



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

Sås lyftet

Professionella såser och fonder
som lyfter varje rätt

Sås *lyftet*

Smak tillsätts inte - den byggs

Superkraften i sås är förmågan att binda ihop en rätt, både smakmässigt och visuellt.

Trots det är det vanligt att såsen får mindre uppmärksamhet i köksplaneringen än andra delar av tallriken. Nu är det dags att ändra på det.

Låt oss presentera **Såslyftet**.

Rätt grund gör det enklare att hålla jämn kvalitet, även när bemanningen växlar. Smartare smaksättning låter dig lägga tiden och ekonomin där de behövs som mest. Riktigt bra sås glömmer dina gäster sent.

Låt sås ta sin rättmätiga plats i smakbilden, i planeringen och på tallriken.



Joakim Schaffer

Executive Chef

Clarion Hotel Malmö Live

Ett av mina hacks är att byta ut vattnet i en inläggningslag till en fond. Perfekt att lägga in t. ex. morötter i för extra smak.

SÅSTEKNIK

Justera, justera, justera

Såsteknik börjar med att söka balans. Fondens kropp, fettets rundhet och syrans friskhet. Temperaturen som håller ihop allt. Det är här smaken byggs, lager för lager.

I teorin är det enkelt. I praktiken vet vi att varje steg kräver uppmärksamhet. En reduktion kan gå lite för långt. En råvara kan bete sig annorlunda än den gjorde i går. Metoden är att smaka, justera, smaka igen och upprepa... ja, du vet ju.

Det är en del av hantverket. Men det är inte alltid nödvändigt att börja från noll.

I ett professionellt kök handlar såsteknik också om att skapa förutsägbarhet. Att kunna lita på att grunden sitter, även när tempot är högt och förutsättningarna förändras.

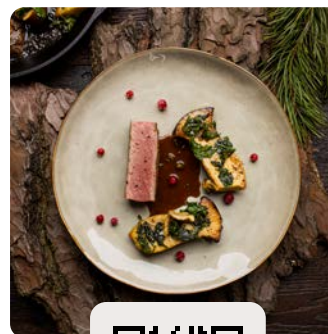
När service inte ger utrymme för finjustering i flera led.

Här kan genomtänkta baser och fonder göra skillnad. Inte som en ersättning för kunskap, utan som ett sätt att samla den. En korrekt uppbyggd smak från start, med rätt balans, struktur och stabilitet.

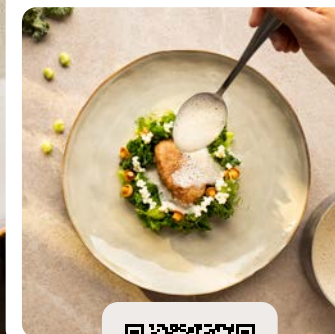
Resultatet blir färre justeringar, mindre stress och en sås som levererar.

Du kan fortfarande justera, om du vill, men du behöver inte göra det hela tiden. Ofta är det precis den friheten som gör både jobbet och resultatet bättre.

Viltsås



Sås supreme



Moules frites



Hantverkets *magi*

Vi brukar prata om kärleken till maten, men menar vi inte lika ofta kärleken till hantverket? Vår stumma förundran inför ett handlag lika omsorgsfullt som bestämt, vår fascination kring förmågan att få något avancerat att se ut som den enklaste manöver i världen. Vi kan kalla det magi, eller varför inte imponerande tekniska färdigheter.

Lita på processen

För att presentera en riktigt bra sås behöver du ta kontrollen över råvaror och metoder som ibland betar sig oförutsägbart. Till din hjälp har du ditt yrkeskunnande, ditt sinne för smak, bra verktyg i köket och den självklara utgångspunkten: råvaror av kvalitet.

Joakim Schaffer

Executive Chef
Clarion Hotel Malmö Live



Unilever
Food
Solutions

Rödvinsås

- 2 st rödlök, skalad
- 1 st rödbeta, skalad
- 1 msk rapsolja
- 5 dl rött vin
- 1 st vitlöksklyfta, skivad
- 1 st timjankvist, färsk
- 0,5 st rosmarinkvist, färsk
- 7 dl **Knorr Professional DEMI-GLACE**
- 3 st champinjoner
- 20 g MAIZENA Snowflake, modifierad majsstärkelse
- salt efter smak
- svartpeppar, nymald

Gör så här:

1. Hacka rödlöken fint och skär rödbetan i små bitar. Fräs tillsammans med rapsolja tills grönsakerna får lätt färg.
2. Slå på rött vin och reducera till hälften. Tillsätt vitlök, timjan och rosmarin samt Knorr Professional DEMI-GLACE. Låt såsen sjuda i cirka 20 minuter.
3. Skär champinjonerna i bitar och tillsätt i såsen. Ta av från värmen och låt stå och dra i cirka 30 minuter.
4. Sila såsen genom en finmaskig sil. Koka upp på nytt.
5. Red av med MAIZENA Snowflake utrörd i lite vatten. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

Knorr Professional

DEMI-GLACE

Knorr Professional DEMI-GLACE är en mörk bas med fyllig smak att bygga vidare på, som håller jämn kvalitet. DEMI-GLACE är en reducerad fond och är därför tjockare, vilket gör den till en utmärkt bas i mörka såser så som rödvinsås. Med Knorr Professional DEMI-GLACE får du smaken av rostat kött och rödvin, med en god balans mellan sötma och syra. DEMI-GLACE är gjord på naturliga ingredienser och har en perfekt kollagennivå. Denna bas ger dig en stabil grund i din professionella matlagning.



Kocken tipsar!



Jag tycker att en bra fond man köper ska vara just så färdig som möjligt, det vill säga att du inte ska behöva göra så mycket mer än att öppna förpackningen och hälla ut en fond som smakar som om du själv skulle ha gjort den. Jag tycker att det är viktigt att man ska känna att det var en bra prioritering att inte ställa sig och göra egen fond.

Daniel Kullen



Vitvinssås på kycklingfond

- 2 l grädde
- 1 l **Knorr Professional Kycklingfond**
- 1 l vitt vin
- 50 g champagnevinäger
- 350 g schalottenlök
- 100 g smör
- salt efter smak

Gör så här:

1. Häll grädden i en vid kastrull och reducera till hälften på medelvärme.
2. Hacka schalottenlöken fint och svetta den mjuk i en separat kastrull utan att den tar färg.
3. Tillsätt vitt vin och champagnevinäger till löken och reducera till hälften. Slå därefter på kycklingfonden och reducera återigen till hälften.
4. Sila fondblandningen ner i den reducerade grädden. Red vid behov försiktigt av med lite MAIZENA.
5. Blänka av såsen med smöret och smaka av med salt och eventuellt ytterligare lite vinäger.



Knorr Professional

Kycklingfond

Knorr Professional Kycklingfond ger dig som jobbar i restaurangkök en perfekt såsgrund att bygga vidare på, samtidigt som du vinner tid och sparar energi. Fonden har en rund smak av kyckling med god balans mellan syra, sötma och sätta. Gjord på naturliga ingredienser och kan enkelt reduceras utan att den blir för tjock. Knorr Professional Kycklingfond passar bra i ljusare såser till fågel eller fisk men kan också användas tillsammans med Knorr Professional Kalvfond som en god bas i annan professionell matlagning. Finns även som 5-litersförpackning.



Knorr Professional

Flexibla fonder för proffsiga kök

Knorr Professional Koncentrerade fonder är utvecklade för att möta behoven i restaurang- och storkök. De lyfter fram och balanserar smaken i dina rätter oavsett om du serverar din sås varm eller kall.

En smart genväg till tydlig smak, med full kontroll hela vägen till tallriken.



Rena och intensiva smaker / Stabil bas för soppor, såser, grytor och marinader / För både varm och kall matlagning, även kalla såser och dressingar / Kan användas som bas eller smaksättare sent i tillagningen / Balanserad syra / Gluten- och laktosfri / Jästextraktfri (ej lökfond) / Används koncentrerad eller utspädd till 0,5 % eller 0,3 % salt / Praktisk flip-top / Mycket dryg – upp till 90 liter / Producerad i Sverige



Gräddsås

- 150 g vatten
- 150 ml mjölk
- 20 g svartvinbärsgelé
- 20 g **Knorr Professional Koncentrerad Brun Kalvfond**
- 25 g MAIZENA ekologisk majsstärkelse
- 5 g salt
- 150 ml grädde, visp

Gör så här:

1. Blanda vatten, mjölk, grädde, svartvinbärsgelé, Knorr Brun Kalvfond och salt i en kastrull. Värm upp under omrörning tills gelén löst sig helt.
2. Koka upp och red av med MAIZENA Ekologisk Majsstärkelse och låt såsen sjuda någon minut tills den tjocknar.
5. Smaka av med eventuellt mer salt och justera konsistensen vid behov med lite vatten eller mjölk.

Knorr Professional Koncentrerad Brun

Kalvfond

Knorr Brun Kalvfond är klassiskt balanserad med en rund och mild smak av rostad kalv. Fonden lyfter fram rättens egenskaper i både såser och grytor och är ett enkelt sätt att höja och runda av den fulla smakupplevelsen. Produkten innehåller inte gluten och laktos och är tillverkad i Sverige.

”Bäst i Test” enligt SOK. Läs mer på Sverigesoffentligakockar.se

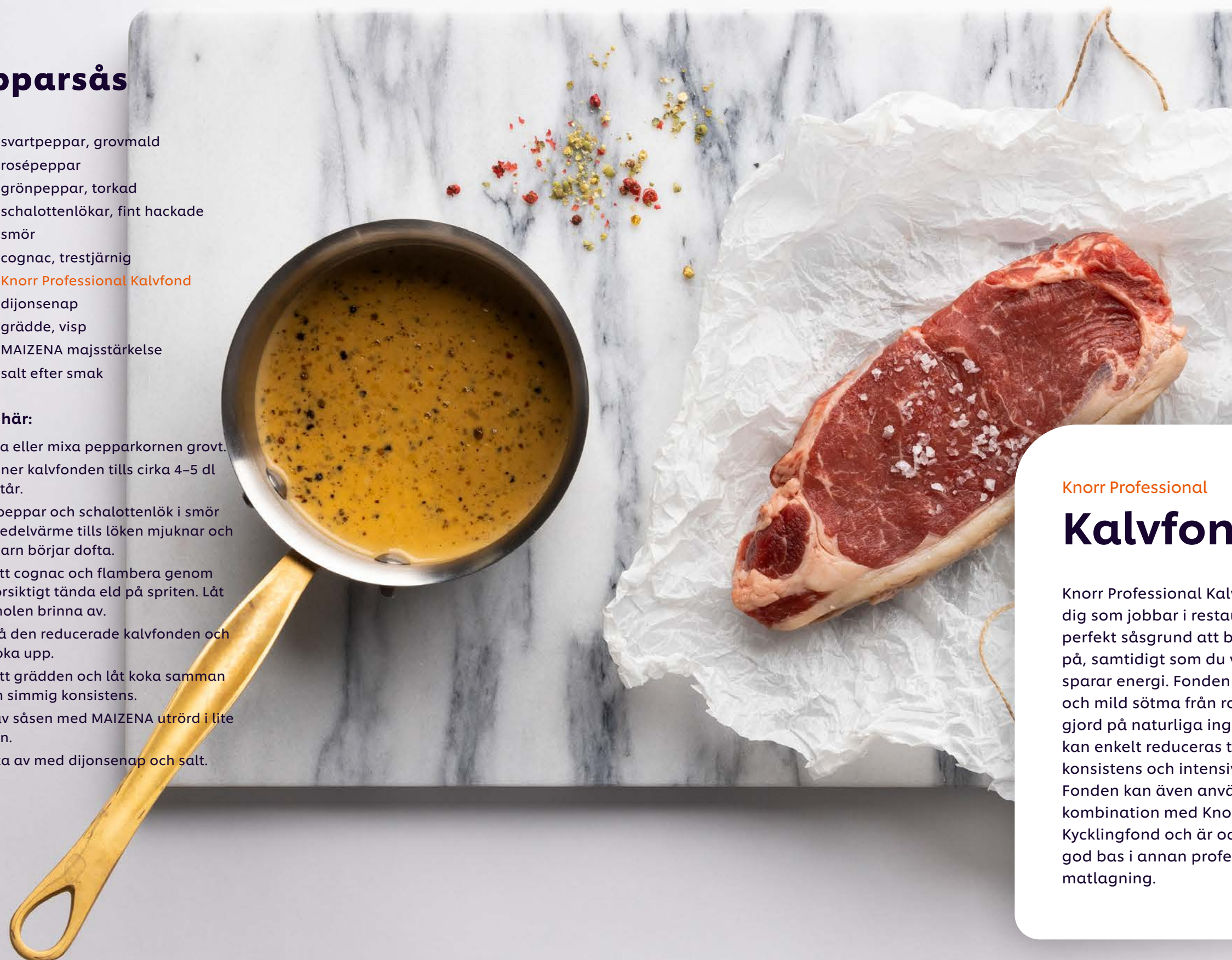


Pepparsås

- 2 msk svartpeppar, grovmald
- 1 msk rosépeppar
- 2 msk grönpeppar, torkad
- 3 st schalottenlökar, fint hackade
- 30 g smör
- 0,5 dl cognac, trestjärnig
- 8 dl **Knorr Professional Kalvfond**
- 1 msk dijonsenap
- 4 dl grädde, visp
- 2 msk MAIZENA majsstärkelse
- salt efter smak

Gör så här:

1. Mortla eller mixa pepparkornen grovt.
2. Koka ner kalvfonden tills cirka 4–5 dl återstår.
3. Fräs peppar och schalottenlök i smör på medelvärme tills löken mjuknar och pepparn börjar dofta.
4. Tillsätt cognac och flambera genom att försiktigt tända eld på spriten. Låt alkoholen brinna av.
5. Slå på den reducerade kalvfonden och låt koka upp.
6. Tillsätt grädden och låt koka samman till en simmig konsistens.
7. Red av såsen med MAIZENA utrörd i lite vatten.
8. Smaka av med dijonsenap och salt.



Kocken tipsar!



Knorr Professional

Kalvfond

Knorr Professional Kalvfond ger dig som jobbar i restaurangkök en perfekt säsgrund att bygga vidare på, samtidigt som du vinner tid och sparar energi. Fonden har en rund och mild sötma från rostad kalv, är gjord på naturliga ingredienser och kan enkelt reduceras till passande konsistens och intensivare smak. Fonden kan även användas i kombination med Knorr Professional Kycklingfond och är också en god bas i annan professionell matlagning.



Fisk- och skaldjursgryta

- 500 g laxfilé
- 600 g torskfilé eller annan vit fisk
- 300 g räkor, skalade
- 200 g hummerkött, hackat
- 500 g färska blåmusslor i skal, rensade
- 2 st fänkål
- 2 st gula lökar, skalade
- 3 st morötter, skalade
- 3 dl vitt vin
- 2 st vitlöksklyftor, hackade
- 4 msk olivolja
- 4 msk tomatpuré
- 600 g krossade tomater
- 1 l vatten
- 15 ml **Knorr Professional Koncentrerad Hummerfond**
- 2 msk fänkålsfrön, rostade
- dill
- gräslök

Gör så här:

1. Skär fänkål, morötter och lök i tunna skivor. Fräs grönsakerna i olivolja på medelvärme tills de mjuknar utan att ta färg.
2. Tillsätt tomatpuré och fräs ytterligare cirka 1 minut.
3. Slå på vitt vin, krossade tomater, vatten och Knorr Professional Koncentrerad Hummerfond. Tillsätt rostade fänkålsfrön. Låt koka under lock i cirka 15–20 minuter. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
4. Skär lax och torsk i cirka 2 cm stora bitar. Lägg fisken och blåmusslorna i grytan och låt sjuda försiktigt under lock i cirka 5 minuter, tills fisken precis är klar och musslorna har öppnat sig.
5. Tillsätt räkor och hummerkött. Vänd runt försiktigt och ta av från värmen.
6. Servering: strö över dill och gräslök och servera direkt.



Unilever
Food
Solutions

Kocken tipsar!

Hummerpärlor

Hummerpärlor både låter och är vackert, och pavsett om du gör dem med tapiokapärlor eller med hjälp av agaragar, så kan du smaksätta vätskan du använder med Knorr Professional Koncentrerad Hummerfond.

Unilever
Food
Solutions
Martina Darnell

Knorr Professional Koncentrerad

Hummerfond

Knorr Hummerfond har en rund och tydlig smak av hummer och hav. Fonden framhäver och balanserar smaken i din matlagning och fungerar bra som grund men kan även användas som extra krydda för att runda av smaken i klassiska skaldjursrätter. Löser sig lätt och har MSC-certifierad skaldjursråvara. Produkten innehåller inte gluten, laktos och selleri. Tillverkad i Sverige.



Knorr Professional Fond och DEMI-GLACE

Mindre såsande med tiden, mer smak på tallriken.

I ett restaurangkök är tiden ofta knapp och smaken får inte bli lidande. Därför har vi tagit fram fonder och buljonger som ger dig en stabil grund med förstklassiga råvaror och jämn kvalitet, varje gång.

Riktiga fonder, byggda för att klara trycket i ett professionellt kök. Resultatet blir en naturlig, balanserad smak, utan att behöva göra allt från början. Vi har gjort jobbet, så att du kan fokusera på resten.

Ready-to-use!



Färdig att använda utan spädning / Balanserad och konsekvent smakprofil som ger samma resultat varje gång /
Gluten- och laktosfri / Inga deklarationspliktiga allergener / Tillverkad av naturliga ingredienser / Utan tillsatser
– inga artificiella färg- eller smakämnen / Smidig och funktionell förpackning i praktisk storlek

*Kocken tipsar!***Smak i ris och spannmål**

Koka ris, matvete eller bulgur i **Knorr Professional Kycklingfond** för fylligare smak och jämnare resultat. Perfekt till både varma rätter och sallader.



Smörad kycklingbuljong

1 500 g Knorr Professional kycklingfond

200 ml vitt vin

200 g schalottenlök

2 st vitlöksklyftor

5 st timjankvistar

2 st lagerblad

50 g champagnevinäger

250 g smör
salt efter smak
svartpeppar, nymald

Gör så här:

1. Hacka schalottenlöken fint och svetta den i en kastrull utan att den tar färg.
2. Tillsätt vitlök, timjan, lagerblad, champagnevinäger och vitt vin. Låt reducera till hälften.
3. Slå på kycklingfonden och reducera ytterligare till hälften.
4. Sila av buljongen och koka upp i en ren kastrull.
5. Mixa i tärnat smör med stavmixer tills buljongen blir blank och len.
6. Smaka av med salt, nymald svartpeppar och eventuellt mer vinäger.

*Rasmus Larsson*

Sås *lyftet*

Såsen binder mer än smak. Den lyfter hela rätten.

Såslyftet handlar om att ge såsen den plats den förtjänar: om hur vi kombinerar kreativitet med ett smart smakbygge och en jämn kvalitet. Svaret hittar vi i recept från kockar som vet hur man kommer dit i ett högt tempo med kontrollen i behåll.

För mer inspiration och recept, besök vår hemsida **ufs.com**.

Frågor? / Kontakt

Magnus Rydberg
Kock, kundansvarig

070-797 07 42
magnus.rydberg@unilever.com

Aleksandar Milojevic
Kundansvarig, kedjor Stockholm

073-975 37 87
aleksandar.milojevic@unilever.com

Rasmus Larsson
Kundansvarig, kedjor södra Sverige

076-263 17 43
rasmus.Larsson@unilever.com

Thomas Lund
Säljkoordinator

070-245 82 90
thomas.lund@unilever.com



unileverfoodsolutionsse



Unilever Food Solutions Sverige



Unilever Food Solutions Sverige



Unilever Food Solutions Sverige



Unilever
Food
Solutions