



ufs.com

Unilever
Food
Solutions

PROFESSIONAL

INSPIRERANDE RECEPT FRÅN VÅRA KOCKLANDSLAG



INNEHÅLL

3/ INTRODUCTION

4/ VÅR TILLAGNINGSPROCESS

5/ VÅRA KOCKLANDSLAG

6/ RECEPT

26/ PRODUKTINFORMATION





KNORR PROFESSIONAL FONDER & DEMI GLACE

- Tillagade i Finland på enbart naturliga råvaror
- Gjorda från grunden, långsamt kokta på köttben och färska grönsaker
- Sparar köket både tid och pengar (jämfört med egengjorda fonder)
- Ger samma resultat varje gång
- Fylliga och intensiva basfonder
- Fria från gluten, laktos, tillsatser och konserveringsmedel
- Sex varianter; demi glace, kyckling, oxe, vilt, kalv och skaldjur





PROFESSIONAL

HUR VI TILLAGAR VÅRA BASFONDER FRÅN GRUNDEN

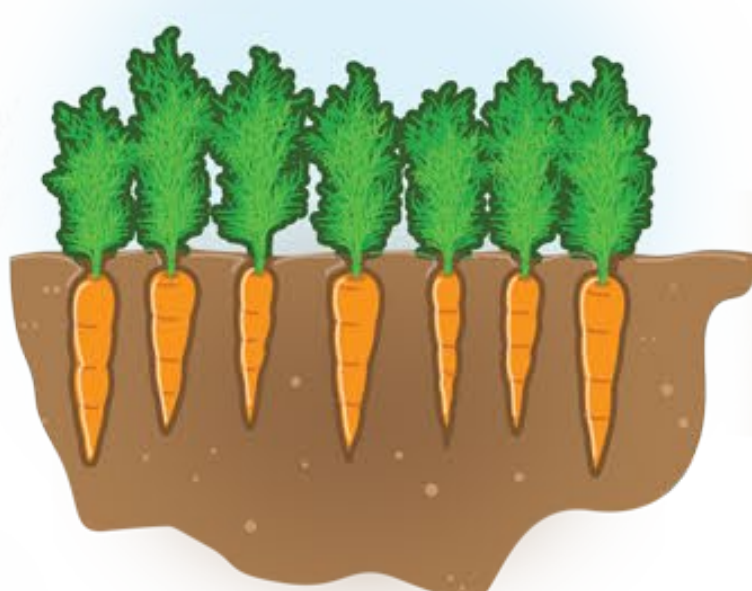
ENDAST
100% NATURLIGA
INGREDIENSER



KÖTTBEN AV
HÖG KVALITET

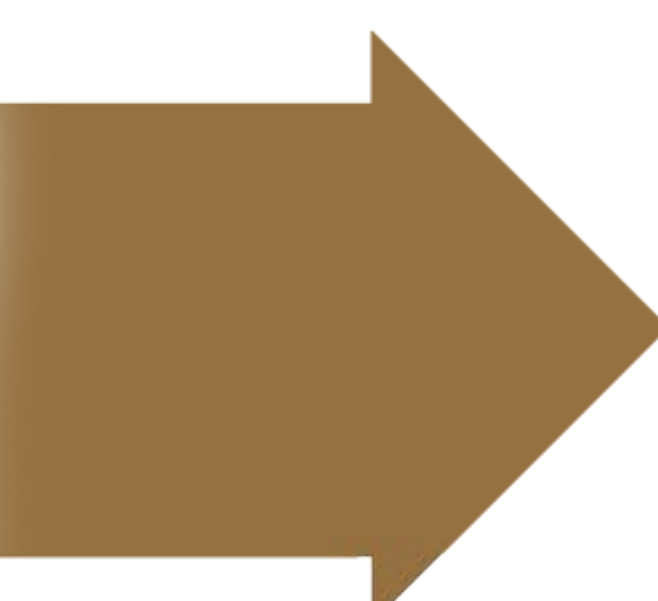


UTLVALDA ÖRTER
OCH KRYDDOR



FÄRSKA
GRÖNSAKER

BENEN
ROSTAS VID
300°C FÖR ATT FÅ
EN HÄRLIGT
INTENSIV SMAK



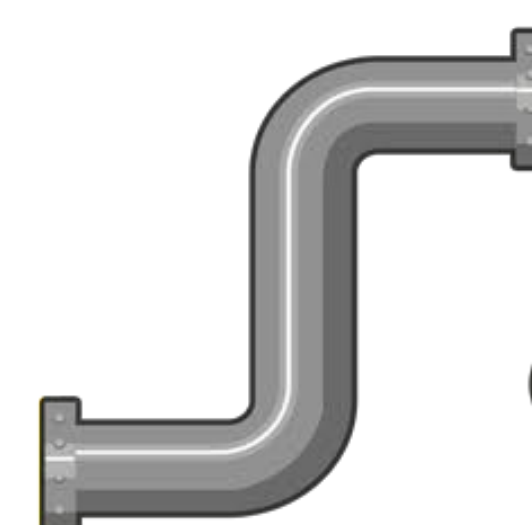
GRÖNSAKER
TILLSÄTTS
OCH ALLT
SJUDER I
UPP TILL **14**
TIMMAR



FETT SEPARERAS
OCH GÖRS TILL
BIOGAS



GRÖNSAKER OCH
BEN SILAS AV OCH
KOMPOSTERAS



RESTERANDE
AVFALL GÖRS TILL
BIOGAS SOM GER ENEGRI
ÅT VÅRA FABRIKER.



DEMI GLACEN
REDUCERAS
MED EN
TREDJEDEL
FÖR OPTIMAL
SMAK



Våra basfonder är alltid gjorda från grunden. Långsamt tillagade av noga utvalda naturliga råvaror och vi avstår från att tillsätta smakförstärkare eller salt. Utöver det så möter vi WHO:s rekommendation om ett intag på 5 g om dagen av salt och uppfyller vår höga näringsstandard.




Culinary Team
Finland



I samarbete med

SVENSKA
kocklandslaget

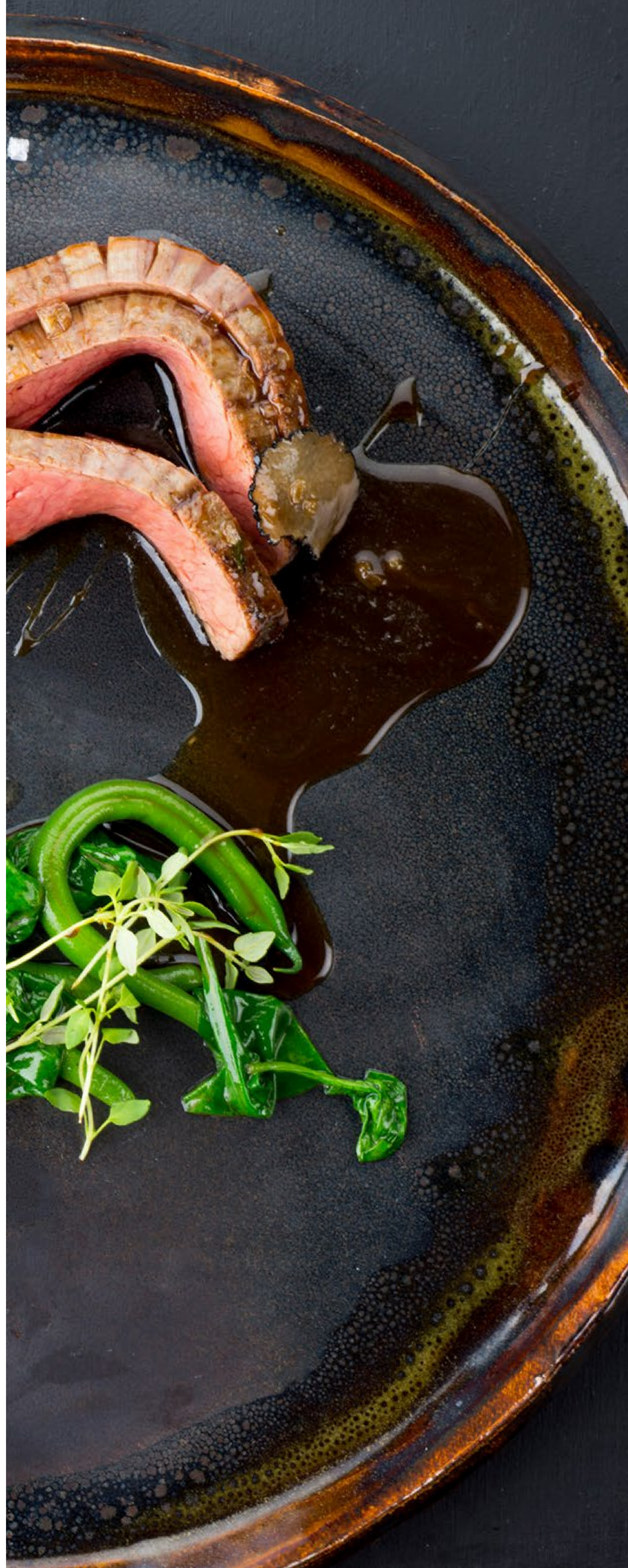
I SAMARBETE MED DE NORDISKA KOCKLANDSLAGEN!

Alla våra inspirerande recept är
framtagna av kocklandslagen från
Sverige, Danmark och Finland.

Unilever Food Solutions stöder
kocklandslagen på vägen mot
matlagnings-OS och andra
internationella tävlingar.




KOKKELANDSHOLDET
NATIONAL CULINARY TEAM
OF DENMARK



KNORR PROFESSIONAL FOND DEMI GLACE 1L



	OXFILÉ MED BAKADE JORDÄRTSKOCKOR OCH RÖDVINSSÅS PÅ RÖKT MÄRG.
INGREDIENSER	GÖR SÅ HÄR
OXFILÉ 1.8 kg oxfilé JORDÄRTSSKOCKOR 1.5 kg jordärtskockor (1 kg till stomp, 500 g till chips) Olja 2 klyftor vitlök 1 msk rosmarin 1 dl gräddfil 5 dl fritureolja Vinägerpulver SÅS 200 g pillade märgben 1 l vatten 1 dl rödvinvinäger 3 st rödlökar 2 msk strösocker 3 dl rödvin 3 dl Knorr Professional Demi Glace Rödvinvinäger 3 st schalottenlökar 3 msk gräslök TILLBEHÖR 5 st silverlökar 500 g grovt salt 300 g ostronskivling 100 g smör 1 huvud rosésallad	OXFILÉ Putsa och skär oxfilén i bitar à 160 gram. Bryn köttet runt om tills det fått fin färg. Fortsätt sedan tillagningen i ugnen på 130 grader tills köttet nått en innertemperatur på 52 grader. JORDÄRTSSKOCKOR Skrubba jordärtskockorna. Baka i ugn med olja, vitlök och rosmarin tills de är helt mjuka. Mosa jordärtskockorna lätt och smaksätt med gräddfil, salt och peppar. Hyvla resterande råa jordärtskockor tunt på mandolin och lägg i ljummet saltat vatten i 10 minuter. Torka av med handduk. Friteras snabbt i het olja, salta lätt och smaka av med vinägerpulver. SÅS Blötlägg märgen i 1 l vatten och 1 dl vinäger under natten i kylan. Kallrök märgen och skär den i små tärningar. Fräs rödlöken hårt i en kastrull, tillsätt sockret och smält till en gyllene karamell. Tillsätt rödvin och reducera till hälften. Tillsätt Knorr Professional Demi Glace och smaka av med rödvinvinäger, salt och peppar. Sila. Hacka till sist schalottenlök och gräslök. Vid servering, addera märg och lök till såsen. TILLBEHÖR Ugnsbaka silverlöken i det grova saltet på 160 grader i ca 10-15 minuter, eller tills de är mjuka rakt igenom. Skala löken och dela på hälften. Sota lökens snittyta i en het stekpanna eller direkt på spishällen. Pilla loss alla löklameller och använd som garnering.



	BLACK ANGUS - FLANKSTEK ROSSINI
INGREDIENSER	GÖR SÅ HÄR
FLANKSTEK ROSSINI 1.6 kg flankstek 100 g smör Salt och peppar 0.5 kg ankleverterrin 50 g svart tryffel 10 skivor rostat vitt bröd	FLANKSTEK ROSSINI Bryn flanksteken i smör på bägge sidor i en het panna. Krydda med salt och peppar. Slutför tillredningen i ugn på 160 grader i cirka 5-7 minuter och låt stå i ungefär 15 minuter. Skär köttet i skivor strax innan servering. Smörstek brödet, skiva ankleverterrinen och hyvla tryffeln.
SHERRYSÅS 2 st schalottenlökar 2 st morötter 1 st palsternackor 2 st vitlöksklyftor 0.5 l madeiravin 0.2 l torr sherry 1 l Knorr Professional Demi Glace 1 kvist timjan 5 g svartpeppar 30 g svartvinbärsgelé	SHERRYSÅS Sautera morötter, palsternacka och lök i 30 minuter på svag värme. Öka värmen och håll i madeiravinet. Reducera tills halva vätskemängden återstår. Tillsätt kryddor och Knorr Professional Demi Glace. Koka en stund och sila såsen. Avsluta med svartvinbärsgelé och sherry. Smaka av med salt och peppar.
TILLBEHÖR 500 g gröna bönor 300 g spenat	TILLBEHÖR Koka de gröna bönorna lätt mjuka. Sautera bönor och spenat snabbt i en het panna och smaksätt med salt.



KNORR PROFESSIONAL KYCKLINGFOND 1L



	KYCKLINGLÅRFILÉ MED SALTBAKADE RÖDBETOR, RIVEN GETOST OCH SPENAT SAMT KYCKLINGVINÄGRETT PÅ BRYNT SMÖR OCH CITRON.
INGREDIENSER	GÖR SÅ HÄR
KYCKLINGLÅR 1.5 kg kycklinglårfilé 2 klyftor vitlök 1 knippe persilja RÖDBETOR 1.2 kg rödbetor 500 g grovt salt KYCKLINGVINÄGRETT 2 st schalottenlökar 1 st vitlöksklyfta 2 kvistar timjan 1.5 dl vitt vin 4 dl Knorr Professional Kycklingfond 3 st citroner 1 msk socker 1 msk salt 100 g smör TILLBEHÖR 1 kg bladspenat 2 st schalottenlökar 50 g smör 200 g hårdost på getmjölk	KYCKLINGLÅR Krydda kycklinglårfilerna med riven vitlök, hackad persilja, salt och svartpeppar. Bryn lårfiléerna i en stekpanna och lägg dem därefter i vinägretten enligt recept nedan. RÖDBETOR Täck en plåt med det grova saltet. Lägg på rödbetorna och ugnsbaka dem i 160 grader tills de är mjuka rakt igenom. Skala betorna och dela dem i bitar. KYCKLINGVINÄGRETT Fräs schalottenlöken tillsammans med vitlök och timjan. Häll över det vita vinet och reducera till hälften. Slå på kycklingfonden och koka ihop till en kraftig och god sås. Smaka av med salt och peppar. Riv citronskalet och filea citronen. Dela filéerna i mindre bitar och grava dem i socker och salt. Bryn smör i en kastrull. Blanda samman kycklingsåsen, den gravade citronen och det brynta smöret till en vinägrettp. TILLBEHÖR Plocka och skölj spenaten. Skiva schalottenlökar tunt. Sautera spenaten hastigt i smör tillsammans med lökskivorna. Krydda med salt och peppar. Riv getosten över rätten vid servering.



	STEKT PIGGVAR MED VARIATIONER AV LÖK SAMT BRYNT SMÖRSÅS.
INGREDIENSER	GÖR SÅ HÄR
PIGGVAR 1 kg piggvar 2 msk matolja 100 g smör LÖK 10 st vårlökar 2 msk matolja 5 st färska lökar med blasten kvar 10 St röda lökar 150 g smör 300 g vatten 25 g salt SÅS 500 g grädde 500 g Knorr Professional Kycklingfond 500 g brynt smör Saften av 1 citron 35 g salt	PIGGVAR Filea fisken och skär den i bitar om ungefär 100 g. Stek båda sidorna på hög värme i en neutral olja och glasera sedan färdigt i smör. LÖK Dela vårlöken på längden och skölj noga. Stek vårlökarna på båda sidorna i het olja. Halvera de färska lökarna och stek i en torr panna tills de är helt svarta på den skurna sidan. Kyl och dela i båtar. Skala den röda löken och koka dem hela i smör, vatten och salt tills helt mjuka igenom. SÅS Blanda grädden med Knorr Professional Kycklingfond och värm försiktigt. Montera sedan det brynta smöret lite i taget under omrörning. Smaka av med salt och citronsaft och skumma såsen strax innan servering.



	PARMESANRISOTTO MED KNAPERSTEKT KALVTUNGA
INGREDIENSER	GÖR SÅ HÄR
RISOTTO 800 g carnaroli superfino ris 200 g schalottenlök 3 msk matolja 1 msk timjan 2 st lagerblad 1 tsk svartpeppar 0.3 dl torrt vitt vin 3 l Knorr Professional Kycklingfond 50 g riven parmesan 100 g smör KALVTUNGA 2 st morötter 2 st lökar 1 st palsternacka 1 l vatten 2 st kalvtungor 0.5 l Knorr Professional Kalvfond 1 st lagerblad 1 tsk hel kryddpeppar 4 st ägg 100 g vetemjöl 100 g pankomjöl 2 dl matolja TILLBEHÖR 200 g skogssvamp 20 g smör Salt och peppar	RISOTTO Hacka schalottenlöken och låt den småkoka i lite olja i 15 minuter. Tillsätt riset och kryddorna och rör hela tiden. När riset är upphettat, tillsätt vinet och reducera bort nästan all vätska. Tillför Knorr Professional Kycklingfond successivt i små mängder. Koka i 20–30 minuter tills riset är al dente. Ta risotton från spisen och tillsätt parmesanen och tärnat smör. Servera genast. KALVTUNGA Tärna rotsakerna grovt och låt dessa småkoka med vattnet i en kastrull i 15 minuter. Lägg de sköljda kalvtungorna ovanpå rotsakerna och tillsätt Knorr Professional Kalvfond och kryddor. Koka tungorna tills de är genomkokta. Skala av hinnorna och lägg tillbaka dem i spadet. Låt kallna. Skär i portionsbitar och krydda med salt och peppar. Dubbelpanera tungorna och stek dem knapriga i matolja. TILLBEHÖR Stek svamparna snabbt och krydda.



KNORR PROFESSIONAL

OXFOND 1L



	BRÄSERADE OXKINDER MED PICKLADE SENAPSFRÖN, KRYDDOTSOTADE MORÖTTER, CHAMPINJONER OCH ROSTAD AIOLI
INGREDIENSER	GÖR SÅ HÄR
OXKIND 10 st oxkindar á 160 gram 0.5 l rött vin 1 l Knorr Professional Oxfond 2 st gula lökar 2 st lagerblad 3 kvistar timjan PICKLADE SENAPSFRÖN 1 msk Winborgs ättika 2 msk socker 3 msk vatten 1.5 dl senapsfrön (hälften gula och hälften bruna) KRYDDOTSOTADE MORÖTTER 10 st morötter ½ purjolök 1 tsk kummin 1 tsk fänkålsfrön ROSTAD AIOLI 3 st vitlöksklyftor 1 msk matolja 100 g HELLMANN'S Real Majonnäs Extra Thick TILLBEHÖR 1 kg champinjoner 50 g smör	OXKIND Ugnsbräservera oxkinderna på 80 grader i ca 4 timmar, tillsammans med rödvin, lök, lagerblad, timjan och Knorr Professional Oxfond. Ta upp kinderna. Sila och reducera såsen, smaka av med salt och svartpeppar. PICKLADE SENAPSFRÖN 1,5 dl senapsfrön (hälften gula och hälften bruna) Koka ihop ättika, socker och vatten. Blanchera senapskornen i kokande vatten i ca 1 minut. Kyl ner och spola senapsfröna helt kalla. Slå över ättikslagen och ställ in i kylen. Addera de picklade fröna till såsen strax innan servering. KRYDDOTSOTADE MORÖTTER Skala och koka morötterna mjuka. Rosta purjolöken i ugnen på 250 grader tills den är helt svart. Mixa kummin, fänkålsfrön och purjolöken med salt och peppar. Krydda morötterna runtom och sota dem direkt på spishällen eller i en het stekpanna. ROSTAD AIOLI Rosta vitlöken med lite olja i ugnen på 180 grader i ca 8 minuter. Mixa vitlöken slät. Smaksätt HELLMANN'S Majonnäs Real Extra Thick med vitlökspastan. TILLBEHÖR Hyvla ca 10 champinjoner tunt på mandolin och använd till garnering. Stek resterande champinjonerna i smör.



	BRÄSERAD OXBRINGA, POTATISMOS OCH RÖDBETOR
INGREDIENSER	GÖR SÅ HÄR
BRÄSERAD OXBRINGA 3 kg oxbringa med ben 1 l Knorr Professional Oxfond 1 l vatten 2 st morötter 1 st purjolök 2 st gula lökar 4 st stjälkar stjälkselleri 5 g timjan 5 g lagerblad 50 g vitlök 2 g salt 50 g pepparrot	BRÄSERAD OXBRINGA Salta köttet, lägg det i en tryckkokare tillsammans med timjan, lagerblad och grönsakerna skurna i bitar. Täck med Knorr Professional Oxfond och vatten. Koka i ungefär 1,5 timme, tills köttet lossar från benen. Sila av buljongen i en ren kastrull och reducera. Avlägsna benen och skär det tillredda köttet i rejäla bitar. Lägg köttet i såsen och smaka av med salt och pepparrot.
POTATISMOS 2 kg potatis 2 dl mjölk 1 kg smör Salt	POTATISMOS Koka de skalade potatisarna i ångugn på 100 grader. När potatisarna är klara - passera dem ned i smör och uppvärmd mjölk. Blanda med spatel och tillsätt smör vid behov. Kom ihåg att hela tiden hålla blandningen varm så att stärkelsen inte stelnar.
RÖDBETA 1 kg rödbetor 0.5 dl rödvinvinäger 100 g socker 1,5 dl vatten Salt och svartpeppar 50 g smör	RÖDBETA Skala rödbetorna och skär dem 1 x 1 cm stora bitar. Lägg rödbetsbitarna i en vacuumpåse tillsammans med övriga ingredienser. Koka rödbetorna mjuka i 80 grader i ångugn. Stek dem hastigt i en panna.



KNORR PROFESSIONAL VILTFOND 1L



	HJORTYTTERFILÉ MED HASSELNÖTTER, POTATIS OCH PRÄSTOSTKRÄM, HONUNGSBAKADE ENDIVER, FRITERAD GRÖNKÅL SAMT VILTSKY SMAKSATT MED LINGON.
INGREDIENSER	GÖR SÅ HÄR
HJORTYTTERFILÉ 1.8 kg hjortytterfilé 1 st kvist rosmarin 3 st kvistar timjan 1 st vitlöksklyfta POTATISKRÄM 500 g mjölig potatis 3 dl mjölk 2 msk smör 150 g prästost VILTSKY 1 dl lingon 1 dl socker 3 st schalottenlökar 3 dl rött vin 1 msk rosmarin 1 l Knorr Professional Viltfond 1 msk rödvinvinäger ENDIVER 5 st endiver 2 dl vatten 2 msk honung 100 g smör TILLBEHÖR 200 g grönkål 1 l fritureolja 0.5 dl lingon 100 g hasselnötskärnor 1 msk vatten 1 tsk salt	HJORTYTTERFILÉ Putsa hjortytterfilén och skär i bitar a 160 gram. Bryn hjortytterfilén runt om i stekpanna tillsammans med rosmarin, timjan och vitlök. Baka i ugn till 50 grader innertemperatur. POTATISKRÄM Koka potatisen. Passera och tillsätt mjölk och smör. Blanda moset med riven prästost och smaka av med salt. VILTSKY Rör samman lingon och socker i en bunke och låt stå några timmar tills sockret smälter. Fräs schalottenlök i en kastrull och tillsätt vin och rosmarin. Reducera till hälften och häll i fonden. Koka ihop såsen och smaka av med rödvinvinäger och rårörda lingon. ENDIVER Dela endiverna på hälften och lägg i vacuumpåse. Koka upp 2 dl vatten, mixa med smör och honung. Häll smörsåsen i vacuumpåsen och förslut. Baka endiverna i påsen i ångugn på 60 grader i ca 15 minuter. Vid servering - stek endiverna hastigt i het panna tills de är gyllenbruna. TILLBEHÖR Friterar grönkålen snabbt i het olja. I början kan det skvätta, så använd gärna lock. Torka resten av lingonen i ugnen på 60 grader tills de är helt torra. Mixa och pudra lingonen över endiverna vid servering. Blanda 1 msk vatten och 1 tsk salt i liten bunke. Rosta hasselnötskärnorna i en het stekpanna och skvätt över saltvatten. Krossa eller hacka nötterna, toppa hjortytterfilén och servera.



	STEKT ANKBRÖST, SALTBAKAD SELLERI, KYCKLINGFÄRSFYLLEDA MURKLOR OCH VILTSÅS.
INGREDIENSER	GÖR SÅ HÄR
ANKBRÖST 5 st ankbröst 100 g smör 1 st vitlöksklyfta 1 st timjankvist	ANKBRÖST Putsa köttet och ta bort eventuella senor. Lägg köttet med skinnsidan nedåt i en torr panna och stek på medelvärme. Vänd köttet när skinnet är gyllene och krispigt. Hög värmen och tillsätt smör, timjan och vitlök. Ös smöret över köttet med jämna mellanrum. Ställ in köttet i ugnen på 150 grader i 12 minuter. Låt köttet vila i 10 minuter. Halvera brösten på längden.
MURKLOR MED KYCKLINGFÄRS 40 färska eller torkade murklor 1 st kycklingbröst 20 g salt 150 g grädde 100 g äggvita 100 g glasört och ätliga Blommor till garnering	MURKLOR MED KYCKLINGFÄRS Skölj murklorna i vatten flera gånger för att få bort all sand. Hacka hälften av murklorna. Skär kycklingbrösten i mindre bitar och mixa till en slät färs tillsammans med saltet. Tillsätt grädden lite åt gången och slutligen äggvitan. Vänd ner de hackade murklorna i färsen och spritsa blandningen i de hela murklorna. Stek svampen i smör och timjan strax innan servering.
SALTBAKAD SELLERI 2 st medelstora rotsellerihuvuden Fint salt	SALTBAKAD SELLERI Skär bort underdelen på rotsellerihuvudena. Täck en bit aluminiumfolie med salt och lägg rotsellerihuvudena ovanpå med den skurna sidan nedåt. Täck alltsammans med aluminiumfolie. Baka i 45 minuter i 180 grader tills de är genomstekta. Skär rotsellerihuvudena i fem skivor och stick sedan ut rundlar i passande storlek. Stek den ena sidan i lite smör och lägg på tallrik strax innan servering. Garnera sellerin med två murklor, glasört och ätliga blommor.
VILTSÅS 30 g smör 50 g skivad schalottenlök 3 st vitlöksklyftor 10 g timjan 5 g pepparkorn 75 g brun farin 30 g honung 100 g dragonvinäger 250 g äppelcidervinäger 500 g rödvin 1 l Knorr Professional Viltfond 0.5 l Knorr Professional Kycklingfond 1 l vatten 200 g smör 1 citron	VILTSÅS Stek löken gyllene i smöret. Tillsätt brun farin och honung och låt karamellisera. Tillsätt timjan, pepparkorn och vinäger. Reducera. Tillsätt rödvinet och reducera till hälften. Tillsätt slutligen Knorr Professional Vilt- och Kycklingfond samt vatten och reducera ytterligare till hälften. Sila såsen och smaka av med smör, salt och citronsaft.



	VILTCONSOMMÉ SMAKSATT MED RAMSLÖK, SERVERAS MED BRIOCHE TOPPAD MED FRITERAD LAV
INGREDIENSER	GÖR SÅ HÄR
VILTFOND 2 kg svamp 0,5 kg lök 3 l Knorr Professional Viltfond 0.75 l portvin 200 g buljongrotsaker 4 st äggvita 100 g nötfärs 30 g ramslök 10 g rosmarin Salt	VILTFOND Lägg svamp och lök i en kastrull. Häll över vinet och Knorr Professional Viltfond. Låt sjuda i två timmar på svag värme. Sila av och kyl buljongen. Dela buljongrotsakerna grovt med en mixer och addera köttfärs och äggvita. Blanda alltihop snabbt i mixern. Rör samman med den kylda buljongen och värm försiktigt. Låt buljongen koka bara ett kort ögonblick. Lyft kastrullen från plattan och låt den svalna en stund. Lyft försiktigt av skiktet med äggvita från buljongens yta och tillsätt ramslök och en kvist rosmarin till buljongen. Täck kastrullen med folie och låt den vila i 15 minuter. Sila buljongen genom ett tunt tyg/en handduk. Smaka av med salt och portvin
BRIOCHE 12 g jäst 75 g helmjölk 500 g vetemjöl 6 st hönsägg 50 g finsocker 7 g salt 300 g smör	BRIOCHE Värm mjölken till 40 grader och tillsätt jästen. Häll vätskan i en degblandare och tillsätt mjölet. Tillsätt äggen ett åt gången. Tillsätt det rumstempererade smöret. Fördela degen i en smord form och grädda i 160 grader tills den har en fin yta. Skär 10 skivor av briochen och rosta dem.
GARNITYR 100 g rensad lav 1 l fritureolja 1 l majonnäs	GARNITYR Fritera laven. Täck briochen med majonnäs och friterad lav.



KNORR PROFESSIONAL KALVFOND 1L



	BRÄSERAD KALVLÄGG
INGREDIENSER	GÖR SÅ HÄR
KALVLÄGG 1 st kalvlägg 2 st morötter 1 st selleri 2 st lökar 2 st vitlöksklyftor 400 g äppeljuice 3 l Knorr Professional Kalvfond 1 l vatten 10 g timjankvistar MARINAD 100 g fermenterad vitlök 100 g smör 75 g äppelcidervinäger Salt 50 g färska örter	KALVLÄGG Putsa läggen. Salta hela läggen lätt. Lägg köttet i en ugnform och bryn i ugnen på 250 grader i 30 minuter. Sänk ugnstemperaturen till 125 grader och tillsätt grönsaker, äppeljuice, fond och kryddörter. Tillsätt eventuellt lite extra vatten så att köttet täcks till två tredjedelar. Bräsera köttet i uppemot 3 timmar tills det är helt mört. MARINAD Sila fonden och reducera till hälften. Mixa vitlöken med fonden och smaka av med äppelcidervinäger, smör och salt. Pensla köttet med marinaden och garnera med örter.



	KALVROSTBIFF MED BROCCOLI, SYLTAD SILVERLÖK, DRAGON OCH KALVSKY PÅ GRILLAD LÖK.
INGREDIENSER	GÖR SÅ HÄR
KALVROSTBIFF 1.8 kg kalvrostbiff 1 st vitlöksklyfta 2 st timjankvistar DRAGONOLJA 2 dl rapsolja 100 g dragon 50 g spenat BROCCOLI 8 st broccolihuvuden 1 l vatten 1 tsk bikarbonat 2 dl crème fraiche 100 g smör SILVERLÖK 4 st silverlökar 1 msk Winborgs ättika 2 msk socker 3 msk vatten KALVSKY 5 st schalottenlökar 2 kvistar timjan 1 lagerblad 2 dl vitt vin 4 dl Knorr Professional Kalvfond Saften från kalven Winborgs vinäger	KALVROSTBIFF Putsa kalvrostbiffen och bryn tillsammans med vitlök och timjan i en stekpanna. Spara fett och saften från köttet och tillsätt i såsen innan servering. Tillaga kalvrostbiffen till 54 grader i innetemperatur. DRAGONOLJA Värm rapsoljan till 60 grader och mixa länge tillsammans med dragon och spenat tills oljan blir grön. Sila genom duk. BROCCOLI Skär av buketterna från 6 av broccolihuvudena (spara stammarna till ett senare tillfälle). Häll bikarbonat i kokande vatten, lägg i broccolibuketterna och blanchera tills mjuka. Mixa med crème fraiche till en slät puré. Dela upp de resterade 2 broccolihuvudena i 10 bitar och stek i smör. Hyvla stammarna och lägg i iskallt vatten. Vänd den stekta och hyvlade broccolin i dragonolja innan servering. SILVERLÖK Hyvla silverlöken tunt på mandolin. Koka upp socker, ättika och vatten. Låt svalna och slå därefter över silverlöken. KALVSKY Grilla schalottenlöken hårt så den blir riktigt sotad och lägg i kastrull tillsammans med timjan och lagerblad. Slå på det vita vinet och reducera till hälften. Häll i fonden och koka ihop till en sås. Smaka av med salt och peppar samt vinäger. Tillsätt saften från rostbiffen och smaka av med dragonolja.



KNORR PROFESSIONAL SKALDJURSFOND 1L



	GRILLADE HAVSKRÄFTOR, SKALDJURSBULJONG MED GRILLADE TOMATER I INGEFÄRA, STJÄLKSELLERISALLAD MED ÄPPLE OCH VATTENKRASSE.
INGREDIENSER	GÖR SÅ HÄR
HAVSKRÄFTOR 10 st råa havskräftor 2 msk matolja 2 klyftor vitlök 50 g persilja GRILLADE TOMATER 10 st plommontomater 2 dl rapsolja 100 g ingefära 1 msk rosmarin 1 tsk salt 1 tsk socker 5 g svartpeppar 1 st vitlöksklyfta SKALDJURSBULJONG 2 st schalottenlökar 3 dl vitt vin 1.5 dl äppelmust 1 liter Knorr Professional Skaldjursfond 1 knippe dill SALLAD 4 st stjälkar av stjälkselleri 4 st äpplen 150 g vattenkrasse	HAVSKRÄFTOR Dela havskräftorna på hälften och pensla med lite olja. Krydda med riven vitlök, hackad persilja, salt och peppar. Grilla kräftorna hastigt precis innan servering. GRILLADE TOMATER Skälla tomaterna och dra av skalet. Dela tomaterna i mindre bitar. Värm oljan till 70 grader i en kastrull och mixa tillsammans med ingefäran i ca 5 minuter. Sila. Blanda ingefärsoljan (spara lite till salladen) och tomaterna tillsammans med rosmarin, salt, socker, peppar och hackad vitlök. Låt tomaterna marinera i ungefär 1 timme. Grilla tomaterna snabbt på mycket hög värme. Spara marinaden till skaldjursbuljongen. SKALDJURSBULJONG Fräs schalottenlök i botten på en kastrull och häll över vinet och äpplemusten. Reducera till hälften och slå på skaldjursfonden. Koka ihop buljongen. Lägg i dillstjälkar och spillbitarna från stjälksellerin och äpplet och låt buljongen dra i ca 20 minuter. Sila buljongen och smaka av med marinaden från tomaterna samt salt och vinäger. SALLAD Hyvla blekselleri och äpple tunt på mandolin och lägg i kallt vatten. Spara överblivna bitar till buljongen. Dressa selleri, äpple och vattenkrasse med ingefärsolja och innan servering.



	STEKT HUMMER, RAVIOLI OCH TOMAT
INGREDIENSER	GÖR SÅ HÄR
HUMMER 10 st humrar RAVIOLI 400 g manitobamjöl eller durumvetemjöl 4 st ägg 1 msk olja 1 tsk salt FYLLNING 10 st hummerklor och ben 20 g salt 2 st ägg 40 g grädde 100 g schalottenlök 40 g persilja BAKAD TOMAT 10 st medelstora röda tomater 2 msk olivolja Salt SÅS Skalen från humrarna 3 msk matolja 2 l Knorr Professional Skaldjursfond 1 l vatten 150 g tomatpuré 250 g grädde 150 g smör 1 st citron STEKT HUMMER 10 st hummerstjärtar 10 st hummerklor 100 g smör 10 g timjan 10 g vitlök	HUMMER Koka humrarna i hett vatten i sju minuter. Ta bort köttet från skalen och spara stjärten och den ena klon till stekning. Den andra klon sparas till raviolin. Spara skalen till såsen. RAVIOLI Blanda alla ingredienser till en smidig deg. Lägg degen i plastfilm eller i en bunke och ställ i kylskåpet i en timme. FYLLNING Mixa hummerköttet till en slät färs tillsammans med saltet. Tillsätt grädden och ett ägg i taget. Hacka lök och persilja och vänd ner i färsen. Kavla ut pastadegen tunt och stansa ut små plattor av degen. Klicka ut 1 msk av fyllningen på varje liten pastaplatta och pensla äggvita runtom. Lägg på ett nytt lager pasta och pressa ihop kanterna. Koka i lättsaltat vatten i 5 minuter. BAKAD TOMAT Vänd tomaterna i en god olivolja, strö över lite salt och baka dem i en förvärm� ugn på 150 grader i 20 minuter. SÅS Rosta hummerskalen i lite olja. Tillsätt vatten och Knorr Professional Skaldjursfond och koka skalen i 30 minuter. Sila bort skalen och reducera fonden till nästan hälften. Tillsätt tomatpuré och grädde. Smaka av med smör, salt och citronsaff. STEKT HUMMER Stek hummerköttet ordentligt i smör, timjan och vitlök. Ös under tiden smöret över hummerköttet.



KNORR PROFESSIONAL DEMI GLACE 1L

INGREDIENSER:

Vatten, brynta oxben¹, grönsaker² (lök, morot), rött vin, tomatpasta, vitlök, lagerblad, svartpeppar. 1L Demi Glace är tillagad från i genomsnitt ¹2200 g köttben och ²200g grönsaker.

Förpackningsstorlek 8 x 1L

ARTIKELNUMMER: 67251846
EAN CS/ZUN: 8714100779422
EANCU: 8714100779415
EANPALL: 8714100779590
ZUN/LAGER: 18
ZUN/PALL: 90



KNORR PROFESSIONAL DEMI GLACE 5L

Förpackningsstorlek 1 x 1L

ARTIKELNUMMER: 67256023
EAN CS/ZUN: 8714100782316
EANCU: 8714100782316
EANPALL: 8714100782323
ZUN/LAGER: 24
ZUN/PALL: 96



KNORR PROFESSIONAL OXFOND 1L

INGREDIENSER:

Vatten, brynta oxben¹, grönsaker² (lök, morot), rött vin, tomatpasta, vitlök, svartpeppar, lagerblad. 1L oxfond är tillagad från i genomsnitt ¹1400g köttben och ²200g grönsaker

Förpackningsstorlek 8 x 1L

ARTIKELNUMMER: 67251848
EAN CS/ZUN: 8714100779507
EANCU: 8714100779491
EANPALL: 8714100779675
ZUN/LAGER: 18
ZUN/PALL: 90



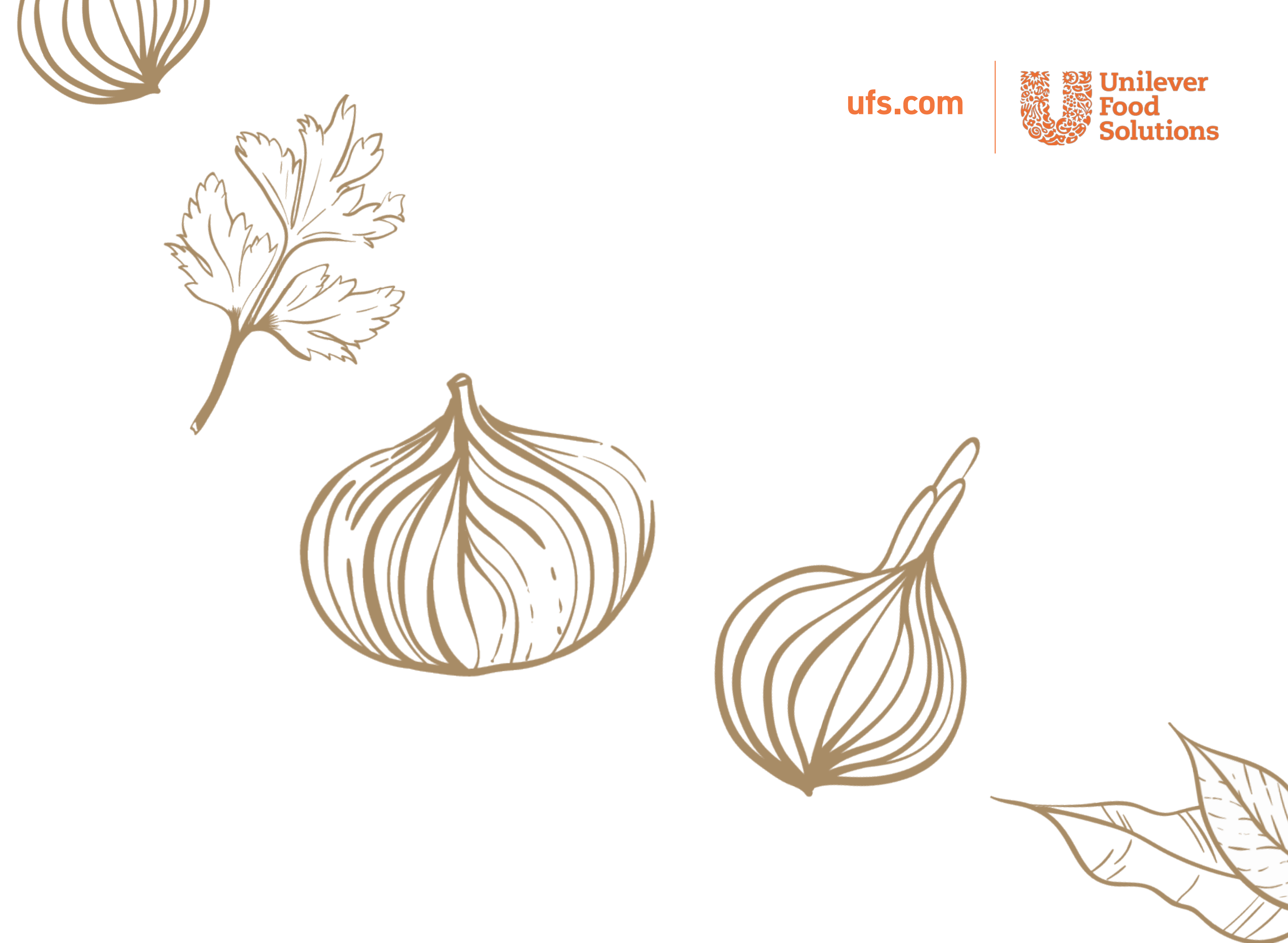
KNORR PROFESSIONAL KYCKLINGFOND 1L

INGREDIENSER:

Vatten, brynta kycklingben och kött¹, grönsaker² (lök, morot), vitlök, lagerblad. 1L Kycklingfond är tillagad från i genomsnitt ¹1200g kycklingben och kött ²250g grönsaker

Förpackningsstorlek 8 x 1L

ARTIKELNUMMER: 67251853
EAN CS/ZUN: 8714100779484
EANCU: 8714100779477
EANPALL: 8714100779651
ZUN/LAGER: 18
ZUN/PALL: 90



KNORR PROFESSIONAL VILTFOND 1L

INGREDIENSER:

Vatten, rostat viltben och oxben¹, grönsaker² (lök, morot), rött vin, tomatpasta, enbär, svartpeppar, lagerblad. 1L viltfond är tillagad från i genomsnitt ¹1000g viltben och ²200g grönsaker.

Förpackningsstorlek 8 x 1L

ARTIKELNUMMER: 67251846

EAN CS/ZUN: 8714100779521

EANCU: 8714100779514

EANPALL: 8714100779699

ZUN/LAGER: 18

ZUN/PALL: 90



KNORR PROFESSIONAL SKALDJURSFOND 1L

INGREDIENSER:

Vatten, RÄKOR och HUMMER (KRÄFTDJUR)¹, grönsaker² (lök, morot, fänkål), tomatpasta, vitlök, svartpeppar. 1L skaldjursfond är tillagad från i genomsnitt ¹500g skaldjur och ²125g grönsaker.

Innehåller eventuellt spår av fisk och blötdjur.

Förpackningsstorlek 8 x 1L

ARTIKELNUMMER: 67251850

EAN CS/ZUN: 8714100779460

EANCU: 8714100779453

EANPALL: 8714100779637

ZUN/LAGER: 18

ZUN/PALL: 90



KNORR PROFESSIONAL KALVFOND 1L

INGREDIENSER:

Vatten, brynta kalvben¹, grönsaker² (lök, morot), tomatpasta, vitlök, lagerblad, svartpeppar. 1L Kalvfond är tillagad från i genomsnitt ¹1000 g kalvben och ²50g grönsaker.

Förpackningsstorlek 8 x 1L

ARTIKELNUMMER: 67251848

EAN CS/ZUN: 8714100779446

EANCU: 8714100779439

EANPALL: 8714100779613

ZUN/LAGER: 18

ZUN/PALL: 90



PROFESSIONAL

