



6 LÄTTLAGADE RECEPT MED KONCENTRERAD FOND



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

NYTT RECEPT. MER SMAK.

Knorrs koncentrerade fonder är en av våra mest mångsidiga produkter. Du kan använda våra fonder som bas till soppor, såser, grytor, marinader och mängder av andra rätter. Eller så kan du använda de som smaksättare under eller mot slutet av tillagningen när du vill sätta lite extra smak på det du lagar.

Med våra nya och förbättrade flytande koncentrerade fonder blir det ännu enklare att få rätt smakprofil på dina favoriträtter. Vi har nämligen förändrat recepten en aning och lyft fram huvudingredienserna ytterligare. Det gör att din svamprisotto smakar mer svamp och din löksky smakar mer lök. Dessutom har vi passat på att sänka salthalten.

I den här foldern hittar du sex nyskrivna recept som visar hur du kan använda Knorrs Koncentrerade fonder i din matlagning. **Missa heller inte våra smarta tips på [ufs.com/fondhacks](https://www.ufs.com/fondhacks)**





SVAMP RISOTTO PÅ MATVETE

🍴 10 personer

Ingredienser

400 g	kamutvete
800 g	vatten
50 g	flytande margarin, mjölkfritt
140 g	lök, tärnad
200 g	rotselleri, riven
300 g	svamp, skivad
70 g	västerbottensost, riven
200 g	crème fraîche
50 g	Knorr Koncentrerad Svampfond
10 g	citronjuice
30 g	persilja, hackad

Gör så här:

1. Koka kamutvetet mjukt i vattnet vid låg värme.
2. Fräs löken, selleri och svamp i flytande margarin i några minuter.
3. Tillsätt ost, crème fraîche och Knorr Koncentrerad Svampfond. Smaka av citron, ny malen svartpeppar och persilja. Är risotton för stabbig, tillsätt mer vatten.



TIPS!

Istället för ris har vi använt oss av matvete i en variant på risotto. Det fungerar även bra att använda kamutvete till den här rätten. Svamprisotton är lätt att laga och får en fylligare smak med hjälp av Knorr Svampfond.

LÖSKY

10 personer

Ingredienser

- 600 g lök, skivad
- 45 g flytande margarin, mjölkfritt
- 900 ml vatten
- 90 g Knorr Koncetrerad Kalvfond
- 15 g Knorr Koncetrerad Brynt Lökfond
- timjan, färskplockad
- ca 10 g Tapioka stärkelse

Gör så här:

1. Bryn löken i flytande margarin vid låg temperatur så att löken karamelliserar.
2. Tillsätt vatten, Knorr Koncetrerad Kalvfond och Knorr Koncetrerad Brynt Lökfond. Låt såsen sjuda i några minuter och smaksätt med färsk timjan om så önskas.
3. Red av skysåsen med Tapioka Stärkelse.
4. Servera lökskyn till pannbiff med kokt potatis och saltgurka.



TIPS!

Allt med färs är populärt i Norden, till vardags är lötsky gott att servera till bland annat pannbiff. Denna sås har mycket smak och är dessutom enkel att tillaga med hjälp av Knorr Koncetrerad Kalvfond.





KIMCHIMAJONNÄS

10 personer

Ingredienser

300 g Hellmann's Extra Thick Mayonnaise
200 g crème fraîche
50 g Kimchi Base – Spicy Chili Sauce
20 g Knorr Koncentrerad Brynt Lökfond

Gör så här:

1. Blanda samtliga ingredienser.



TIPS!

God dressing som passar bra till exempelvis hamburgare, pommes frites eller rostad sötpotatis

ENKEL CURRYSÅS

10 personer

Ingredienser

20 g	Flytande margarin, mjölkfritt
10 g	curry, Madras
35 g	Knorr Koncetrerad Brynt Lökfond
35 g	Knorr Koncetrerad Kycklingfond
200 ml	vispgrädde
900 ml	vatten
35 g	Maizena
5 g	Winborgs Äppelcidervinäger

Gör så här:

1. Häll curry, Knorr Koncetrerad Brynt Lökfond, Knorr Koncetrerad Kycklingfond och flytande margarin i en gryta. Fräs samman på låg temperatur i 1 minut, rör hela tiden.
2. Slå i vispgrädde, koka upp och tillsätt vatten. Koka upp såsen på nytt, red av med Maizena och smaka av med Winborgs Äppelcidervinäger.



TIPS!

Lyft fram smaken i din currysås med hjälp av Knorr Koncetrerad Brynt Lökfond, såsen som är både krämig och kryddig passar bra till kyckling, fläskkött och ris.





RENSKAVSPANNA MED SVAMP OCH TIMJAN

10 personer

Ingredienser

160 g lök, tärnad
250 g skogschampinjon, skivad
50 g flytande margarin
1 kg renskav
400 ml vatten
400 ml matlagingsgrädde
60 g Knorr Koncetrerad Svampfond
20 g Knorr Kryddpuré Timjan
15 g Winborgs Äppelcidervinäger
salt och peppar

Gör så här:

1. Bryn lök och svamp i flytande margarin, tillsätt halvtinat renskav och stek ytterligare några minuter.
2. Häll på matlagingsgrädde, vatten och Knorr Koncetrerad Svampfond och koka samman tills såsen börjar tjockna. Smaksätt med Knorr Kryddpuré Timjan, Winborgs Äppelcidervinäger, salt och peppar.

Till servering:

Servera gärna tillsammans med potatismos och rårörda lingon.



TIPS!

En snabb och lättlagad rätt med nordiska smaker, framhäv viltsmaken med hjälp av Knorr Koncetrerad Svampfond.

KALVRAGU MED CITRON

🍴 10 personer

Ingredienser

- 50 g vitlök, hackad
- 40 g flytande margarin
- 1 kg kalvfärs, finmalen
- 600 g Knorr Tomatino
- 400 ml vatten
- 75 g citronjuice
- 7 g citronzest
- 60 g Knorr Koncetrerad Kalvfond
- 30 g Knorr Kryddpasta Timjan
- 10 g honung
- salt och peppar

Gör så här:

1. Fräs vitlöken i flytande margarin, tillsatt kalvfärsen och stek igenom.
2. Tillsätt Knorr Tomatino, citronjuice, citronzest och Knorr Koncetrerad Kalvfond.
3. Låt ragun sjuda i ca 15 min, smaksätt med Knorr Kryddpasta Timjan, peppar och honung.

Till servering:

Servera kalvragn med nykokt pasta och riven parmesan.



TIPS!

En enkel, fräsch och lättlagad pastasås med smak av citron och timjan. Byt ut kalvfärs mot kycklingfärs för ett klimatsmart alternativ, addera Knorr Koncetrerad Kalvfond för fylligare smak.





NYTT RECEPT.
MER SMAK.