

KORV AV ANKA

////
Syrad rödkål : SENAPSSKY



SKÅNSK SENAPSS-
MAJONNÄS

RIS À LA MALTA

Saftsås av apelsin med en tvist

ufs.com

 Unilever
Food
Solutions

KORV AV ANKA

INGREDIENSER

300 g	kycklingfärs
3 dl	grädde
800 g	urbenat och grovmalt anklår
15 g	Knorr Professional Ingefära kryddpuré
50 g	Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
7 g	malda korianderfrön
4 g	mald svartpeppar
32 g	salt
100 g	kokta gula ärtor
	lammfjälster

GÖR SÅ HÄR

1. Mixa kyckling och grädde.
2. Vänd i den grovt malda ankan.
3. Tillsätt kryddor och ärtor.
4. Tryck ut korvsmeten i lammfjälster. Knyt 50 små korvar.
5. Ånga korvarna 80 grader i 4 minuter.
6. Låt svalna och torka i rums-temperatur i 1 timme.
7. Stek gyllenbruna i olja och smör.

SYRAD RÖDKÅL

INGREDIENSER

0,7 kg	strimlad rödkål
0,3 kg	finriven rödbeta
20 g	salt
5 cl	Winborgs Ättiksprit 12 %
100 g	svartvinbärsgeleé
	Finrivet skal från 1st apelsin
20 g	Knorr Professional Ingefära kryddpuré

GÖR SÅ HÄR

1. Vänd upp rödkål och rödbetor tillsammans med salt.
2. Lägg i press i 15 minuter
3. Koka en lag på ättika, svartvinbärsgeleé, ingefära och apelsinskal.
4. Koka i ca 10 minuter. Låt svalna
5. Vänd ner rödkål och rödbetor i lagen.

SKÅNSK SENAPS- MAJONNÄS

INGREDIENSER

- 300 g HELLMANN'S Majonnäs Extra Thick
- 2 msk dijonsenap
- 5 msk skånsk senap

GÖR SÅ HÄR

Blanda samman ovan ingredienser i en bunke.

SENAPSSKY

INGREDIENSER

- 1l Knorr Professional Kycklingfond
- 3 msk kokta gula senapsfrön
- Salt
- Svartpeppar
- Ättika

GÖR SÅ HÄR

1. Reducera fonden till hälften.
2. Vänd i senapsfrön.
3. Smaka av med salt, peppar och ättika

RIS À LA MALTA

INGREDIENSER

4 dl	ris
8 dl	vatten
1½	tsk salt
14 -15 dl	laktosfri mjölk
1-2 st	kanelstång
4 dl	Rama Professional Visp Laktosfri 30%

GÖR SÅ HÄR

1. Mät upp ris, vatten och salt.
2. Koka upp och rör om.
3. Låt gröten sjuda på svag värme under lock utan att röra om.
4. Tillsätt mjölk och kanelstång. Rör om och koka upp på nytt.
5. Lägg på locket och låt gröten svälla på svag värme 40-45 min. (Är gröten för tjock så späd med lite mer mjölk, är den för tunn låt den svälla lite till).
6. Låt gröten svalna.
7. Vispa upp Rama Professional Visp tills den stannar i skålen. Rör därefter ner den i gröten.
8. Håll upp och servera med saftsås.

SAFTSÅS AV APELSIN MED EN TVIST

INGREDIENSER

4 dl	koncentrerad apelsinsaft
5 dl	vatten
2 tsk	Knorr Professional Ingefära kryddpuré
4-5 msk	tapioka
2	stora färska apelsiner

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda saft och vatten i en kastrull
2. Skala apelsinen och skär loss klyftor (skinnfria) från apelsinen. Dela dem på mitten och lägg i kastrullen
3. Ta kroppen på resterna av apelsinen och pressa ur den sista saften av dem i kastrullen.
4. Tillsätt ingefäran.
5. Låt allt koka upp.
6. Tillsätt tapiokan utrörd med vatten. Koka upp allt tillsammans så det tjocknar.
7. Ställ kastrullen till sidan och låt saften svalna. (Blir saften för tjock så späd lite försiktigt med vatten).

ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**