



INSPIRERANDE RECEPT

– till matgäster med dysfagi





Inspirerande recept till matgäster med dysfagi

Gazpacho med ärtor, gurka och mynta	5	Kassler med brynt potatis och stuvad spenat	17
Orange Gazpacho	6	"Panerade" kotletter med potatis, gulbetor och ugnsbakad blomkålspuré	19
Tomat- och mozzarellasallad	7	Stekt kyckling med potatis, brunsås, gurksallad och rabarberkompott	21
Brödpaj med spenatfyllning	8	Mjuk färs till korv och köttbullar	23
Terrin med varmrökt lax, örträm, tomat och citrongelé	9	Hallon- och flädersorbet	24
Fiskqueneller med potatis, gulbetor och dillkräm	11	Romfromage	25
Torskfilé med potatis, rödbetor, bacontärningar och senapskräm	13	Mousse på blodapelsin	26
Klar soppa med kycklingfrikadeller, selleri, ärtor och gulbetor	15	Karamellfromage	27



Knorr Texture 6x1 kg
UFS artnr: 67754074
Martin & Servera artnr: 3087 12
Menigo artnr: 122423





Knorr Texture gör det enkelt att laga lena munsbitar, smakrika maträtter och spännande desserter för många olika slags gäster och ändamål

Arbetar du till exempel med mathållning inom vården är du förmodligen väl bekant med begrepp som dysfagi – det vill säga tugg- och/eller sväljsvårigheter – och vilka krav det ställer på maten som serveras.

Med Knorr Texture kan du enkelt anpassa konsistensen på dina rätter efter dina matgäster.

Knorr Texture är dock långt ifrån en medicinsk produkt utan en produkt för alla tillfällen när du snabbt och enkelt vill skapa en gelékonsistens.

Knorr Texture är gjord på nöt, har en neutral smak och behöver varken blötläggas eller värmas till skillnad från gelatinblad och gelatinpulver.

Tillsätt direkt i din rätt och mixa eller vispa tills pulvret lösts upp. Lättare än så blir det inte.

Pulvret har en neutral smak, doft och färg, och kan användas i alla rätter där du normalt använder gelatinblad eller andra gelatinprodukter. Tio gram motsvarar ett gelatinblad. Doseringen görs efter önskad konsistens.

Moussekonsistens: 50 gram Knorr Texture + 1 liter vätska

Mjuka grönsakssnacks: 100 gram Knorr Texture + 1 liter vätska

Gelékonsistens: 150 gram Knorr Texture + 1 liter vätska



GAZPACHO

med ärtor, gurka och mynta

INGREDIENSER

10 personer

Gazpacho

- 250 g** gurka
- 250 g** ärtor, frusna
- 12 g** mynta, finhackad
- 30 ml** citronsaft
- 300 ml** vatten
- 20 g** Knorr flytande koncentrerad kycklingfond
- 5 g** salt
- 50 g** Knorr Fraiche 24 %
- 30 g** Knorr Texture
- 50 ml** vatten

Gör så här

Skär gurkan i tärningar och lägg i mixern tillsammans med ärtor, mynta och citron.

Tillsätt 300 ml vatten, kycklingfond, salt och Knorr Fraiche. Mixa till en slät soppa.

Värm 50 ml vatten och lös Knorr Texture i vattnet.

Låt dra i några minuter och blanda sedan ner i soppan.

Häll upp soppan i passande glas och kyl dem i fyra timmar innan servering.



ORANGE GAZPACHO

INGREDIENSER

10 personer

Gazpacho

- 450 g tomat
- 100 g gul paprika
- 200 g majs
- 30 g schalottenlök
- 10 g Knorr Professional vitlökspuré
- 5 g Knorr Professional rökt chili kryddpuré
- 30 ml sherryvinäger
- 75 ml olivolja
- 20 ml citronsaft
- 5 g salt
- 30 g Knorr Texture
- 100 ml vatten

Gör så här

Hacka tomat, paprika och lök i tärningar. Blanda med vinäger, citron, olivolja, salt, rökt chili och vitlökspuré.

Låt marinera i 15 minuter.

Lägg grönsaker, marinad och majs i en mixer och blanda till en slät soppa.

Värm 100 ml vatten och lös upp Knorr Texture.

Blanda det med soppan och dela upp i passande glas. Kyl i minst fyra timmar innan servering.



TOMAT- OCH MOZZARELLASALLAD

INGREDIENSER

10 personer

Tomatsallad

- 500 g** färska solmogna tomater
- 350 g** Knorr Tomatino
- 5 g** socker
- 10 g** Knorr Umami
- 1 msk** äppelcidervinäger
- 80 g** Knorr Texture

Gör så här

Blanda alla ingredienser och häll i en cylinderform på ca 5-6 cm i diameter.

Kyl i minst 3 timmar.

Ta din "sallad" ur formen och skär i skivor. Servera gärna med lite basilikaolja.

Mozarella

- 4 st** buffelmozzarella
- 2 dl** Knorr Mat 15 %
- 1 dl** vätska från buffelmozzarellan
- 15 g** Knorr Umami
- 70 g** Knorr Texture

Gör så här

Blanda alla ingredienser och häll i en cylinderform på ca 5-6 cm i diameter.

Kyl i minst 3 timmar.



BRÖDPAJ

med spenatfyllning

INGREDIENSER

10 personer

Brödpaj

- 500 g** vitt bröd utan kanter i grova bitar
- ½-1 dl** Milda Flytande Margarin
- 10 g** Knorr Umami
- 1,5 dl** Rama Professional Mat 15 %
- 1 dl** pastöriserade hela ägg
- ½ dl** pastöriserad äggula
- 75 g** Maizena
- Finmalet ströbröd till formarna

Gör så här

Värm Milda Flytande Margarin i en panna och vänd brödet i Milda och Knorr Umami. Brödet ska endast få lite färg, inte bli sprött. Låt brödet svalna.

Blanda brödet med de övriga ingredienserna till en slät spritsfast deg (degen skall kunna spritsas från en spritspåse och hålla formen). Justera gärna konsistensen med Rama Professional Mat och Maizena.

Smörj formarna med Milda Flytande Margarin och häll i ströbröd. Spritsa bröddegen i formarna ca ½ cm tjocklek runt om och upp till kanten. Låt vila i kyl.

Spenatfyllning

- 3 dl** Rama Professional Visp 31 %
- 2 dl** Rama Professional Fraiche
- 2 dl** pastöriserade hela ägg
- 50 g** Maizena
- 35 g** Knorr grönsaksbuljong, pulver
- 200 g** fryst hackad spenat (upptinad och avrunnen)

Gör så här

Blanda alla ingredienser till en fast massa.

Häll spenatfyllningen upp till kanten i de bröddegsfyllda formarna. Baka i ugnen på kombivärme och ånga 50/50, i ca 25 minuter.

Låt svalna övertäckta.



TERRIN

med varmrökt lax, örtkräm, tomat och citrongelé

INGREDIENSER

10 personer

Terrin med varmrökt lax

- 1 kg** varmrökt lax
- 2 dl** Rama Professional Visp 31 %
- 5 g** Knorr Umami
- 5 g** Knorr Fiskbuljong, pulver
- 2 g** salt
- ½ g** mald vitpeppar
- 100 g** Knorr Texture

Gör så här

Dela laxen i mindre bitar och ta bort eventuella ben.

Mixa alla ingredienserna i en mixer.

Om du vill kan du smaksätta färsen med extra buljong, salt och peppar.

Häll färsen i silikonformar och låt stå kallt till nästa dag.

Servera laxen direkt från kylen. Vill du ha fastare färs? Addera bara mer Knorr Texture.

Örtkräm

- 2 dl** HELLMANN'S Extra Thick Majonnäs
- 1 dl** Rama Professional Fraiche 24 %
- 30 g** dill, färsk sköljd
- 20 g** spenat, färsk sköljd
- 30 g** persilja, färsk sköljd
- 20 g** citronsaft
- 2 g** salt
- mald svartpeppar

Gör så här

Mixa samtliga ingredienser.

Du kan med fördel även addera lite vitlök.

Tomatgelé

- 1 l** Knorr Tomatino
- 5 g** salt
- ½ g** vitpeppar, malen
- 5 g** Knorr Umami
- 100 g** Knorr Texture

Gör så här

Häll i samtliga ingredienser i en mixer och mixa samman.

Häll ut tomatmassan på ett bleck med bakplåtspapper.

Ställ gelén på kylning i ca 3 timmar.

Citrongelé

- ½ l** citronsaft
- ½ l** kallt vatten
- 165 g** Knorr Texture

Gör så här

Häll samtliga ingredienser i en skål och vispa ihop det.

Häll massan i en form och ställ gelén på kylning till nästa dag.



TIPS: Stekyta

Bryn 200 g smör och låt det stå i 5 minuter tills det svalnat något. Vispa samman 50 g Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami och 30 g Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke med smöret. Använd till att pensla quenellerna för att ge smak och en visuell stekyta.

FISKQUENELLER

med potatis, gulbetor och dillkräm

INGREDIENSER

10 personer

Fiskqueneller

- 1 kg** torskfilé utan ben och skinn (eller någon annan vit fisk)
- salt
- 2 dl** pastöriserat hela ägg
- 1 l** Rama Professional Visp 31 %
- 10 g** Knorr Fiskbuljong, pulver
- vitpeppar stött

Gör så här

Mixa fisken slät tillsammans med salt.

Tillsätt äggen och mixa slätt.

Addera Rama Professional Visp samt kryddor och mixa till en fast konsistens.

Forma quenellerna med två skedar och lägg upp dem på ett bleck med bakplåtspapper.

Ånga quenellerna möra i ugnen i ca 10-15 minuter, beroende på storlek.

Potatis

- 1 l** vatten
- ½ l** Rama Professional Mat 15 %
- 1 dl** Milda Flytande Mjölkfritt Margarin
- 450 g** Knorr Cold Base Potatismos
- 60 g** Maizena
- 8 g** Knorr Umami
- 2 g** salt, finmalet
- 1 dl** pastöriserad äggula

Gör så här

Häll vatten, Rama Professional Mat och Milda Flytande Margarin i en köksassistent.

Blanda potatismospulvret med Maizena, Knorr Umami och salt. Strö den torra blandningen i vätskan under omrörning. Starta på låg hastighet och skruva upp till en mellanhastighet i ca 4-5 minuter.

Häll i äggulan och rör om i hög hastighet i ca 2 minuter.

Låt potatismoset vila minst 1 timme i kylskåp, men gärna till nästa dag.

Väg upp i passande potatisstorlekar, tex 30 gram. Rulla till kulor och forma till potatisliknande bullar.

Ånga potatisen i ångkorg i 100 grader i ca 7 minuter.

Gulbetor

- 1 kg** frysta, ångade gulbetor – kyllda
- 180 g** pastöriserade hela ägg
- 100 g** pastöriserade äggulor
- 50 ml** Rama Professional Visp 31 %
- 90 g** Maizena Tapioka
- 20 g** Knorr Umami
- socker och salt

Gör så här

Blanda alla ingredienser till en slät massa.

Ugnsbaka i form på kombivärme och ånga, 50/50, vid 88 grader.

Låt svalna övertäckt.

Skär ut bitar i önskad storlek.

Dillkräm

- 1 l** vatten
- 40 g** Knorr Hönsbuljong, pasta
- 500 ml** Rama Professional Mat 15 %
- 110 g** Knorr ljus redning (önskas en tjockare redning kan du öka doseringen)
- 2 g** salt
- ½ tsk** vitpeppar, malen
- 150 g** dill, färsk finhackad

Gör så här

Koka upp buljong och vatten.

Tillsätt Knorr ljus redning och koka såsen i ca en minut.

Tillsätt färsk dill innan servering

Tillsätt gärna lite lime- eller citronsaft i såsen.



TORSKFILÉ

med potatis, rödbetor, bacontärningar och senapskräm

INGREDIENSER

10 personer

Torsksfilé

- 1 kg** torsksfilé utan ben och skinn (eller annan vit fisk)
salt
2 dl pastöriserade hela ägg
1 l Rama Professional Visp 31 %
10 g Knorr Fiskbuljong, pulver
Vitpeppar, stött

Gör så här

Mixa fisk och salt, kör slätt.

Tillsätt äggen och kör slätt.

Tillsätt Rama Professional Visp och kryddor. Mixa till fast konsistens.

Spritsa ut färsen i portionsbitar (storlek som en torsksfilé) och ånga den färdig i ca 10-20 min beroende på storlek.

Servera fisken varm på tallriken, gärna delad i tre bitar, och häll över senapssåsen.

Rödbetor

- 750 g** inlagda rödbetor
400 g lag från de inlagda rödbetorna
65 g Knorr Texture

Gör så här

Värm rödbetorna och lagen till ca 50 grader. Obs! Får ej koka.

Blanda rödbetorna och lagen med Knorr Texture och häll massan på ett fat. Kyl i ca 4-5 timmar – gärna till dagen efter.

Stick ut rundlar i olika storlekar så att de liknar hemmagjorda inlagda rödbetor. Lagom tjocklek är ca 1-1,5 cm.

Rökta bacontärningar

- 1 kg** rått, saltat fläsk, i grovt skurna tärningar (bacon), som kokts i vatten och svalnat
1,5 dl pastöriserade hela ägg
½ dl pastöriserad äggula
1,5 dl Rama Professional Visp 31 %
30 g Maizena Tapioka
30 g Knorr Skinkbuljong, pulver
30 g Knorr Professional Intense Flavours, Deep Smoke

Gör så här

Blanda baconköttet med ägg och skinkbuljongpulver till en stadig färs. Tillsätt övriga ingredienser och kör slätt.

Bred ut baconfärsen på en bakplåt med bakplåtspapper i ½ till 1 cm tjockt lager. Baka i ugn på kombi 50/50 på 85 grader i ca 10 minuter. Låt svalna täckt.

Skär i önskad storlek och form innan servering.

Vänd ditt bacon i lite extra Knorr Professional Intense Flavours, Deep Smoke innan servering.

Senapskräm

- 1 l** vatten
40 g Knorr Hönsbuljong, pasta
500 ml Knorr Mat 15 %
110 g Knorr Ljus redning (öka doseringen om du önskar en tjockare sås)
2 g salt
½ tsk vitpeppar, stött
Maille dijonsenap
Maille grovkorning senap

Gör så här

Koka upp buljong och vatten.

Tillsätt Knorr Ljus redning och koka upp såsen.

Tillsätt Rama Professional Mat, kryddorna och koka såsen i 1 minut.

Smaka av såsen med senap och servera tillsammans med torsken.

Potatis

Se recept på sidan 12.

KLAR SOPPA

med kycklingfrikadeller, selleri, ärtor och gulbetor

INGREDIENSER

10 personer

Soppa

- 1 l** vatten
- 25 g** Knorr Hönsbuljong, pasta
- 10 g** Knorr Köttbuljong, pasta
- 10-15 g** Maizena Tapioka

Gör så här

Rör ut Maizena Tapioka i vatten och koka tillsammans med buljongen under vispning.

Variera själv mängden av Maizena Tapioka efter önskad konsistens på soppan.

Garnera soppan med tärningar på gulbetor, ärtor och selleri samt kycklingfrikadeller.

Kycklingfrikadeller

- 500 g** kycklingkött utan senor och fett
- salt
- 1 dl** pastöriserade hela ägg
- 500 ml** Rama Professional Visp 31 %
- 5 g** Knorr Umami
- vitpeppar, stött
- 1 l** vatten
- 25 g** Knorr Hönsbuljong, pasta

Gör så här

Mixa kycklingköttet slätt tillsammans med salt.

Addera äggen och blanda med färsen.

Tillsätt Rama Professional Visp och kryddor. Blanda allt till en fast konsistens.

Koka upp vatten och buljong.

Häll färsen i en spritspåse och spritsa ner lagom stora frikadeller i buljongen och pochera dem.

Sellerisufflé

- 1 kg** rotselleri
- 100 g** hackad lök
- 3 dl** Rama Professional Mat 15 %
- 1 dl** vatten
- 2 dl** pastöriserade äggulor
- 10 g** Knorr Umami
- Rama Professional Mat 15 %
- salt
- vitpeppar, stött

Gör så här

Skala och skär rotsellerin i mindre bitar. Lägg selleri och lök i en gryta och addera Rama Professional Mat och vatten.

Låt grönsaker och vatten sjuda lugnt och stilla tills grönsakerna är helt genomkokta. Ta upp sellerin och löken ur vattnet och mixa dem.

Tillsätt kryddor och blanda om. Blanda ner lite av sellerivätskan i sellerimassan så att det blir en krämig konsistens. Häll upp massan i en silikonform och täck med plastfilm.

Ånga massan i 30-40 minuter och låt den svalna i kyl under plastfilm. När massan är kall går det att skära ut tärningar eller stavar om så önskas.

Ärtor

- 1,2 kg** ärtor, ångade, frysta och avkylda
- 180 g** pastöriserade hela ägg
- 100 g** pastöriserade äggulor
- 50 ml** Rama Professional Visp 31 %
- 90 g** Maizena Tapioka
- 20 g** Knorr Umami
- salt och socker

Gör så här

Mixa alla ingredienser till en slät massa.

Baka i en form i ugnen på kombivärme och ånga 50/50 på 80 grader.

Låt svalna övertäckt.

Skär ut portioner i önskad storlek och form.

Tips: Om du vill ha en grönare färg kan du mixa ner färsk spenat i din blandning. Du kan också utesluta grädden om du vill ha en grönare färg.



Gulbetor

- 1 kg** gulbetor, ångade, frysta
gulbetor – kylda
- 180 g** pastöriserade hela ägg
- 100 g** pastöriserade äggulor
- 50 ml** Rama Professional
Visp 31 %
- 90 g** Maizena Tapioka
- 20 g** Knorr Umami
salt och socker

Gör så här

Mixa alla ingredienser till en slät massa. Baka i en form i ugn på kombivärme och ånga, 50/50, på 80 grader.

Låt svalna övertäckt.

Skär ut portioner i önskad storlek och form.





KASSLER

med brynt potatis och stuvad spenat

INGREDIENSER

10 personer

Kassler

- 1,5 kg** rå, saltad kassler skuren i bitar
- 1 dl** pastöriserade hela ägg
- 1 dl** pastöriserade äggulor
- 1 dl** Rama Professional Visp 31 %
- 2 dl** Rama Professional Fraiche
- 30 g** Knorr Skinkbuljong, pulver
- 30 g** Maizena Tapioka
- Ca. ½ tsk** röd karamellfärg
- vitpeppar, stött
- Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke till pensling

Gör så här

Kör köttet i en matberedare tillsammans med skinkbuljongpulver och ägg tills färsen är fin och stadig. Tillsätt därefter resten av ingredienserna (förutom Knorr Professional Intense Flavours) och kör tills färsen är helt slät. Låt vila i kyl i ca 2 timmar.

Rulla färsen i en plastfilm till önskad tjocklek. Ånga i ugnen på 85 grader i 25 minuter, anpassa tid efter storlek. Låt svalna i filmen. Vid servering - pensla med Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke och skär i skivor.

Brynt potatis

- 1 l** vatten
- ½ l** Rama Professional Mat 15 %
- 1 dl** Milda Flytande Margarin
- 450 g** Knorr Cold Base potatismos
- 60 g** Maizena
- 8 g** Knorr Umami
- 2 g** fint salt
- 1 dl** pastöriserad äggula
- 5 dl** vitt socker

Gör så här

Häll vatten, Rama Professional Mat och Milda Flytande Margarin i en köksassistent.

Blanda potatismospulvret med Maizena, Knorr Umami och salt. Tillsätt den torra blandningen i vätskan under omrörning. Starta på låg hastighet och skruva upp till medelhastighet i ca 4-5 minuter.

Häll i äggulan och kör på hög hastighet ca 2 minuter.

Låt potatismassan vila minst en timme i kylskåpet, men gärna till nästa dag.

Smält socker i en stekpanna tills det är brunt. Bred ut tunt på 2 bakplåtpapper och låt det vara tills det hårdnat. Pulverisera det i mixern.

Forma potatismassan till potatisliknande bollar. Rulla dem därefter i sockerpulvret och ånga i ugnen på 100 grader i 7 minuter.

Strö över sockerpulver när de är varma och låt svalna.

Stuvad spenat

- 1 l** vatten
- 50 g** Knorr Hönsbuljong, pasta eller Knorr Skinkbuljong, pasta
- 500 ml** Rama Professional Mat 15 %
- 140 g** Knorr ljus redning (öka doseringen för tjockare stuvning)
- 300 g** spenat, hackad fryst (upptinad och avrunnen)
- 4 g** salt
- 2 spsk** CARTE D'OR Karamelltopping
- ½ g** vitpeppar, stött

Gör så här

Koka upp vatten och buljong.

Tillsätt Knorr ljus redning och vispa upp såsen.

Tillsätt Rama Professional Mat, CARTE D'OR Karamelltopping och kryddor. Koka upp i 1 minut.

Tillsätt spenaten och blanda till en fin massa med en stavmixer innan servering. Smaka av med salt och peppar.

"PANERADE" KOTLETTER

med potatis, gulbetor och ugnsbakad blomkålspuré

INGREDIENSER

10 personer

Kotletter

- 1 kg** hel kotlettrad utan ben med lite fett på
- 1,5 dl** pastöriserade hela ägg
- 2 dl** Rama Professional Visp
- 35 g** Knorr Skinkbuljong, pulver (till färsen)
- 10 g** Knorr Skinkbuljong, pulver (till bryning)
- 10 g** Knorr Skinkbuljong, pulver (som ströbröd)
- 150 g** ströbröd

Gör så här

Gnid in kotlettraden med 10 g skinkbuljongpulver. Bryn köttet hastigt på alla sidor, ta det ur pannan och låt svalna. Köttet ska ha en god karamelliserad yta men ändå vara rå inuti – detta kan med fördel göras dagen innan.

Skär upp kotlettraden i mindre bitar när den svalnat. Kör köttet i en matberedare tillsammans med ägg och 35 g skinkbuljong. När köttet är finhackat är det dags att tillsätta Rama Professional Visp. Kör färsen i ytterligare 30 sekunder tills den är slät och fin.

Bryn ströbröd och 10 g skinkbuljong i en torr panna tills gyllene.

Bröa en silikonform med en blandning av ströbröd och skinkbuljong. Spritsa färsen i formen med en spritspåse. Ånga kotletterna i ugnen i 6-8 min och låt svalna övertäckt.

Ugnsbakad blomkålspuré

- 1,2 kg** frysta blomkålsbuketter
- 100 g** Knorr Cold Base potatismospulver
- 1 dl** pastöriserade äggvitor
- 15 g** Knorr Umami
- 50 g** Knorr Blomkålssoppa, pasta

Gör så här

Ånga blomkålsbuketterna lätt i ugnen. Låt svalna.

Blanda alla ingredienserna i en mixer och kör allt till en slät massa. Vatteninnehållet i den frysta blomkålen kan variera och eftersom massan inte får bli för lös kan du ibland behöva dosera upp mängden potatismospulver. Addera då 25 g i taget.

Låt massan stå kallt i en timma och skopa därefter upp den på plåt. Ånga i ugnen i 5-7 minuter. Låt svalna helt på plåten.

Frys in eller servera din ugnsbakade puré.

Sås till blomkålsstuvningen

(5 liter)

- 3,5 l** vatten
- 1,5 l** Rama Professional Visp 31 %
- 75 g** Knorr Hönsbuljong, pasta
- 300 g** Knorr Blomkålssoppa, pasta
- 200 g** Knorr ljus redning salt vitpeppar, stött

Gör så här

Koka upp vatten och Rama Professional Visp med hönsbuljong under omrörning.

Tillsätt blomkålspastan och vispa tills pastan löst sig. Tillsätt sedan Knorr ljus redning och vispa till redningen lösts upp.

Koka upp i 3 minuter.

Smaka av med salt och peppar.

Om stuvningen känns tunn, addera extra Knorr ljus redning.



Gulbetor

- 1 kg** gulbetor, frysta, ångade och avkylda
- 180 g** pastöriserade hela ägg
- 100 g** pastöriserade äggula
- 50 ml** Rama Professional Visp
- 90 g** Maizena Tapioka
- 20 g** Knorr Umami
- Lite socker och salt

Gör så här

Blanda alla ingredienser till en slät massa.

Baka i en form i ugnen på kombivärme och ånga, 50/50, i 80 grader.

Låt svalna övertäckt.

Skär ut i önskad form och storlek.

Potatis

Se recept på sidan 12.





STEKT KYCKLING

med potatis, brunsås, gurksallad och rabarberkompott

INGREDIENSER

10 personer

Kycklingfilé

10 st	färska kycklingfiléer med skinn
5 g	salt
30 g	Knorr Kycklingfond (till färsen)
1,5 dl	pastöriserade ägg
2 dl.	Rama Professional Visp 31 %
20 g	Knorr Kycklingfond (till pensling av formen)
10 g	Knorr Hönsbuljong, pulver (till sprödstekning av skinnet)

Gör så här

Skär av skinnet på filéerna och bred ut dem på en bakplåt – krydda med hönsbuljongpulver och stek dem gyllene i ugnen. Bryn filéerna i en varm panna och kyl dem. Kycklingen ska vara brynt men rå inuti. Detta kan med fördel göras dagen innan.

Skär upp kycklingfiléerna i mindre bitar och kör dem i mixer med salt, ägg och kycklingfond. Tillsätt Rama Professional Visp och mixa i ytterligare i 30 sekunder. Mixa det spröda kycklingskinnet med 20 g kycklingfond och lite olja.

Smörj en silikonform med kryddoljan. Spritsa färsen i formarna ovanför oljan och ånga i ugnen i 6-8 minuter. Låt svalna övertäckt.

Sås (5 liter)

3,5 l	vatten
1,5 l	Rama Professional Visp 31 %
175 g	Knorr Kycklingfond
100 g	Knorr Flytande koncentrerad kycklingfond
400 g	Knorr ljus redning hushållsfärg salt och peppar efter smak

Gör så här

(Har du stesky från dina kycklingar så ersätter du vattnet med det.)

Koka upp vatten, Rama Professional Visp och kycklingfond med hushållsfärg under omrörning.

Tillsätt Knorr ljus redning under vispning och koka upp i 3 minuter.

Tillsätt valfri hushållsfärg och smaka av med salt och peppar.

Gurksallad

4 st	hela färska gurkor
2 dl	vinäger
1,5 dl	socker
8 g	salt
130 g	Knorr Texture

Gör så här

Skölj gurkan och skär i mindre bitar.

Blanda gurka, vinäger, socker och salt ordentligt.

Smaka av massan och addera mer vinäger eller socker om du så önskar. Tillsätt Knorr Texture och blanda massan ytterligare 10 sekunder.

Häll upp gurmassan i en form och låt vila i kylskåp i minst 3 timmar.

Skär upp i skivor och servera till rätten.

Rabarberkompott

750 g	rabarber, frusna i små bitar
2,5 dl	socker
2 dl	vatten
70 g	Knorr Texture

Gör så här

Häll rabarber, socker och vatten i en kastrull och koka upp till en kompott. Smaka av med socker.

Kör kompotten slät med en stavmixer.

Tag 2/3 av kompotten och mixa slät, tillsätt Knorr Texture under omrörning. Häll upp i en bunke och sätt det på kylning i minst 3 timmar.

Skär den kalla rabarbermassan i mindre bitar och vänd ner den sista tredjedelen rabarberkompott.

Potatis

Se recept på sidan 12.



MJUK FÄRS TILL KORV OCH KÖTTBULLAR

INGREDIENSER

10 personer

Färs

- 750 g** hackat kalv- och fläskkött
- 250 g** pastöriserad äggula
- 350 ml** Rama Professional Visp 31 %
- 40 g** Knorr Skinkbuljong, pulver
- 60 g** Knorr Cold Base potatismospulver
- 30 g** Maizena
- 20 g** Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
- 5 g** lökpulver
- vitpeppar, lite stött

Gör så här

Kör köttet i en matberedare tillsammans med äggula och skinkbuljong tills färsen är slät och mjuk.

Till korv

Häll färsen i en spritspåse och spritsa ut en lång "korv" i önskad tjocklek på en plastfilm. Rulla in korven i filmen (inte för hårt) och rulla den som en spiral, ånga i ugnen på 85 grader i 15 minuter. Låt korven svalna i filmen. Ta bort filmen och skär korven i passande storlekar.

Till köttbullar

Forma färsen till köttbullar efter önskad storlek och ånga dem i ugnen på 85 grader i ca 15 min. Låt svalna i en försluten förpackning.

Brunsa

- 3,5 l** vatten
- 1,5 l** Rama Professional Visp 31 %
- 175 g** Knorr Skinkbuljong, pasta
- 100 g** Knorr flytande koncentrerad kalvfond
- 400 g** Knorr ljus redning
- hushållsfärg
- salt och peppar efter smak

Gör så här

Har du steksky från dina rätter, så kan du ersätta delar av vattnet med det.

Koka upp vatten, Rama Professional Visp och kalvfond med Skinkbuljong under omrörning.

Tillsätt redningen under vispning och koka upp i 3 minuter.

Tillsätt valfri hushållsfärg och smaka av med salt och peppar.

TIPS: Stekyta

Bryn 200 g smör och låt det stå i 5 minuter tills det svalnat något. Vispa samman 50 g Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami och 30 g Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke med smöret. Använd lagen till att pensla korv och köttbullar för att ge smak och visuell stekyta.



HALLON- OCH FLÄDERSORBET

INGREDIENSER

10 personer

Sorbet

500 g hallonpuré

300 ml flädersaft

20 g glukos

20 g Knorr Texture

Gör så här

Värm hallonpurén och rör ner Knorr Texture och glukos.

Blanda hallonpurén med flädersaften.

Kör blandningen i en glassmaskin tills den uppnår en fast konsistens.



ROMFROMAGE

INGREDIENSER

20 personer

Fromage

- 65 g** äggulor (3 st)
- 120 g** äggvita (3 st)
- 120 g** CARTE D'OR karamelltopping
- 300 ml** Rama Professional Visp 31 %
- 70 ml** romessens
- 30 ml** vatten
- 30 g** Knorr Texture

Gör så här

Vispa Rama Professional Visp till ett skum.

Vispa äggulor och hälften av karamelltoppingen till ett tjockt skum. Blanda i resten av karamelltoppingen och vispa.

Lös upp Knorr Texture i ljummet vatten och romessens.

Vänd ner Texture-blandningen i Rama Professional Visp. Vispa äggvitan till ett hårt skum och vänd ner i karamellskummet.

Fördela fromagen i ett glas och låt stå kallt i 2 timmar innan servering.

Vid servering

Dekorera gärna med CARTE D'OR karamelltopping och vispgrädde.



MOUSSE

på blodapelsin

INGREDIENSER

20 personer

Mousse

530 g blodapelsin, i klyftor

30 g limejuice

80 g socker

20 g Knorr Texture

400 g Rama Professional Visp 31 %

Gör så här

Skala och skär apelsinerna i tärningar.
Ta bort kärnorna.

Mixa apelsinerna jämt med limejuice,
Knorr Texture och socker.

Tillsätt Rama Professional Visp 31 %
och mixa i ytterligare 3 minuter.

Häll moussen i passande glas och kyl
i minst 3 timmar.

Servera med ca 100 ml vispad Knorr Visp 31 %.



KARAMELL- PUDDING

INGREDIENSER

10 personer

Fromage

800 ml lättmjölk

160 g CARTE D'OR Karamelltopping

60 g Knorr Texture

Gör så här

Blanda CARTE D'OR Karamelltopping med rumstempererad lättmjölk. Vispa i Knorr Texture och låt stå i 5 minuter.

Häll upp vätskan i passande portionsskålar och kyl det till helt fast konsistens.

Servera skålarna eller häll upp det försiktigt på en tallrik.

Tips

Om mjölken är för kall, går det att lösa med att värma lite extra mjölk och tillsätta Knorr Texture. Blanda det i den övriga massan och vispa till du uppnår passande konsistens.

