



Tio enkla **JULRECEPT**



BERGMANS ROMSILL

Ingredienser 10 port		Tillagning:
Sill i lag (inläggningssill)	200 g	- Läs anvisningarna på 5-minuterssillen. Lägg sedan sillen i en sil och låt överflödigt vätska rinna bort. - Blanda Knorr Fraiche, majonnäs, stenbitsrom, lök, dill och gräslök. - Vänd ner 5-minuterssillen i stenbitsröran. - Förvara kallt fram till servering.
Knorr Fraiche 24 %	2 dl	
HELLMANN's Majonnäs	0,5 dl	
Hackad rödlök	1/2	
Knippe hackad dill	1 st	
Knippe klippt gräslök	1 liten	
Svensk sikrom	50 g	
Knorr Koncentrerad		
Hummerfond	1 tsk	
Svartpeppar		

CURRYSILL

Ingredienser 10 port		Tillagning:
Löksill, avrunnen, skuren i bitar	1 kg	- Smaksätt lika delar majonnäs och Knorr Fraiche med Curry Puré och rårivett äpple. - Vänd filéerna i såsen och låt dra över natten.
HELLMANN's Majonnäs	200 g	
Knorr Fraiche 24 %	200 g	
Knorr Professional		
Curry kryddpuré	60 g	
Syrligt äpple, rivet	150 g	

ÄGGHALVOR MED HELLMANN'S MAJONNÄS

Ingredienser 10 port		Tillagning:
Hårdkokta ägg	10 st	1. Skala äggen.
HELLMANN'S Real Majonnäs Extra Thick 78 %	100 g	2. Dela äggen på mitten och lägg upp på ett serveringsfat.
Garnityrförslag:		3. Spritsa en tesked majonnäs på varje ägghalva.
Räkor, pillade	150 g	4. Dekorera med valfri garnityr.
Dill 10 g		
Gräslök	10 g	
Rädisor	50 g	
Rökt lax	150 g	
Löjrom	100 g	
Stenbitrom	100 g	
Rökt skinka	150 g	

KALL CITRON- & DILLSÅS

Ingredienser 10 port		Tillagning:
HELLMANN's Majonnäs	300 g	Blanda majonnäs, Knorr Fraiche och dill. Smak-sätt med citron-saft, fint rivet skal från citron, salt och peppar.
Knorr Fraiche 24 %	200 g	
Citron	1 st	
Dill, hackad	50 g	
Salt		
Vitpeppar, malen		

JANSSONS FRESTELSE

Ingredienser 10 port		Tillagning:
Potatis strimlad	2,5 kg	- Skär löken i tunna skivor och fräs den lätt i flytande Milda. - Varva potatis, lök och ansjovis i smorda bleck. - Häll på Knorr Visp och lite av sillspadet, fördela ströbrödet jämt över gratängen. Ringla flytande Milda över för att få en snygg färg. - Grädda vid 160 grader i ca 45 minuter.
Lök, gul	500 g	
Ansjovis/ restaurangansjovis	600 g	
Knorr Visp 31 %	1 l	
Ströbröd	100 g	
Milda Flytande Margarin	8,0 cl	

JULKÖTTBULLAR

Ingredienser 10 port		Tillagning:
Blandfärs	1 kg	1. Blanda ströbrödet med vatten, Korr Visp, lökfond och kryddpeppar, låt det svälla. 2. Blanda ner färsen. 3. Rulla till köttbullar. Lägg i ett bleck som är smort med Milda Professional Browning.
Ströbröd	100g	
Vatten	1,5 dl	
Knorr Visp 31 %	1 dl	
Knorr Brynt lökfond, koncentrerad	80 g	
Kryddpeppar	1 tsk	
Milda browning ect.	0,3 dl	
Vatten	0,5 dl	
Tips! Stek köttbullarna i ugnen med Milda Professional Browning och blanda ut ugsfettet med vatten. Detta för att få en jämnare spridning när man sprayar fetttet över köttbullarna.		



RIS À LA MALTA

Ingredienser 10 port		Tillagning:
Standardmjölk	1 liter	1. Skölj riset snabbt i kallt vatten.
Grötris	130 g	2. Koka upp ris, socker, vanilj och salt med mjölken och låt koka under omröring i ca. 30 till 35 min.
Socker	75 g	3. Gröten får inte bli för tjock, så ta bort den från värmen när gröten fortfarande är lite lös.
Finkornigt salt	1 nypa	4. Täck gröten med bakplåtspapper för att den inte ska få en hinna och låt stå kallt över natten.
Knorr Visp 31%	0,5 l	5. Vispa grädden och tillsätt 1 msk. florsocker.
Mandlar	100 g	6. Vänd ner grädde och mandlar i gröten.
Florsocker	1 msk	7. Servera med ljummen körsbärssås.
Vaniljstång	1 st	
<i>(skrapa ur och använd kärnorna, men låt gärna själva stången också kokas med i gröten)</i>		

SAFTSÅS TILL RIS À LA MALTA

Ingredienser 20 port		Tillagning:
Jordgubssaft	1 l	- Koka upp jordgubbsaft, tillsätt hela eller nerskurna jordgubbar samt stjärnanis, sjud i någon minut och stäng av värmen. - Låt saft, bär och stjärnanis dra i minst fem timmar. - Sila av saften i en gryta (spara bären). Koka upp och reda av med MAIZENA, Tapioka tillsatt jordgubbar och kyl väl.
Jordgubbar, frusna	500 g	
Stjärnanis, hel	3 st	
MAIZENA Tapioka	20 g	

CHOKLAD- OCH APELSINMOUSSE MED GRÄDDKLICK

Ingredienser 10 port		Tillagning:
Carte d'Or Chokladmousse	160 g	1. Vispa mjölk och pulver cirka 4 min och tillsatt rivet skal av apelsin. Vispa sedan moussen ytterligare 3 min. 2. Portionera moussen och låt stå i kyl i ca 1 timme. 3. Garnera med gräddklick och apelsinfilé.
Mjölk	3,5 dl	
Apelsin, rivet skal och filéer av	1 st	
Garnityr:		
Knorr Visp 31 %	0,8 dl	
Apelsinfiléer		
Citronmeliss		

PEPPARKAKSPANNACOTTA MED LINGON

Ingredienser 10 port		Tillagning:
Carte d'Or Panna Cotta	200 g	1. Tillaga pannacottan enligt anvisningen på förpackningen. Tillsätt kryddorna. 2. Häll upp pannacottan i portions-skålar eller i en större form. Låt stelna i kyl minst 2 timmar. 3. Vid servering; smula pepparkakorna och fördela dem över pannacottan. Blanda frysta lingon med socker till garnering.
Mjölk	5 dl	
Knorr Visp 31 %	5 dl	
Kanel, malen	3 g	
Nejlíka, malen	0,7 g	
Ingefära, malen	0,7 g	
Garnityr:		
Pepparkakor	8 st	
Língon, frysta	40 g	
Strösocker	2 msk	

FEM TIPS SOM SÄTTER KNORR PÅ JULEN

1. En gnutta Knorr Brynt Lökfond i köttbullarna förhöjer smaken.
2. Gör dina sillinläggningar härligt krämiga med hjälp av Knorr Fraiche. Vår pålitliga Fraiche klarar sura livsmedel med bravur.
3. Vill du ha sill med smak utöver det vanliga? Krydda upp dina inläggningar med Knorr Professional Kryddpurée.
5. Knorr Fraiche + HELLMANN'S Majonnäs = en härligt stabil och krämig grund i köket.
4. Låt Knorr Visp ta din Ris à la Malta till nya höjder.



ufs.com

 **Unilever**
Food
Solutions