



Med smak av samba

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



Unilever
Food
Solutions



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. Håll 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 vitlökpulver
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. Håll 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 jämnhöjda 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 & mangosalad 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 kylen 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 kanelstängerna 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



Unilever
Food
Solutions