apple
Cider Sherry Vinegar
Vinaigrette
- Timjan, färsk
- 60 g Spicy Mango Chutney
- 10 ml Knorr Professional
Intense Flavours
Roast Umami

Till skogssvampsskummet

- 1 dl äggula
- 1 dl Milda Flytande
Margarin
- 1 dl Rama Professional
Visp 31%
- 30 g Knorr Svampfond,
koncentrerad
salt och peppar



Gör så här

Quiche

- Finhacka schalottenlöken och stek tillsammans med svampen i lite Milda Flytande Margarin. Låt svalna.
- Blanda grädde, ost, kycklingfond, Knorr professional Intense Flavours Roast Umami samt svampfond och rör ner äggulorna. Vänd i svampen. Smaka av med salt och peppar.
- Häll fyllningen i pajskalet och baka i 165° tills gyllene.

Kompott

- Tvätta äpplena och skär dem i tunna båtar.
- Skala löken och skär i tunna lameller.
- Sautera äpplen och lök snabbt i HELLMANN'S Apple Cider Sherry Vinegar Vinaigrette
- Addera mango chutney och Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami på kompotten och blanda.
- Blanda i finhackad timjan i kompotten och servera till quichen.

Skogssvampskum

- Rör ihop alla ingredienser till en blöt massa och häll i sifon (med 2 gaspatroner). Skaka ordentligt före användning.
- Servera den färdiga pajen med droppar av äpple-/persiljeolja och toppa med svampskummet. Garnera gärna med spröda salladsblad vända i lite syra.



ZUCCHINIFRITTERS

Nästan alla känner till Zucchini-frittis men i det här receptet har vi bytt ut vetemjöllet mot kikärtsmjöl.

INGREDIENSER

10 personer

- 1350 g** Zucchini
 - 10 g** salt
 - 150 g** salladslök, hackad
 - 200 g** kikärtsmjöl
 - 150 g** riven parmesan
 - 50 g** Knorr Professional Vitlök kryddpuré
 - 60 g** ägg
 - 150 g** Knorr Grönsaksbuljong, pulver
 - 20 ml** Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami
 - 2 g** stött vitpeppar
 - 40 g** blandade färska kryddörter
 - 200 ml** naturell yoghurt
 - 25 g** mynta, färsk hackad
 - 1 g** stött spiskummin
- Salt och peppar olja till stekning

Gör så här

1. Tvätta och riv zucchini på ett rivjärn.
2. Blanda zucchini med saltet och låt stå i ca 10 minuter.
3. Lägg zucchini i en silduk och pressa ut så mycket vatten som möjligt.
4. Lägg zucchini i en skål och tillsätt hackad lök, vitlök, buljong, Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami och peppar. Blanda.
5. Tillsätt parmesan, kikärtsmjöl, ägg och kryddörter. Rör samman.
6. Stek som små pannkakor i rikligt med Milda Flytande Margarin tills gyllene och spröda.
7. Blanda yoghurt, spiskummin, salt, peppar och mynta.
8. Servera dina frittis med yoghurt-dippen.



BBQ-SÖTPOTATIS OCH RÖKT MOROTSPURÉ

Sötpotatis i kombination med kryddig BBQ, härlig rökighet och söta morötter. Sötpotatis med BBQ och en touch av mellanöstern samt massor av umami. Denna rätt kan serveras både som huvudrätt tillsammans med en fräsch sallad, eller som en del av vilken grillbuffé som helst.

INGREDIENSER

10 personer, sidorätt

- 2 kg** sötpotatis i stora tärningar.
- 150 g** Knorr Butter Chicken pasta
- 50 g** Knorr Kycklingfond, koncentrerad
- 75 g** brun farin
- 5 g** spiskummin, stött
- 1 kg** morötter, stora
- 30 g** Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
- 30 g** Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami
- 1 st** citron, saft och skal
- 20 g** koriander, färsk
- 180 g** Rama Professional Fraich 24 %
- 100 ml** Milda Såsbas

Gör så här

1. Häll Milda flytande margarin i en panna och tillsätt Knorr Butter Chicken pasta, brun farin och Knorr Kycklingfond – låt allt smälta samman.
2. Glacera de söta morötterna nästan mjuka i BBQ-såsen.
3. Ugnsånga morötterna nästan mjuka i Milda Såsbas tillsammans med saften och skalet från en citron.
4. Blanda morötterna med "ångvätskan", spiskummin, Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami, Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke, färsk koriander och Rama Professional Fraiche.
5. Trä eventuellt upp sötpotatisen på spett och servera dem ovanpå din morotspuré. Garnera gärna med rostade sesamfrön och färska örter.





BUTTERNUTSQUASH-RISOTTO MED SKOGSSVAMP

En härligt krämig risotto med höstiga smaker som passar lika bra till lunch som middag.

INGREDIENSER

10 personer

Till risotton

- 700g** arborioris
- 2 dl** vitt vin
- 2 liter** vatten
- 75g** Knorr Hönsbuljong, pasta
- 1 dl** olivolja
- 500 g** butternutsquash, tärnad
- 100 g** schalottenlök, hackad
- 20 g** färsk timjan, hackad
- 2 st** vitlöksklyftor
- 100 g** parmesan
- 100 g** smör
- 60 g** Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami

Till svampen

- 400 g** färsk, blandad svamp
- 40 g** Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami
- Salt och peppar

Gör så här

1. Koka upp vatten och buljong
2. Värm på riset i olivoljan och låt det suga till sig fett. Tillsätt vinet och låt koka in. Tillsätt buljongen lite i taget tills riset kokats al dente.
3. Ånga squash, schalottenlök, timjan och vitlök möra under folie. Tillsätt 60 gram Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami och mosa grovt med en gaffel eller en stavmixer.
4. Montera risotton med smör och parmesan. Tillsätt den mosade squashen och rör tills risotton är krämig. Smaka eventuellt av med salt och peppar.
5. Stek svampen i lite fett på en panna. Glasera med Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami. Krydda med salt och peppar och lägg ovanpå din risotto.





PROFESSIONAL



WILD MUSHROOM EARTH

Beskrivning

Har en djup och jordig smak av vild svamp, däribland Karljohan.

Egenskaper

Naturliga ingredienser

Glutenfri

Vegansk

Smakliga tips

- 🍷 Tillsätt Wild Mushroom Earth i din risotto för att addera en rik smak av svamp.
- 🍷 Använd som smakförhöjare i dina veganska rätter som tex bolognese, grytor och såser för en fylligare och "köttigare" smak.

NYCKELINGREDIENSER

Karljohansvamp

Nyplockade, färska, fräscha Karljohansvampar rengörs, delas och lufttorkas.



Smörsopp

Nyplockade och noga utvalda färska och fräscha svampar rengörs, delas och lufttorkas.



Purè på ugnstrostad lök

Färsk lök tvättas, skalas och ugnstrostas i upp till en timme innan de hastigt fryses ner för att bevara färg och smak.



Svampjuicepulver

Gjord på koncentrerad champinjonjuice. För att göra 1 kg pulver krävs 14 kg färsk svamp.



Rätter att prova

- ▶ Vintertabbouleh
- ▶ Svamp- & jordärtskocksoppa
- ▶ Enkel grönkålspesto



VINTERTABBOULEH

Tabbouleh är ursprungligen en libanesisk sallad som görs på bulgur, tomater, persilja och mynta. Den smaksätts med olivolja och citronsaft. Den här mer vintriga versionen innehåller fänkål, champinjoner, kastanjer, persilja och spenat. Gott på hösten och vintern. Passar för veganer.

INGREDIENSER

10 personer

Bulgur:

- 1 l vatten
- 20 g Knorr Svampfond, koncentrerad
- 2,5 dl bulgur

Till den stekta svampen

- Milda Flytande Margarin
- 50 g lök, skivad
- 300 g Champinjoner i klyftor
- Salt och peppar
- 0,75 dl HELLMANN'S Apple Cider Sherry Vinegar Vinaigrette
- 10 g Knorr Professional Intense Flavours Wild Mushroom Earth

Till grönsaksblandningen

- 0,1 kg fänkål, tunt skivad
- 50 g kastanjer, tillagade
- 100 g babyspenat
- 100 g bladpersilja
- Salt och peppar

Gör så här

1. Låt vatten och svampfond koka upp.
2. Skölj bulgurn väl och häll ner i den kokande buljongen. Låt koka i cirka 15 minuter.
3. Fräs löken och champinjoner snabbt i Milda Flytande Margarin. Låt dem inte steka för länge.
4. Smaksätt svampen med Knorr Professional Intense Flavours, salt och peppar.
5. Blanda bulgurn med svampblandningen.
6. Smaksätt med vinägretten och krydda med salt och peppar.
7. Låt kallna och blanda i resten av ingredienserna i salladen. Servera.





ROSTAD JORDÄRTSKOCKSOPPA MED BRYNT ÄPPLE & CHAMPINJON

Jordärtskockan är en smakrik nordisk knöl som gör sig utmärkt i soppsform. Just den här varianten har vi toppat med svamp för den där härligt höstiga känslan. En rätt som passar lika bra till lunch som middag och både som förrätt och huvudrätt.

INGREDIENSER

10 personer

Till soppan

- 1,5 kg** jordskockor
- 30 g** rapsolja
- 2,6 l** vatten
- 300 ml** grädde
- 10 g** Winborgs Ättiksprit
- 40 g** Knorr Kycklingfond
- 10 g** salt
- 20 g** Knorr Professional Intense Flavours Wild Mushroom Earth
- 1 g** vitpeppar

Till servering

- 150 g** champinjoner
- 2 st** äpplen
- 25 g** smör
- 3 g** färsk timjan

Gör så här

Soppan

1. Rengör jordskockor så att jord försvinner och halvera.
2. Vänd skockorna i rapsoljan och rosta dem i ugn vid 175 grader i 30 minuter.
3. Lägg skockor i gryta och slå på vatten, Knorr Kycklingfond och salt.
4. Koka upp och mixa soppan slät och tillsätt grädde.
5. Smaksätt med ättika, Knorr Intense Flavour Mushroom Earth och vitpeppar.

Innan servering

1. Tärna äpplen och skiva champinjoner fint.
2. Bryn äppeltärningar och champinjon i matfett tillsammans med timjan
3. Anrätta soppan och toppa med smör brynt äpple och champinjon.





ENKEL GRÖNKÅLSPESTO

En rustik, god, hälsosam och vitaminrik nordisk variant på pesto. Passar både till vardag och fest.

INGREDIENSER

10 personer

Till peston

- 500 g** grönkål
- 100 g** västerbottenost, riven
- 90 g** melonkärnor
- 5 g** vitlök, riven
- 100 ml** olivolja
- 100 ml** rapsolja
- 40 g** Knorr Professional Intense Flavours Mushroom Earth
- 10 g** citronsaft, färsk pressad
- 10 g** salt
- Peppar

Till servering

- 400 g** kantareller
- 20 g** smör
- Salt och peppar

Gör så här

1. Dela kålen i mindre bitar och blanchera den lätt mör i saltat vatten.
2. Mixa kål, ost, vitlök och melonkärnor och tillsätt oljan efterhand.
3. Addera Knorr Professional Intense Flavours Mushroom Earth och justera smaken med citron, salt och peppar.

Inför servering

Bryn svampen i smör och smaksätt med salt och peppar.

Servera peston till pasta, ha som topping på pizza eller använd som ett vegetariskt spread på bröd. Toppa med svampen.





PROFESSIONAL



DEEP SMOKE

Beskrivning

Har en rökighet från förkolnade lövträd

Egenskaper

Naturliga ingredienser

Glutenfri

Vegansk

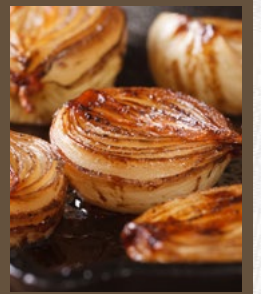
Smakliga tips

- ◆ Rör ner Deep Smoke i din Demi Glace för en rökigare sås som passar till grillat.
- ◆ Blanda i grädde och få en lättrokt sås på bara några sekunder.
- ◆ Använd för att ge dina skaldjur en härligt rökig smak på ett kick.
- ◆ Gör en succémajonnäs med svart vitlök och Deep Smoke.
- ◆ Smaksätt din färskost med Deep Smoke och bred på dina smörgåsar

NYCKELINGREDIENSER

Purè på ugnsbakad lök

Lök som ugnrostats i upp till en timme, blandas med rörsocker och havssalt innan de fryses för att bevara färg och smak.



Rökt socker

Flytande socker röks i ångorna från bränt sågspån för att därefter spraytorkas.



Rätter att prova

- ▶ Rökig morot, alger och citrusmajonnäs
- ▶ BBQ-morotssallad
- ▶ Rödbetor med rökt färskost
- ▶ Sötpotatisbiffar
- ▶ Jordärtskocks-potatissallad

RÖKIG MOROT, ALGER OCH CITRUSMAJONNÄS

Norden möter Orienten i denna fantastiska sallad. Den här salladen är full av umami, som friskas upp av citron. Algerna ger en frisk fläkt av haven i öster.

INGREDIENSER

10 personer

Stekta rökiga morötter:

- 1,5 kg morötter, skivade
- 1 dl **Milda Flytande Margarin**
- 20 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**

Algsallad:

- 40 g algsallad, torkad
- 20 g sesamfrön, rostade

Citronmajonnäs

- 0,4 kg **Hellmann's Real Majonnäs**
- 0,2 dl **citronsaft**
- Salt och peppar

Gör så här

1. Blanda morötterna och Milda Flytande Margarin.
2. Krydda med salt och peppar. Lägg på en plåt och tillaga i ugn i 160 grader i 25 minuter.
3. Blanda de varma morötterna med Knorr Professional Intense Flavours.
4. Låt kallna.
5. Låt algsalladen svälla i kallt vatten i 10 minuter.
6. Blanda ihop ingredienserna till citronmajonnäsen.
7. Blanda de kalla morötterna med algsalladen.
8. Lägg upp salladen i lager och klicka på majonnäs emellan. Dekorera med sesamfrön och majonnäs.





BBQ-MOROTSSALLAD

En matig sallad med mycket smak. Lite sting och rökighet rundas av med sötman från majs.

INGREDIENSER

10 personer

BBQ-morotssallad

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

Dressing

- 5 g Knorr Professional Vitlök kryddpuré
- 15 g Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
- 10 g Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
- 50 g persilja
- 300 g rapsolja
- 100 g HELLMANN'S Citrus Vinaigrette

Rökt chilisås

- 500 g gräddfil
- 10 g Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
- 10 g Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
- 5 g Salt

Gör så här

1. Skala och rosta moroten hel med salt och lite olja i ugn på 200 grader tills mjuk. Strö över BBQ-krydda på den färdigbakade moroten. Koka couscous enligt anvisningarna på förpackningen. Hacka lök och isbergssallad.
2. Hacka persilja och blanda med övriga ingredienser. Vänd ner den goda dressingen i grönsakerna.
3. Blanda samman gräddfil och kryddor till en god sås och servera till salladen.





RÖDBETOR MED RÖKT FÄRSKOST

Rödbetor med olika typer av ost är en gammal klassiker. Här har vi adderat en härlig rökighet, vilket lyfter smakerna ytterligare.

INGREDIENSER

10 personer

Rödbetor med rökt färskost

- 1,2 kg rödbetor
- 300 g Crème Bonjour Naturell
- 20 g Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
- 50 g panko

Gör så här

1. Koka och skala rödbetorna.
2. Blanda Crème Bonjour Naturell, Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke och panko.
3. Dela rödbetorna och klicka på färskosten.



SÖTPOTATISBIFFAR

Rostad sötpotatis får utgöra grunden i dessa goda grönsaksbiffar. Smaksatta med paprika, tomat och lite rökighet blir de underbart goda.

INGREDIENSER

10 personer

Sötpotatisbiffar

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





POTATISSALLAD PÅ JORDÄRTSKOCKA MED RÖKIG MAJONNÄS

Det går att göra fantastiska sallader med ganska enkla råvaror om man bara gör det där lilla extra. Genom att rosta rotfrukterna kommer smakerna fram ordentligt. Den rökiga majonnäsen är ett perfekt komplement till salladen.

INGREDIENSER

10 personer

- 0,7 kg** tvättade potatisar
- 0,3 kg** tvättade jordärtskockor
- 0,1 kg** solrosfrön, skalade
Milda Flytande Margarin
Salt
Rökig majonnäs
- 0,15 kg** HELLMANN'S Real majonnäs
- 10 g** Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
- 30 g** Ruccola

Gör så här

- Skär rotfrukterna i klyftor och rör dem i Milda Flytande Margarin.
- Ha i solrosfröna och smaksätt med salt.
- Lägg rotfrukterna på en plåt och tillaga i ugn i 200 grader i cirka 20 min, eller tills de är mjuka.
- Kyl rotfrukterna.
- Smaksätt majonnäsen med Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke.
- Varva rotfrukter, majonnäs och ruccola i lager på tallriken.



Unilever Food Solutions
Postboks 706
DK-2770 Kastrup, Danmark

