



SNACKS

- LÄTTLAGADE MUNSBITAR MED AVANCERAD KÄNSLA -



SNACKS SOM BLIR IHÅGKOMNA

Nu får det vara slut på tråkiga snacks. Därför har vi skapat en receptfolder med spännande snacks av alla tänkbara slag och från jordens alla hörn. De innehåller få ingredienser men smakar mycket – och med några enkla moment har du förberett apéritifare för tio personer.

Hur låter friterat rispapper med srirachamajonnäs eller en kålrotpuré med rostade kikärter? Bra hoppas vi, och det finns massvis med andra smårätter för alla smaker och tidpunkter om du är ute efter något annat. Trevlig läsning!



JALAPEÑOMAJONNÄS

Ett trevligt grönt tilltugg i dubbel bemärkelse med lätt syra och lite sting.

INGREDIENSER

10 personer

15 g Jalapeño
200 g HELLMANN'S
Majonnäs
10 g Spenat, blancherad
500 g Broccoli
30 ml HELLMANN'S Citrus
Vinaigrette

Gör så här

Mixa HELLMANN'S Majonnäs, jalapeño och spenat till en slät konsistens.

Skär broccolin i bitar. Blanchera och kyl ner. Blanda broccoli med HELLMANN'S Citrus-dressing.

Spritsa jalapeñomajonnäsen på brocolibitarna.



SOJAMAJONNÄS

Full av umami från soja och den rostade blomkålen.

INGREDIENSER

10 personer

10 g	Soja
10 g	Knorr Professional Ingefära kryddpuré
200 g	HELLMANN'S Majonnäs
500 g	Blomkålshuvud, delat på hälften
20 g	Milda Flytande Margarin
30 ml	HELLMANN'S Sesame Soy Vinaigrette

Gör så här

Blanda soja, HELLMANN'S Majonnäs och Knorr Professional Ingefära kryddpuré.

Dela blomkålshuvudet på hälften och smörj det med Milda Flytande Margarin och salta.

Rosta på 220 grader i ca 20 minuter. Kyl ner och dela i mindre bitar.

Blanda med HELLMANN'S sesamsoja-dressing.



SRIRACHAMAJONNÄS

Det krispiga, friterade rispappret blir något helt annat med lite sting från majonnäsen.

INGREDIENSER

10 personer

5 g	Sriracha
5 g	Limejuice
5 g	Knorr Professional Ingefära kryddpuré
200 g	HELLMANN'S Majonnäs
10 g	Rispapper
5 dl	PHASE Vegetabilisk Friteringsolja
2 g	Koriander, malen

Gör så här

Blanda HELLMANN'S Majonnäs, Knorr Professional Ingefära kryddpuré, Sriracha och limejuice.

Dela rispappret i mindre bitar och friterar i PHASE Vegetabilisk Friteringsolja på 200 grader i 10 sekunder, låt rinna av på papper.

Krydda med koriander och salt. Spritsa en klick srirachamajonnäs på varje rispappersbit.



RÖKT CHILLIMAJONNÄS

Smakrik morot som lyfts till nya höjder med rökt grillsmak.

INGREDIENSER

10 personer

200 g	HELLMANN'S Majonnäs
10 g	Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
5 g	Limejuice
300 g	Morot, skalade
20 g	Rapsolja
5 g	BBQ krydda

Gör så här

Blanda HELLMANN'S Majonnäs, Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré och limejuice.

Gnid in moroten i olja och rosta på 220 grader i 20 minuter, ta ut och låt svalna.

Rulla i BBQ-krydda och skär i mindre bitar.

Spritsa rökt chilimajonnäs på morotsbitarna.



TRYFFELMAJONNÄS

Minimajs i härlig kombination med tryffel.

INGREDIENSER

10 personer

5 g	Tryffelolja
200 g	HELLMANN'S Majonnäs
5 g	Vitvinsvinäger
200 g	Minimajs
2 g	Chiliflakes
40 g	Parmesan

Gör så här

Blanda HELLMANN'S Majonnäs, tryffelolja och vitvinsvinäger.

Dela minimajs och spritsa en klick tryffelmajonnäs på varje bit.

Strö chili och riven parmesan över.



SVART VITLÖKSMAJONNÄS

Svart vitlök skapar en fyllighet i majonnäsen som vanlig vitlök har svårt att leva upp till. Här ihop med nyttig grönkål.

INGREDIENSER

10 personer

15 g	Svart vitlök
200 g	HELLMANN'S Majonnäs
5 g	Vitvinsvinäger
50 g	Grönkålsblad

Gör så här

Mixa svart vitlök, HELLMANN'S Majonnäs och vitvinsvinäger till slät konsistens.

Skär grönkålsbladen i mindre bitar.

Spritsa svart vitlöksmajonnäs på bladen.



SNACKSNUDELSOPPA MED KYCKLINGBULJONG

En fräsch aptitretare i form av en nudelsoppa.

INGREDIENSER

10 personer

1 l	Vatten
10 g	Miso
25 g	Knorr Kycklingfond, koncentrerad
100 g	Gul lök, strimlad
15 g	Milda Flytande Margarin
10 g	Knorr Professional Ingefära kryddpuré
5 g	Knorr Professional Vitlök kryddpuré
350 g	Nudlar
50 g	Kimchisesamfrö
40 g	Koriander, färsk

Gör så här

Strimla och sautera löken i Milda Flytande Margarin.

Tillsätt Knorr Professional Ingefära kryddpuré och Knorr Professional Vitlök kryddpuré och låt sveda någon minut.

Slå på vatten, miso och Knorr Kycklingfond, koncentrerad, och låt koka 5 minuter.

Koka nudlarna i saltat vatten i 3 minuter.

Lägg nudlar i en skål och slå på buljongen. Toppa med kimchisesamfrön och koriander.



SVAMPMAJONNÄS PÅ KRUTONG MED KRASSE

God majonnäs på bröd med pepprig krasse.

INGREDIENSER

10 personer

1 kg	Champinjoner
50 g	Milda Flytande Margarin
5 g	Knorr Professional Vitlök kryddpuré
200 g	HELLMANN'S Majonnäs
15 g	KNORR Svampfond, koncentrerad
5 g	Knorr Kryddpasta Timjan
2 g	Salt
50 g	Krutonger
30 g	Krasse

Gör så här

Stek champinjoner i Milda Flytande Margarin och Knorr Professional Vitlök kryddpuré, låt svalna.

Mixa svampen grovt och blanda med HELLMANN'S Majonnäs, Knorr Svampfond, koncentrerad, och Knorr Kryddpasta Timjan, smaka av med salt om det behövs.

Klicka svampmajonnäsen på en krutong och toppa med krasse.



BRYNT LÖKMAJONNÄS MED RÄDISA, PASTRAMIKRYDDA OCH PICKLAD LÖK

God majonnäs på bröd med pepprig krasse.

INGREDIENSER

10 personer

15 g	KNORR Brynt Lökfond, koncentrerad
200 g	HELLMANN'S Majonnäs
3 g	Vitvinsvinäger
300 g	Rödlök, skivad
0,3 dl	WINBORGS Ättikspirit 12%
0,6 dl	Socker
1 dl	Vatten
8 msk	Knorr Professional Peppar kryddpuré
3 msk	Vitlökspulver
3 msk	koriander, malen
3 msk	Rökt paprikapulver
2 dl	Vatten
2 dl	Rapsolja
250 g	Rädisa
100 g	Baguette
40 g	Rostad lök

Gör så här

Blanda HELLMANN'S Majonnäs, KNORR Lökfond, koncentrerad och vitvinsvinäger.

Pickla rödlölken genom att koka upp WINNBORGS Ättikspirit 12%, socker och vatten. Låt svalna. Lägg i löken och förvara i kyl.

Mixa Knorr Professional Peppar kryddpuré med vitlökspulver, koriander, paprikapulver, vatten och rapsolja till en pastramikrydda.

Dela rädisorna på hälften och skiva baguetten.

Klicka på lite lökmajonnäs på baguettskivorna. Doppa rädisorna i pastramikryddan och lägg på baguettskivan. Toppa med picklad och rostad lök.



HUMMERMAJONNÄS PÅ SVART SESAMKEX

Så här enkelt lyxar du till en majonnäs.

INGREDIENSER

10 personer

10 g	KNORR hummerfond
40 g	Smetana
300 g	HELLMANN'S Majonnäs
3 g	Vitvinsvinäger
50 g	Svarta sesamkex

Gör så här

Blanda HELLMANN'S Majonnäs, smetana, Knorr Hummerfond, koncentrerad och vitvinsvinäger.

Klicka majonnäsen på sesamkex och servera.



KÅLROTSPURÉ MED ROSTADE KIKÄRTER

Ett roligt sätt att servera kålrot på.

INGREDIENSER

10 personer

600 g	Kålrot
1 l	Vatten
25 g	Knorr Grönsaksfond, koncentrerad
200 g	Smetana
10 g	Knorr Professional Curry kryddpasta
40 g	Kikärter, kokta

Gör så här

Koka kålroten mjuk i vatten och Knorr Grönsaksfond, koncentrerad.

Slå av vätskan och mixa kålroten med smetana och Knorr Professional Curry kryddpuré.

Rosta de kokta kikärterna i ugn eller panna.

Spritsa kålrotskrämen i en skål och toppa med kikärter.



SKALDJURSSKUM MED TOMAT, KRUTONGER OCH TÅNGROM

Med en sifon kan man skapa härliga snacks. Här är en variant på skaldjur.

INGREDIENSER

10 personer

150 g	Smetana
300 g	Knorr Professional Skaldjursfond
5 g	Vitvinsvinäger
2 g	Salt
10 g	Tomatpulver
50 g	Krutonger
50 g	Tångrom

Gör så här

Mixa ihop smetana, Knorr Professional Skaldjursfond, vitvinsvinäger och salt och slå upp i en sifon, ladda med 1 patron.

Spritsa i en skål och toppa med tomatpulver, krutonger och tångrom.



KOKT VIT SPARRIS I KALVFOND MED DILLMAJONNÄS

Kokt kalv i dillsås ligger till grund för denna sparrisrätt.

INGREDIENSER

10 personer

100 g	Vitsparris, skalad
300 g	Knorr Professional Kalvfond
100 g	WINBORGS Ättiksprit 12%
200 g	Socker
4 g	Salt
50 g	Dill
150 g	Rapsolja
150 g	HELLMANN'S Majonnäs

Gör så här

Koka upp Knorr Professional kalvfond, WINBORGS ättikssprit, socker och salt, lägg i sparrisen och koka tills den är klar.

Mixa rapsolja och dill. Vispa ner dilloljan i HELLMANN'S Majonnäs och smaka av med salt.

Skär sparrisen i mindre bitar och spritsa dillmajonnäs på. Toppa med dill.



ROTSSELLERIPURÉ MED OXFOND OCH DRAGONOLJA

En god selleripuré som lyfts upp av oxfond och dragon.

INGREDIENSER

10 personer

300 g Rotselleri, skalad och delad i tärningar
2 dl Grädde
20 g Dragon
10 g Persilja
200 g Rapsolja
3 dl **Knorr Professional Oxfond**

Gör så här

Koka rotsellerin i grädden, mixa slät och smaka av med salt.

Mixa dragon, persilja och rapsolja och sila av i kaffefilter.

Lägg en klick rotselleripuré på en tallrik och gör en liten grop i den. Värm Knorr Professional Oxfond och häll i gropen. Droppa lite dragonolja i fonden



MOROTSTARTAR MED KYCKLINGFOND SMAKSATT MED BRYNT SMÖR

Härliga morotssnacks som passar utmärkt som förrätt.

INGREDIENSER

10 personer

100 g	Morot, skalad
100 g	Smör
5 g	Citronzest
3 g	Timjan
2 g	Salt
20 g	Salvia, färsk
30 g	Bovete
200 g	Knorr Professional Kycklingfond

Gör så här

Lägg morötterna i en vakuumpåse med hälften av smöret, citronzest, timjan och salt.

Ånga på 85 grader i ca 1,5 timme.

Lått morötterna svalna och mixa grovt.

Bryn resterande smör i en panna, dra av pannan och lägg i salvia, låt den influeras i smöret ca 15 minuter sila sedan av smöret. Blanda det brynta smöret med Knorr Professional Kycklingfond.

Rosta bovetet tills den fått fin färg

Blanda morötterna med det brynta smöret och lägg upp. Toppa med rostat bovete



VILTFOND MED SMAK AV SVAMP TOPPAD MED GRANOLJA

En mustig och god buljong med en twist av gran.

INGREDIENSER

10 personer

1 l	Knorr Professional
	Viltfond
1 kg	Champinjoner
1 l	Vatten
30 ml	Granolja

Gör så här

Lägg champinjoner och vatten i ett djupt bleck och täck med plastfilm.

Kör svampen i ånga, 100%, i 10 timmar. Sila och reducera till önskad smak.

Blanda svampfonden med Knorr Professional Viltfond. Smaka av med salt.

Vid servering droppa i lite granolja.



DEMI GLACE SMAKSATT MED RAMSLÖK

En god sås med en twist av ramslök.

INGREDIENSER

10 personer

- 1 l Knorr Professional Demi Glace
- 50 g Ramslökskapris
- 30 ml Ramslöksolja

Gör så här

Koka upp Knorr Professional Demi Glace.

Tillsätt ramslökskapris och ramslöksolja precis innan servering.

ufs.com

