



## Med smak av samba

Skapa en känsla av sommar året om med grillat, gatumat och sötsaker på brasilianskt vis.



# Taste the exotic Brazil

Under Brasiliens sommarmånader skickade vi ner våra kockar till Rio de Janeiro för att inspireras av karnevaler och färgstarka smakkombinationer.

En sen grillkväll på Copacabanas strand lyckades de vaska fram hemligheten bakom stadens hetaste churrasco, brasilianarnas version av barbecue. Medan trummorna fortfarande vibrerade i kroppen for de hem för att låta sina brasilianska fynd möta det skandinaviska köket.

2016 är Brasiliens år, låt dina gäster överraskas av spännande rätter som ger din restaurang och matlagning en känsla av sommar året om.

# - KYCKLINGLÅRFILE - ASIAN CURRY RUB

## 10 PERSONER

2 kg kycklinglårfilé  
60 g gul currypasta thai  
6 g torkat limeblad  
20 g ingefärspulver  
20 g korianderfrön som skall mixas  
5 g gurkmeja  
20 g farinsocker  
5 g torkade chiliflakes  
20 g torkad citrongräs som skall mixas

1. Blanda ihop ingredienserna ordentligt med fingrarna.
2. Blanda kycklingen med lite olivolja och krydda upp ett par timmar innan tillagning.
3. Efter grillning, pensla med ginger-lemonglaze

## GINGER-LEMONGRASSGLAZE

1 st citrongräs  
1 dl olivolja  
1 msk Knorr Professional Ingefära  
1 tsk Knorr Professional Vitlök  
1 tsk socker  
1 st lime (riv skalet och pressa juicen)

1. Häll alla ingredienserna i en mixer och mixa så slätt det går.
2. Pensla mot slutet.



# - LAMMSTEK - LAMB RUB

## 10 PERSONER

2 kg lammstek  
0,5 dl vitlökspulver  
0,5 dl lökpulver  
1/2 tsk torkade chiliflakes  
1 tsk citronpeppar  
1 tsk rosmarin torkad  
1 tsk timjan torkad  
1 tsk malen svartpeppar  
1 tsk sellerisalt

Blanda ihop ingredienserna och krydda lammsteken innan den läggs på grillen.

## PROVENCALE-GLAZE

1 msk Knorr Professional Vitlök  
1 msk färsk hackad rosmarin  
1 msk färsk hackad timjan  
1 dl olivolja  
1 tsk färsk hackad chili  
1 st citron ( riv skal och pressa juicen)  
1 msk flytande honung

1. Häll allt i en bunke och mixa med stavmixer.
2. Pensla köttet i omgångar tills det är klart.

# TRITIP/MAMINHA

10 PERSONER  
2 kg tritip

Krydda köttet med salt och peppar innan grillningen.

## ÖRT OCH VITLÖKSGLAZE

1 msk Knorr Professional Vitlök  
2 msk Knorr Professional Medelhavsörter  
1 dl olivolja  
1 msk flytande honung  
0,5 dl vatten

Blanda ihop ingredienserna och pensla mot slutet



# HAMBURGARE Å LA BRAZIL

- MED ROSTAD SÖTPOTATIS -

## 10 PERSONER

1,6 kg högrevsfärs  
350 ml Knorr Professional Demi Glace  
35 g Knorr Professional Rökt Chili Puré  
20 g pimento, fint hackad  
50 ml Milda flytande mjölkfritt margarin 78% salt och peppar

## Tillbehör:

150 g Knorr, Garde d`Or Ostcrème 29%  
10 st hamburgerbröd  
200 g isbergssallad  
200 g tomat  
100 g Hellmann`s Majonnäs

## Picklad rödlök:

100 ml Winborgs Ättika 12%  
180 g socker  
300 ml vatten  
300 g rödlök, skivad

## Rostad sötpotatis:

1600 g sötpotatis  
50 ml Milda flytande mjölkfritt margarin 78 % svartpeppar  
15 g flingsalt

## METOD

### Picklad rödlök:

1. Blanda ättika, vatten och socker i en bunke och rör tills sockret lösts upp.
2. Skiva rödlök tunt och lägg i lagen. Låt löken vila i kylan i en timme.

### Rostad sötpotatis:

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Skrubba sötpotatisen och skär den i klyftor. Ringla över Milda Flytande margarin och krydda med salt och peppar, blanda om ordentligt i ett gastrobleck. Stek i ugn i 20 – 25 minuter tills sötpotatisen fått fin färg. Justera smaken med salt och peppar. Servera omgående.

### Hamburgaren:

1. Blanda färsen med Knorr Professional Demi Glace, Knorr Professional Rökt Chili Puré och justera smaken med salt och peppar.
2. Forma färsen till 10 jämnstora biffar. Stek hamburgarna i Milda Flytande margarin.
3. Värm Knorr, Garde d`Or ostcrème i en gryta.
4. Serveras omgående med tillbehör, Knorr, Garde d`Or ostcrème, picklad rödlök och rostad sötpotatis.

# BRASILIANSK PASTRAMI BAGUETTE MED OST

## 10 PERSONER

10 st baguetter, 15 cm långa delade på mitten  
1,25 kg pastrami, tunt skivade  
1 kg Knorr, Garde d'Or Ostcrème 29%  
400 g cheddar, riven 12 månader  
200 g pimento, fint hackad  
240 g Hellmann's majonnäs

## Picklad rödlök:

100 ml Winborgs Ättika 12%  
180 g socker  
300 ml vatten  
300 g rödlök, skivad  
20 g persilja, hackad

## METOD

### Pastrami sandwich med ost:

1. Sätt ugnen på 200 grader
2. Värm ostkrämen och vänd ner den rivna osten så att den smälter, rör ner den hackade pimenton.
3. Dela och rosta baguetterna i ugnen.
4. Bred Hellmann's majonnäs på baguetten. Fyll bagetten med picklad rödlök, pastrami, varm Knorr, Garde d'Or Ostcrème och hackad persilja.
5. Servera tillsammans med grönkål & mangosallad med rostade pinjenötter.

### Picklad rödlök:

1. Blanda ättika, vatten och socker i en bunke och rör tills sockret lösts upp.
2. Skiva rödlök tunt och lägg i lagen. Låt löken vila i kylan i en timma.

# GRÖNKÅL & MANGOSALLAD MED ROSTADE PINJENÖTTER

## 10 PERSONER

500 g grönkål  
150 ml Hellmann's Passion Fruit vinaigrette  
150 g mango, färsk  
200 g avokado, färsk  
15 g rostade pinjenötter

## METOD

1. Snitta grönkålen grovt och marinera med Hellmann's Passion Fruit vinaigrette i ca 30 minuter.
2. Skiva mango och avokado.
3. Blanda salladens ingredienser och servera omgående.



# APELSIN & KANEL BRÛLÉE

10 PERSONER (1,3 LITER)

600 ml mjölk  
600 ml Knorr Visp 31%  
14 g apelsinzest  
20 g kanelstång  
130 g Carte d'Or Crème Brûlée, torrvara  
100 g rörsocker

## METOD

1. Koka upp Knorr Visp, mjölk, apelsinzest och kanelstång vid moderat värme. Ställ åt sidan och låt gräddmjölken dra i 30 minuter.
2. Blanda Carte d'Or Crème Brûlée, torrvara med en del av gräddmjölken, därefter tillsätt resterande gräddmjölken i en gryta. Sjud alltsammans vid moderat värme i 2 minuter under omrörning.
3. Lyft ur kanelstångerna och portionera Carte d'Or Crème Brûlée i formar. Låt dem stelna i kylen.
4. Ta desserterna ur kylen 30 minuter före servering. Strö rörsocker över desserterna och karamellisera dem med en gasolbrännare. Serveras omgående!



# LIME & KOKOS BRÛLÉE

10 PERSONER

5 g limezest  
600 ml mjölk, standard  
600 ml kokosmjölk 24%  
130 g Carte d'Or Crème Brûlée, torrvara  
100 g rörsocker

METOD

1. Koka upp kokosmjölk, mjölk och limezest vid moderat värme. Ställ åt sidan och låt gräddmjölken dra i 30 minuter.
2. Blanda Carte d'Or Crème Brûlée, torrvara med en del av kokosmjölken, tillsätt därefter den resterande kokosmjölken i en gryta. Sjud alltsammans vid moderat värme i 2 minuter under omrörning.
3. Portionera Carte d'Or Crème Brûlée i formar och låt dem stelna i kylen.
4. Ta desserterna ur kylen ca 30 minuter före servering. Strö rörsocker över desserterna och karamellisera dem med en gasolbrännare. Serveras omgående!

Läs mer på [ufs.com/brasilien](https://ufs.com/brasilien)



**Unilever**  
**Food**  
**Solutions**