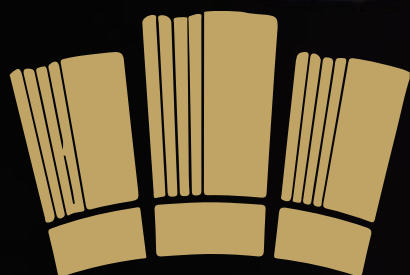




PROFESSIONAL



SVENSKA
kocklandslaget

SÅSER

- JANUARI 2016 -



Unilever
Food
Solutions

Såser i samarbete med Svenska Kocklandslaget.
Jämn och hög kvalitet varje gång till en kostnad
som är svår att slå!

Rödvinssås med Demi-Glace

Fyllig rödvinssås med lätt vinkaraktär,
örtighet samt balanserad sötma.

INGREDIENSER

150 g	schalottenlök
15 g	rapsolja
4 g	vitlöksklyfta
15 g	råsocker
6 dl	rödvin
4 dl	KNORR Professional Demi-Glace
5 g	backtimjan
160 g	plommontomat
5 g	selleriblad / libbsticka
	salt
	sherryvinäger
	ev. smör

METOD

1. Fräs lök och vitlök, till lätt gyllenbrun karaktär med rapsoljan.
2. Tillsätt råsocker, låt karamalisera och deglacera med rödvin. Koka ur vinet ca 5minuter.
3. Tillsätt demi-glace, tomaterna och örterna. Koka ihop reducera ca 10%. Smaka upp vid servering med salt, sherryvinäger och ev. en klick smör.

**REDUCERINGSPROCENT TILL
FÄRDIG SÅS:** 20-25%

CA. PRODUKTIONSTID: 25MIN

KOSTNADSKALKYL
7,20 Kr / ½ dl färdig sås

Rödvinssås med kalvfond

INGREDIENSER

150 g	schalottenlök
15 g	rapsolja
4 g	vitlöksklyfta
15 g	råsocker
6 dl	rödvin
1,3 l	Knorr Professional Kalvfond
5 g	backtimjan
160 g	plommontomat
5 g	selleriblad / libbsticka
	salt
	sherryvinäger
	ev. smör

METOD

1. Fräs lök och vitlök, till lätt gyllenbrun karaktär med rapsoljan.
2. Tillsätt råsocker, låt karamelisera och deglacera med rödvin. Koka ur vinet ca 5 minuter.
3. Tillsätt kalvfonden, tomaterna och örterna. Koka ihop / reducera till ca. hälften. Justera smaken före servering med salt, sherryvinäger och ev. en klick smör.

**REDUCERINGSPROCENT TILL
FÄRDIG SÅS:** 40-50%

CA. PRODUKTIONSTID: 45MIN

KOSTNADSKALKYL
6,40 Kr / ½ dl färdig sås



Kycklingvelouté

En krämig sås med tydlig kycklingkaraktär och smak av rostat skinn. Lätt fräschör med viss syrlighet och lättja.

INGREDIENSER

1,4 l Knorr Professional Kycklingfond
100 g kycklingskinn
250 g silverlök
4 g vitlöksklyfta
5 g selleriblad/libbsticka
200 g grädde
3 dl crème fraîche
2 st citroner
salt
svartpeppar
smör

METOD

1. Fräs lök och vitlök till lätt färg.
2. Rosta kycklingskinnen i ugnen och sila bort fett. Tillsätt kycklingskinn i löken.
3. Tillsätt kycklingfonden, örter och grädde. Koka i 25-30minuter på halvfart.
4. Mixa in crème fraîche samt skalet från citronerna.
5. Smaka upp med salt och nymalen svartpeppar.
6. Gör ett sista uppkok och blanka av med smör

REDUCERINGSPROCENT
TILL FÄRDIG SÅS: 35-40%

PRODUKTIONSTID: 45MIN

KOSTNADKALKYL
8,95 Kr / ½ dl färdig sås

Kalvsky

En klassisk kalvsky med bra köttkaraktär och lättsam örtighet och fetma.

INGREDIENSER

300 g purjolök
4 g vitlöksklyfta
100 g morot
15 g rapsolja
3 dl vitvin
1,5 l Knorr Professional Kalvfond
5 g backtimjan
160 g plommontomat
5 g persilja
svartpeppar, hel
äppelcidervinäger

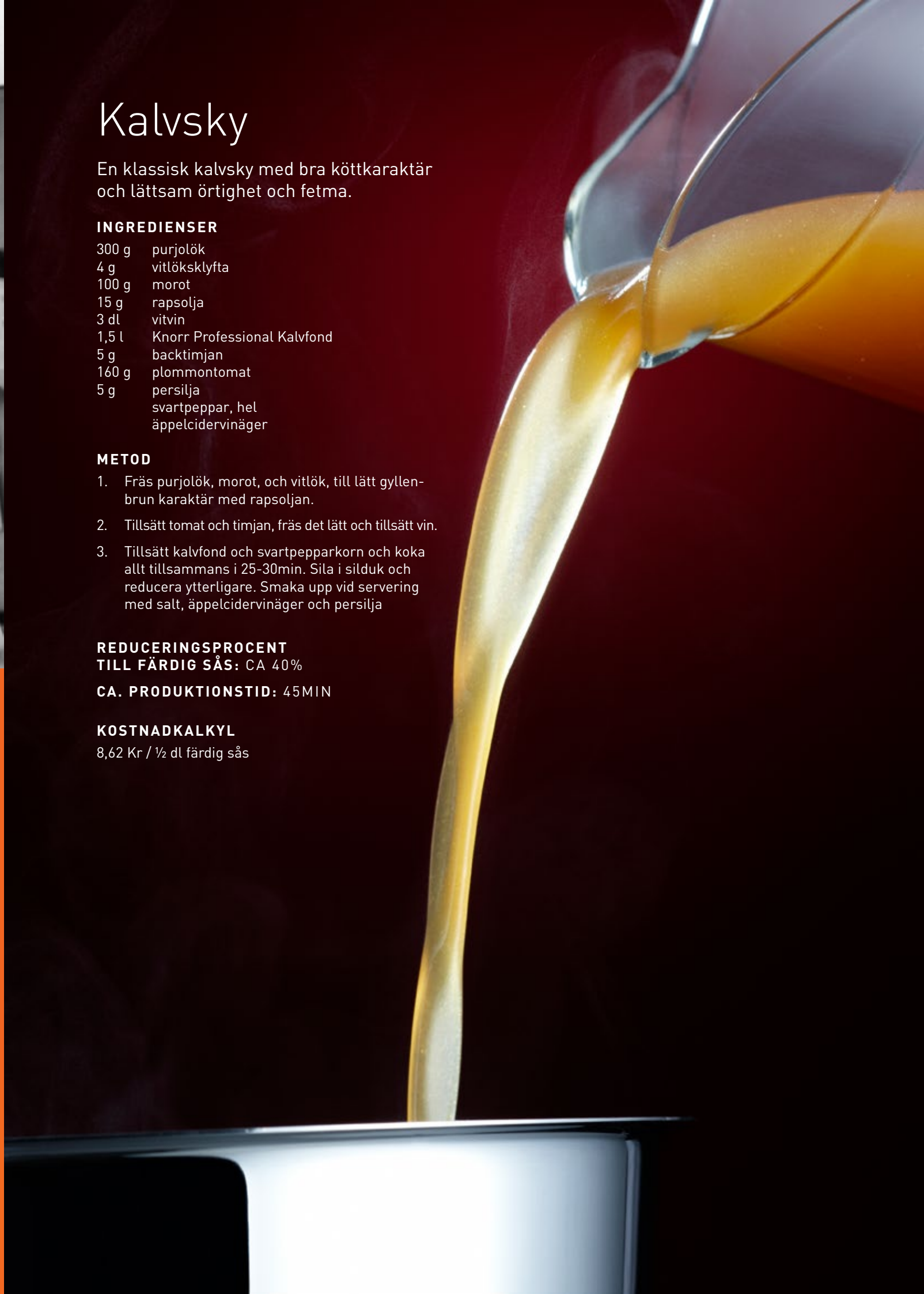
METOD

1. Fräs purjolök, morot, och vitlök, till lätt gyllen-brun karaktär med rapsoljan.
2. Tillsätt tomat och timjan, fräs det lätt och tillsätt vin.
3. Tillsätt kalvfond och svartpepparkorn och koka allt tillsammans i 25-30min. Sila i silduk och reducera ytterligare. Smaka upp vid servering med salt, äppelcidervinäger och persilja

REDUCERINGSPROCENT
TILL FÄRDIG SÅS: CA 40%

CA. PRODUKTIONSTID: 45MIN

KOSTNADKALKYL
8,62 Kr / ½ dl färdig sås



Oxsky

Oxsky med köttig karaktär, rostade toner och fyllig bas.

INGREDIENSER

250 g	gul lök
4 g	vitlöksklyfta
100 g	morot
20 g	rapsolja
3 dl	vitvin
1,5 l	Knorr Professional Oxford
5 g	backtimjan
160 g	plommontomat
5 g	selleriblad/libbsticka
15 g	ättika
	svartpeppar, hel
	lagerblad
	äppelcidervinäger

METOD

1. Fräs lök, morot, och vitlök, till lätt gyllenbrun karaktär med rapsoljan.
2. Tillsätt tomat och timjan, fräs det lätt och tillsätt vin och ättika.
3. Koka ur vinet i ca 5 minuter.
4. Tillsätt oxford, lagerblad och svartpepparkorn koka allt tillsammans i 25-30min. Sila i silduk och reducera ytterligare. Smaka upp vid servering med salt och äppelcidervinäger.

REDUCERINGSPROCENT TILL FÄRDIG SÅS: CA. 40%
PRODUKTIONSTID: CA 45MIN

KOSTNADKALKYL

12,91 Kr / ½ dl färdig sås

Skaldjurs/ Hummersås, krämig

En krämig skaldjurssås med lätt sötma, rostad tomatkaraktär samt en fyllighet och örtighet.

INGREDIENSER

150 g	gul lök
15 g	rapsolja
240 g	plommontomater
50 g	tomatpuré
10 g	dillstjälkar
1,3 l	Knorr Professional Skaldjursfond
4 dl	grädde
6 cl	calvados
50 g	smör
	salt
	tabasco

METOD

1. Sautera lök och olja i en panna utan färg.
2. Tillsätt tomatpuré och stek ur i botten på kastrullen.
3. Tillsätt hackade tomater och bränn ur med calvados.
4. Tillsätt fond, dillstjälkar samt grädde. Koka ihop ca 20minuter.
5. Blanka av med smör och salt och några droppar tabasco.

REDUCERINGSPROCENT TILL FÄRDIG SÅS: 30-35%
PRODUKTIONSTID: CA 40MIN

KOSTNADKALKYL

10,50 Kr / ½ dl färdig sås



Knorr Professional Viltfond
1 l

Art nr: 39883901
Vikt: 8 x 1 l



Knorr Professional Oxford
1 l

Art nr: F83445
Vikt: 8 x 1 l



Knorr Professional Kycklingfond
1 l

Art nr: F83442
Vikt: 8 x 1 l



Knorr Professional Kalvfond
1 l

Art nr: F83438
Vikt: 8 x 1 l



Knorr Professional Skaldjursfond
1 l

Art nr: F83439
Vikt: 8 x 1 l



Knorr Professional Demi-Glace
1 l / 5 l

Art nr: 18421801
Vikt: 8 x 1 l
Art nr: 18421801
Vikt: 1 x 5 l