



PROFESSIONAL



KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS

Flytende smakssettere med
naturlige ingredienser





PROFESSIONAL

KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS GIR DEG FYLDIGE, SAMMENSATTE OG DYPE SMAKER – RASKT OG ENKELT

Veganske og glutenfrie

FÅ ORDEN PÅ SORTIMENTET



► MISO UMAMI



► ROAST UMAMI



► WILD MUSHROOM EARTH



► DEEP SMOKE



► CITRUS FRESH

OPPSKRIFT

- Gulrotsuppe med kaffir-limeblader og ingefær
- Okonomyaki med soyamajones
- Rotfrukter alla «kamskjell» med grønn wasabiolje
- Poke bowl
- Sprø potetpuré med tre dippsauser

OPPSKRIFT

- Løk- og ølpai med provencekrem
- Soppquiche
- Zucchini frittis med mynteyoghurt
- BBQ-søtpotet og røkt gulrotpuré
- Butternut squash risotto med skogsopp

OPPSKRIFT

- Vintertabbouleh
- Sopp- & jordskokksuppe med smørstekte epler
- Enkel grønnkålspesto

OPPSKRIFT

- Røkt gulrot, alger og sitronmajones
- BBQ-gulrotsalat
- Rødbeter med røkt krem
- Søtpotetbiffer
- Jordskokk- og potetsalat med røkt majones

OPPSKRIFT

- Røkt gulrot, alger og sitronmajones
- Ricottakake med radicchiosalat
- Tikka blomkål med syrlig mynteyoghurt
- Bakt purreløk med timian, fetaost og urteskum med sitrussmak
- "Ban Xeo"- Vietnamesiske pannekaker med urter i rispapir

Klikk på produktet for å gå til mer info om varianten. Klikk ☰ for å gå tilbake til denne siden.

Klikk på ► for å gå til oppskriften.

Klikk 🌐 for å gå til oppskriften på våre websider.



SLIK BRUKER DU VÅRE FLYTENDE SMAKSETTERE

- ▶ Knorr Professional Intense Flavours gir dine retter en helt ny dimensjon av komplekse og unike smaker som er utfordrende og tidkrevende å lage selv. Her får du også alltid samme smak og styrke hver gang.
- ▶ Laget av nøye utvalgte, naturlige ingredienser og alle er veganske, glutenfrie og allergenvennlige (kun Miso Umami inneholder soya).

Smakene er balanserte uten å være for salte, syrlige eller bitre. Samtidig er de kraftige nok til å smaksette både kalde og varme retter.
- ▶ Egner seg spesielt godt i dressinger, kalde sauser og marinader hvor de enkelt og raskt gir nye spennende og dype smaker.
- ▶ Passer også veldig godt i rene grønnsaksretter hvis du enkelt vil tilsette ekstra smak for å fremheve hovedingrediensene.
- ▶ Gode å bruke i varm matlagning hvor de passer best som smaksforsterkere i sauser, pureer, glacer og gryter i sluttfasen av matlagningen.
- ▶ Lette å dosere og gir umiddelbart smak. Mengde avhenger av hva som tilberedes og tilsettes inntil ønsket smak oppnås (ingen doseringsanvisning på pakning).
- ▶ Kan blandes med Knorr Konsentrerte Fonder for å gi rettene med fonder enda bedre og mer intens smak.



MISO UMAMI

Beskrivelse

Dyp, kraftig og naturlig umamismak, takket være fermentert miso, steinsopp og tang. Gir en rik, fyldig smak, balanse og helhet i retten.

Egenskaper

Naturlige ingredienser

Glutenfri

Vegansk

Smakfulle tips

- ▶ Marinér kjøtt eller kyllingfilet i Miso Umami for å gi retten mer smak.
- ▶ Brukes som vegansk fish sauce i asiatiske retter.
- ▶ Godt til stekt blomkålspesto.

Retter å prøve

- ▶ Gulrotsuppe med kaffir-limeblader og ingefær
- ▶ Okonomyaki med soyamajones
- ▶ Rotfrukter alla «kamskjell» med grønn wasabiolje
- ▶ Poke Bowl
- ▶ Sprø potetpuré med tre dippsauser

NØKKELINGREDIENSER

Hvit miso

Japansk miso som fermenteres i 2 - 3 måneder



Kombu tang

Fersk tang hakkes, varmebehandles, tøkes, males og siktes.



Steinsopp

Nyplukkede og nøye utvalgte friske og ferske sopper renses, dampes, males og siktes.



Soppkonsentrat

Laget av konsentrert champignon-juice. For å lage 1 kg pulver brukes 14 kg fersk sopp.



GULROTSUPPE MED KAFFIR-LIMEBLADER OG INGEFÆR

En gulrotsuppe med asiatisk følelse! Ingefæren bidrar med både sterk smak og syre som fungerer veldig godt sammen med sødmen fra gulrøttene. Ferske kaffir-limeblader kan kjøpes hos grønnsaksgrossist eller i nærmeste asiatiske butikk og fungerer utmerket å fryse.

INGREDIENSER

10 personer

Gulrotsuppe

- 900 g** gulrøtter, revet
- 60 g** Rama Flytende Margarin
- 200 g** løk, hakket
- 25 g** Knorr Hvitløk Krydderpasta
- 25 g** ingefær, fersk hakket
- 3 g** grønn chili, uten frø
- 90 g** røde linser
- 16 g** Knorr Økologisk Grønnsaksbuljong, lavsalt
- 20 g** salt
- 5 stk** kaffir-limeblad
- 2 l** vann
- 3 dl** Knorr Mat 15 % Laktosefri
- 15 g** Knorr Professional Miso Umami
- 5 g** lime, juice

Til servering

- 80 g** vårløk, skiver
- 50 g** melonkjerne, ristede

Fremgangsmåte

Gulrotsuppe

1. Sauter løken myk i flytende margarin. Tilsett ingefær, limeblad, grønn chili, revet gulrøtter, hvitløkspasta og sauter i ytterligere noen minutter.
2. Tilsett vann, røde linser, salt og grønnsaksbuljongpulver. Kok opp og la suppen småputre i 15-20 minutter til linser og gulrøtter er myke.
3. Ta ut limebladene, kjør suppen glatt og tilsett matfløte. Smaksett med Miso Umami samt lime juice.

Til servering

Server suppen med skivet vårløk og ristede melonkjerne.



OKONOMYAKI MED SOYAMAJONES

Okonomiyaki er en japansk pannekake som man kan fylle med nesten alle salgs fyll. Pannekakene stekes sprø og serveres sammen med soyamajones.

INGREDIENSER

10 personer

Soyamajones

- 1 dl Knorr Ketjap Manis
- 2 g Knorr Cold Base Stivelse (kaldrørt)
- 1 dl Hellmann's Real Majones

Fyll

- 0,5 dl Rama Flytende Margarin
- 200 g løk
- 300 g søtpotet
- 400 g kål
- 10 g salt

Pannekakerøre

- 300 g vann
- 20 g Knorr Professional Miso Umami
- 15 g Knorr Grønnsaksfond, konsentrert
- 200 g Hvetemel, halvgrov
- 25 g Maizena Økologisk Maisstivelse
- 1 ts bakepulver
- 3 stk egg
- 5 g sukker
- 10 g Knorr Ingefær Puré
- 1 g Knorr Røkt Chili Puré

Fremgangsmåte

Soyamajones

1. Bland kaldrørt stivelse, majones og ketjap manis.

Fyll

1. Fres løk og kål myke i margarin.
2. Bland løk, kål og søtpotet.

Pannekakerøre

1. Rør sammen ingrediensene til røren og bland inn fyllet.
2. Varm opp en panne og ha i olje. Stek pletter i valgfri størrelse på begge sider.
3. Avslutt med å varme plettene i stekeovnen.
4. Server pannekakene med soyamajones.





ROTFRUKTER ALLA «KAMSKJELL» MED GRØNN WASABIOLJE

Her er et forslag til hvordan du kan bruke hele grønnsaker og få frem ulike teksturer. En perfekt vegansk forrett som minner om stekte kamskjell, servert på en silkemyk, smaksrik puré med asiatisk touch. Tips! Du kan bruke hele de lyse rotfruktene.

INGREDIENSER

10 personer

Rotfruktkamskjell

- 0,5 kg** persillerot
- 0,5 kg** pastinakk
- 0,3 kg** rotpersille, i terninger
- 1 dl** Rama Flytende Margarin
- 3 dl** Knorr Piske 31 %
- 50 g** Knorr Professional Miso Umami
- 40 g** Knorr Professional Citrus Fresh
- 50 g** løk, i terninger

Grønn wasabiolje

- 100 g** spinat, fersk, blansjert
- 30 g** koriander, fersk
- 50 g** vårløkstopper
- 10 g** wasabipasta
- 10 g** Knorr Grønnsaksfond, konsentrert
- 1 stk** lime, saft og skall

Fremgangsmåte

Rotfruktkamskjell

1. Skjær av spissene på pastinakken og persilleroten og del de opp i 2 cm tykke skiver. Stek gylne i flytende margarin.
2. Skjær opp resten i terninger, ca. halve rotfrukten. Damp rotselleri, resten av pastinakken og persilleroten møre i ovnen sammen med fløte, Miso Umami, Citrus Fresh og løkterningene.
3. Blend de dampede rotfruktene til en jevn puré og smak til med pepper, salt og eventuelt ekstra fløte.

Grønn wasabiolje

1. Blend spinat, koriander, vårløkstopper, wasabi, grønnsaksfond samt saft og skall fra en hel lime til en grov pesto.
2. Server de stekte rotfruktspissene over den kremede pureen. Garner med den grønne pestoen og gjerne litt fersk koriander og kjørvel.





POKE BOWL

En måltidssalat kombinert med fisk og skalldyr i en form som er veldig trendy. En måltidssalat består av næringsrike karbohydrater kombinert med alle mulige slags smaker og vellagde proteiner. Nøkkelen er næring og smak, smak, smak!

INGREDIENSER

10 personer

Poke Bowl

- 1 kg** quinoa, kokt
- 4 stk** avokadoterninger
- 250 g** agurk, terninger
- 100 g** rødløk, fine skiver
- 30 g** koriander, fersk
- 100 g** vårløk, fint hakket
- 1 stk** rød chili, fint hakket
- 400 g** laks, kaldrøkt
- 20 stk** scampi, store
- 1 stk** egg
- 50 g** strøkavring
- 10 g** Knorr Umami (krydder)
- 35 g** Knorr Professional Miso Umami
- 15 g** Knorr Grønnsaksfond, konsentrert
- 2 ss** limesaft, konsentrert
- 2 ss** olivenolje

Fremgangsmåte

1. Bland den kokte quinoaen med Miso Umami, grønnsaksfond, limesaft og olivenolje.
2. Tilsett avokado, agurk, rødløk, koriander, vårløk og fersk chili.
3. Vend rekene i egg og strøkavring, og stek de gylne.
4. Server salaten i en skål toppet med den røkte laksen og de sprø rekene. Garner gjerne med fersk sitron og ekstra urter.



SPRØ POTETPURÉ MED TRE DIPPSAUSER

En deilig snack eller forrett. Her er forslag til tre dipper du kan lage, men det er kun fantasien som setter grenser. Kan lages på forhånd og fryses ned.

INGREDIENSER

10 personer

Potetpuré

- 2,1 kg** potetmos, ferdig
pepperrot, revet
Knorr Paprika Puré
Knorr Professional
Roast Umami
wasabi paste
Knorr Professional
Miso Umami
- 1 stk** egg, hele
pankomel
olje til fritering

Tre dippsauser

- 300 g** **Hellmann's**
Real Majones
Knorr Professional
Roast Umami
sesamfrø, svarte
Knorr Professional
Citrus Fresh
Knorr
Grønnsaksfond,
konsentrert
Knorr Soppfond,
konsentrert
- 1 stk** eple, i skiver
persille, fersk,
hakket

Fremgangsmåte

Potetpuré

1. Del opp mosen i 3 porsjoner.
2. Smaksett en porsjon med revet pepperrot og form mosen til boller.
3. Smaksett den andre porsjonen med paprikapuré og Roast Umami, og form til boller.
4. Smaksett den siste porsjonen med wasabi og Miso Umami, og form til boller.
5. Frys alle bollene.
6. Visp sammen et egg og litt vann.
7. Paner bollene i egg og panko.
8. Friter potetbollene og server dem varme til dippsausene.

Dippsauser

Dippsaus 1:

Rør sammen majones og Roast Umami etter smak.

Dippsaus 2:

Rør sammen majones, svarte sesamfrø, Citrus Fresh og grønnsaksfond etter smak.

Dippsaus 3:

Rør sammen majones med soppfond, tynne epleskiver og fersk persille etter smak.





PROFESSIONAL



ROAST UMAMI

Beskrivelse

Fyldig karamellisert smak av langtids-stekt løk og hvitløk, noe som gir en kraftig og god stekt umamismak i retten.

Egenskaper

Naturlige ingredienser

Glutenfri

Vegansk

Smakfulle tips

- Brukes til alle ulike slags kjøtt og kjøttretter.
- Kok ned Knorr Piske eller fløte med Roast Umami og lag en fantastisk karamellisering på null tid.

Retter å prøve

- Løk- og ølpai med Provencekrem
- Soppquiche, eplekompott, løk & mango toppet med skum av skogsopp
- Zucchini frittas med mynteyoghurt
- BBQ-søtpotet og røkt gulrotpuré
- Butternut squash risotto med skogsopp

NØKKELINGREDIENSER

Puré av ovnsstekt løk

Ferske løk ovnstekes i opp til en time før de blendes sammen med rørsukker og havsalt og raskt fryses ned for å bevare farge og smak.



Pulver av stekt hvitløk

Ferske, rene hvitløksfedd ovnstekes i opp til en time før de blendes til puré, blandes med rørsukker og raskt fryses ned for å bevare farge og smak.



Løkjuice-konsentrat

Løkjuice-konsentrat som kokes forsiktig i fett og sukker. For å lage 1 kg konsentrat brukes 7,9 kg fersk løk.



Hvitløksekstrakt

Et naturlig ekstrakt fra hvitløk.





LØK- OG ØLPAI MED PROVENCEKREM

Denne lekre paien passer til alt, den er herlig som hovedrett, men også perfekt som tilbehør. En perfekt sødme sammen med det herlige fettete fra smørdeigen.

INGREDIENSER

10 personer

Pai

- 0,2 dl** Rama Flytende Margarin
- 500 g** blandet løk, i tykke skiver
- 1 dl** Carte d'Or Karamelltopping
- 1 dl** øl
- 20 g** timian, fersk hakket
- 20 g** Knorr Grønnsaksbuljong, pulver
- 20 ml** Knorr Professional Roast Umami
- 320 g** Smørdeig

Provencekrem

- 150 g** Hellmann's Sandwich Delight Naturell
- 30 g** Knorr B. de Provence Krydderpasta

Fremgangsmåte

Pai

1. Hell flytende margarin i en stekepanne som tåler å stå i ovnen.
2. Legg de tykke løkskivene delvis overlappende i pannen og stek de gylne på den ene siden.
3. Hell på karamelltopping og glaser løken.
4. Tilsett ølen og la den koke inn i karamellen.
5. Tilsett Roast Umami og strø over grønnsaksbuljongpulver og hakket timian.
6. Legg forsiktig smørdeigen over som et lokk så det fine mønsteret ikke blir ødelagt.
7. Bak paien i ca. 20 minutter på 180° eller til smørdeigen er sprø og gyllen.
8. La paien stå i 5 minutter så den setter seg.

Provencekrem

1. Bland Sandwich Delight med krydderpasta til en jevn krem.
2. Snu paien opp på et fat og server med en god klatt krem på toppen.





SOPPQUICHE, EPLEKOMPOTT, LØK & MANGO TOPPET MED SKUM AV SKOGSSOPP

En ekte smaksbombe av en pai med mye umami.
Smaker ekstra godt med den herlige søtsyrlige kompotten.

INGREDIENSER

10 personer

Soppquiche

- 5 stk** små paiskall
(kuvertstørrelse)
- 300 g** skogssopp, fersk
blandet
- 2 dl** Knorr Piske 31 %
- 0,2 dl** Rama Flytende
Margarin
- 75 g** sjalottløk, finhakket
- 10 g** Knorr Kyllingfond,
konsentrert
- 10 g** Knorr Professional
Roast Umami
- 10 g** Knorr Soppfond,
konsentrert
- 50 g** Goudaost, revet
- 3 stk** eggeplommer

Eplekompott

- 3 stk** epler
- 1 stk** salatløk
- 0,2 dl** Hellmann's Cider
Sherry Vinaigrette
- Timian, fersk
- 60 g** mangochutney, spicy
- 10 ml** Knorr Professional
Citrus Fresh

Skogsoppskum

- 1 dl** eggeplommer
- 1 dl** Rama Flytende
Margarin
- 1 dl** Knorr Piske 31 %
- 30 g** Knorr Soppfond,
konsentrert
- salt og pepper



Fremgangsmåte

Soppquiche

1. Finhakk sjalottløken og stek den sammen med soppen i litt flytende margarin. Avkjøl.
2. Bland fløte, ost, kyllingfond, Roast Umami samt soppfond, og rør inn eggeplommene. Vend inn soppen og smak til med salt og pepper.
3. Hell fyllet i paiskallene og stek i ovnen på 165° til de er gylne.

Eplekompott

1. Vask eplene og skjær de i tynne båter.
2. Ta av skallet på løken og skjær i tynne lameller.
3. Sauter epler og løk raskt i vinaigrette.
4. Tilsett mangochutney og Citrus Fresh i kompotten og rør sammen.
5. Bland finhakket timian i kompotten og server til quichen.

Skogsoppskum

1. Rør sammen alle ingrediensene til en bløt masse og hell på en sifon (med 2 gasspatroner). Rist godt før du begynner.
2. Server den ferdige paien med dråper av eple-/persilleolje og topp med soppskummet.
3. Garner gjerne med sprø salatblader blandet med litt syre.

ZUCCHINI FRITTAS MED MYNTEYOGHURT

Friterte squashkaker er velkjent, men i denne oppskriften har vi byttet ut hvetemelet med kikertmel. Og servert med en herlig myntedipp er det komplett.

INGREDIENSER

10 personer

Squashkaker

- 1,35 kg** squash
- 10 g** salt
- 150 g** salatløk, hakket
- 200 g** kikertmel
- 150 g** parmesan, revet
- 50 g** Knorr Hvitløk Puré
- 60 g** egg
- 150 g** Knorr Grønnsaksbuljong, pulver
- 20 ml** Knorr Professional Roast Umami
- 2 g** hvit pepper, malt
- 40 g** krydderurter, blandet, ferske
- 2 dl** Rama Flytende Margarin

Mynteyoghurt

- 2 dl** yoghurt, naturell
- 25 g** mynte, fersk hakket
- 1 g** spisskummen, malt salt og pepper

Fremgangsmåte

Squashkaker

1. Vask og riv squashen med et rivjern.
2. Bland squashen med salt og la stå i ca. 10 minutter.
3. Legg squashen i en sil og press ut så mye vann som mulig.
4. Legg squashen i en skål og tilsett hakket løk, hvitløk, buljongpulver, Roast Umami og pepper. Bland sammen.
5. Tilsett parmesan, kikertmel, egg og krydderurtene. Rør sammen.
6. Stek som små pannekaker i rikelig med flytende margarin til de er gylne og sprø.

Mynteyoghurt

1. Bland yoghurt, spisskummen, salt, pepper og mynte.
2. Server de friterte kakene med yoghurtdippen.



BBQ-SØTPOTET OG RØKT GULROTPURÉ

Friske grønnsaker i kombinasjon med krydret BBQ, herlig røyksmak og søte gulrøtter. Søtpoteter med BBQ og en touch av Midtøsten, samt mye umami. Denne retten kan serveres både som hovedrett sammen med en frisk salat eller som en del av en grillbuffet.

INGREDIENSER

10 personer

BBQ-søtpotet

- 2 kg** søtpotet, i store terninger
- 150 g** Knorr Butter Chicken Paste
- 50 g** Knorr Kyllingfond, konsentrert
- 75 g** farin, brun

Røkt gulrotpuré

- 1 kg** gulrøtter, store
- 1 dl** Rama Flytende Margarin
- 1 stk** sitron, saft og skall
- 5 g** spisskummen, malt
- 30 g** Knorr Professional Deep Smoke
- 30 g** Knorr Professional Roast Umami
- 20 g** koriander, fersk
- 2 dl** Knorr Fraiche

Fremgangsmåte

BBQ-søtpotet

1. Hell flytende margarin i en panne og tilsett Butter Chicken paste, farin og kyllingfond og la alt smelte sammen.
2. Glaser søtpotetene nesten myke i BBQ-sausen.

Røkt gulrotpuré

1. Stek gulrøttene nesten myke i margarin sammen med saften og skallet av en sitron.
2. Blend sammen gulrøttene med «stekefettet», spisskummen, Roast Umami, Deep Smoke, fersk koriander og fraiche til en puré.
3. Tre eventuelt søtpotetene på et spyd og server de på toppen av gulrotpureen. Garner gjerne med ristede sesamfrø og friske urter.



BUTTERNUT SQUASH RISOTTO MED SKOGSOPP

En herlig kremet risotto smed smak av høst som passer like bra til lunsj som middag. En deilig måte å få kombinert risotto med grønt...eller i dette tilfelle oransje, i form av den supersøte, saftige og aromatiske butternut squash. Hvitvin, parmesan, gresskar, roast umami, hønsebuljong og sopp – det kan ikke gå galt!

INGREDIENSER

10 personer

Risotto

- 700 g** arborioris
- 2 dl** hvitvin
- 2 l** vann
- 75 g** Knorr Hønsekraft, pasta
- 1 dl** olivenolje
- 500 g** butternut squash, terninger
- 100 g** sjalottløk, hakket
- 20 g** timian, fersk, hakket
- 2 fedd** hvitløk
- 100 g** parmesan
- 100 g** smør
- 60 g** Knorr Professional Roast Umami

Sopp

- 400 g** sopp, blandet, fersk
- 20 g** Rama Flytende Margarin
- 40 g** Knorr Professional Roast Umami
- 15 g** Knorr Professional Citrus Fresh salt og pepper

Fremgangsmåte

Risotto

1. Kok opp vann og buljong.
2. Varm opp risen i olivenoljen og la den suge til seg fett. Tilsett vinen og la det koke inn. Tilsett buljong litt etter litt til risen er kokt al dente.
3. Damp squash, sjalottløk, timian og hvitløk møre under folie. Tilsett Roast Umami og mos det grovt med en gaffel eller en stavmikser.
4. Gjør ferdig risottoen og tilsett smør og parmesan. Tilsett den moste squashen og rør til risottoen er kremet. Smak eventuelt til med salt og pepper.

Sopp

1. Stek soppen i litt margarin i en panne.
2. Glaser med Roast Umami og Citrus Fresh.
3. Krydre med salt og pepper, og legg soppen på toppen av risottoen.





PROFESSIONAL



WILD MUSHROOM EARTH

Beskrivelse

Dyp, fyldig og jordete smak laget av håndplukket steinsopp og smørsopp. Gir en unik, kompleks og naturlig umamismak i dine retter.

Egenskaper

Naturlige ingredienser

Glutenfri

Vegansk

Smakfulle tips

- ▶ Tilsett Wild Mushroom Earth i risottoen for å tilføre en rik smak av sopp.
- ▶ Brukes som smaksforsterker i veganske retter som eks bolognese, gryter og sause for en fyldigere og "kjøttfull" smak.

Retter å prøve

- ▶ Vintertabbouleh
- ▶ Sopp- & jordskokksuppe med smørstekte epler
- ▶ Enkel grønnkålspesto

NØKKELINGREDIENSER

Steinsopp

Nyplukkede, ferske steinsopp ved god modenhet, håndsorteres, renses, deles og lufttørkes.



Smørsopp

Nyplukkede, ferske smørsopp ved god modenhet, håndsorteres, renses, deles og lufttørkes.



Puré av ovnsstekt løk

Ferske løk ovnstekes i opp til en time før de blendes sammen med rørsukker og havsalt og raskt fryses ned for å bevare farge og smak.



Soppjuicepulver

Laget av konsentrert champignon-juice. For å lage 1 kg pulver brukes 14 kg fersk sopp.





VINTERTABBOULEH

Tabbouleh er opprinnelig en libanesisk salat som lages av bulgur, tomater, persille og mynte. Den smaksettes med olivenolje og sitronsaft. Denne her mer vinterlige versjonen, inneholder fennikel, champignon, kastanjer, persille og spinat. Godt på høsten og vinteren. Passer for veganere.

INGREDIENSER

10 personer

Bulgur

- 1 l vann
- 20 g **Knorr Soppfond, konsentrert**
- 2,5 dl bulgur
- 1 dl **Rama Flytende Margarin**
- 50 g løk, skiver
- 300 g champignon, i båter
- 10 g **Knorr Professional Wild Mushroom Earth**
- 0,75 dl **Hellmann's Cider Sherry Vinaigrette**
- 0,1 kg fennikel, tynne skiver
- 50 g kastanjer, kokt
- 100 g babyspinat
- 100 g bladpersille
- Salt og pepper

Fremgangsmåte

1. Kok opp vann og soppfond.
2. Skyll bulguren godt og hell den i den kokende buljongen. La koke i ca. 15 minutter.
3. Fres løk og champignon raskt i margarin. Ikke la de steke for lenge. Smaksett med **Wild Mushroom**, salt og pepper.
4. Bland bulguren med soppblandingen.
5. Smaksett med vinaigrette, salt og pepper.
6. Avkjøles og bland i resten av ingrediensene i salaten. Server.



SOPP- & JORDSKOKKSUPPE MED SMØRSTEKTE EPLER

Jordskokk er en smaksrik rotgrønnsak som passer godt sammen med sopp. Derfor har vi toppet denne varianten med sopp for å få den herlige høstfølelsen. En rett som passer like bra til lunsj som til middag og både forrett og hovedrett.

INGREDIENSER

10 personer

Suppe

- 10 g hvitløk, hakket
- 150 g sjalottløk, hakket
- 20 g Rama Flytende Margarin
- 300 g jordskokk, skrellet og skivet
- 300 g sjampinjong, skivet
- 40 g smør
- 2 dl hvitvin
- 1,8 l vann
- 3 dl Knorr Piske 31 %
- 50 g Knorr Kyllingfond, konsentrert
- 10 g salt
- 15 g Maizena Økologisk Maisstivelse
- 15 g vann
- 25 g Knorr Professional Wild Mushroom Earth

Til servering

- 2 stk epler, syrlige
- 20 g Rama Flytende Margarin
- 15 g smør
- timian

Fremgangsmåte

Suppe

1. Sauter sjalottløk og hvitløk mykt i flytende margarin.
2. Tilsett jordskokk og sopp og sauter videre til soppens væske har dampet bort.
3. Tilsett vinen og la den koke inn. Tilsett vann og fløte, og la det syde i 20 minutter.
4. Bland maisstivelse med kaldt vann og jevn suppen.
5. Smak til med kyllingfond, Wild Mushroom Earth, salt og pepper.

Til servering

1. Del eplene i små terninger.
2. Brun epleterningene i margarin sammen med timian.
3. Server suppen toppet med smørstekte epler.





ENKEL GRØNNKÅLSPESTO

En rustikk, god, sunn og vitaminrik nordisk variant av pesto.
Passer både til hverdag og fest.

INGREDIENSER

10 personer

Pesto

- 0,5 kg** grønnkål
- 100 g** västerbottenost, revet
- 90 g** melonkjerter
- 5 g** hvitløk, revet
- 1 dl** olivenolje
- 1 dl** rapsolje
- 40 g** Knorr Professional Wild Mushroom Earth
- 10 g** sitronsaft, fersk presset
- 10 g** salt
- pepper

Til servering

- 0,4 kg** kantareller
- 20 g** smør
- salt og pepper

Fremgangsmåte

Pesto

1. Del kålen i mindre biter og blancher den lett mør i saltet vann.
2. Blend kål, ost, hvitløk og melonkjerter til en grov puré, og tilsett oljen til slutt.
3. Tilsett Wild Mushroom Earth og juster smaken med sitron, salt og pepper.

Til servering

1. Brun kantarell i smør og smak til med salt og pepper.
2. Server pestoen til pasta, som topping på pizza eller bruk som det vegetarisk dipp på brød.
3. Garner med soppen på toppen.





PROFESSIONAL



DEEP SMOKE

Beskrivelse

Dyp røyksmak fra sukker røkt med lønn, eik og valnøtt som gir en god, fyldig og unik røyksmak. Gir den autentiske BBQ-smaken til kjøtt og grønnsaker tilberedt i pannen eller i ovnen.

Egenskaper

Naturlige ingredienser

Glutenfri

Vegansk

Smakfulle tips

- ☛ Rør Deep Smoke sammen med Knorr Professional Demi Glace for en mer røyksmakende saus til grillmat.
- ☛ Bland i Knorr Piske og få en lettrøkt saus på bare noen få sekunder.
- ☛ Brukes for å gi skalldyrene dine en herlig røyksmak i en fei.
- ☛ Lag en suksessmajones med svart hvitløk og Deep Smoke.
- ☛ Smaksett ferskosten med Deep Smoke og smør på brødiskivene.

NØKKELINGREDIENSER

Puré av ovnsbakt løk

Ferske løk ovnstekes i opp til en time før de blendes sammen med rørsukker og havsalt og raskt fryses ned for å bevare farge og smak.



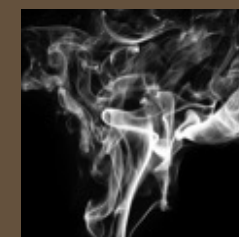
Røkt sukker

Flytende sukker røykes i dampen fra brent sagflis og spraytørkes i etterkant.



Røykaroma

Regenerert røyk framstilt av flytende røyk (røykaroma). Godkjent av EU og FDA i henhold til røykaromalover.



Retter å prøve

- ▶ Røkt gulrot, alger og sitronmajones
- ▶ BBQ-gulrotsalat
- ▶ Rødbeter med røkt krem
- ▶ Søtpotetbiffer
- ▶ Jordskokk- og potetsalat med røkt majones

RØKT GULROT, ALGER OG SITRONMAJONES

Norden møter Østen i denne fantastiske salaten. Denne salaten er full av umami som friskes opp av sitron. Algene gir et friskt hint av havet i øst.

INGREDIENSER

10 porsjoner

Gulrøtter

- 1,5 kg** gulrøtter, skiver
- 1 dl** Rama Flytende Margarin
- 0,2 dl** Knorr Professional Deep Smoke
- 1 dl** Knorr Ketjap Manis

Algesalat

- 40 g** alger, tørket vann
- 20 g** sesamfrø, ristet

Sitronmajones

- 0,4 kg** Hellmann's Real Majones
- 0,2 dl** Knorr Professional Citrus Fresh
- Salt og pepper

Fremgangsmåte

Gulrøtter

1. Bland gulrøtter og margarin. Krydre med salt og pepper.
2. Legg på en stekeplate og sett i ovnen på 160 grader i 25 minutter.
3. Bland de varme gulrøttene med Knorr Ketjap Manis og Deep Smoke. Avkjøl.

Algesalat

1. La algesalaten svulle i kaldt vann i 10 minutter.
2. Bland de kalde gulrøttene med algesalaten.

Sitronmajones

1. Bland sammen ingrediensene til sitronmajonesen.
2. Legg opp salaten lagvis med majonesen mellom de ulike lagene.
3. Dekorér med sesamfrø og majones.





BBQ-GULROTSALAT

En mettende salat med mye smak. Litt sting og røyksmak avrundes med sødmen fra maisen.

INGREDIENSER

10 personer

BBQ-gulrotsalat

- 1 kg gulrot
- 50 g BBQ-krydder
- 400 g couscous
- 600 g mais
- 300 g isbergsalat
- 100 g løk, gul

Dressing

- 5 g Knorr Hvitløk Puré
- 15 g Knorr Professional Deep Smoke
- 10 g Knorr Røkt Chili Puré
- 50 g persille
- 300 g rapsolje
- 100 g Hellmann's Citrus Vinaigrette

Røkt chilisaus

- 5 dl Knorr Fraiche
- 10 g Knorr Røkt Chili Puré
- 10 g Knorr Professional Deep Smoke
- 5 g Salt

Fremgangsmåte

BBQ-gulrotsalat

1. Skrell og stek gulrøttene hele med salt og litt olje i ovnen på 200 grader til de er myke.
2. Strø over BBQ-krydder på den ferdigbakte gulroten.
3. Kok couscous etter anvisningen på forpakningen.
4. Hakk løk og isbergsalat.

Dressing

1. Hakk persillen og bland med øvrige ingredienser.
2. Bland dressing ned i gulrotsalaten.

Røkt chilisaus

1. Bland sammen fraiche og krydder til en god saus og server til salaten.



RØDBETER MED RØKT KREM

Rødbeter med ulike typer ost er en gammel klassiker. Her har vi tilført en herlig røyksmak som løfter smakene ytterligere.

INGREDIENSER

10 personer

Rødbeter med røkt krem

- 1,2 kg rødbeter
- 300 g **Hellmann's Sandwich Delight Naturell**
- 20 g **Knorr Professional Deep Smoke**
- 50 g panko

Fremgangsmåte

1. Kok og skrell rødbetene.
2. Bland Sandwich Delight, Deep Smoke og panko.
3. Del rødbetene i to og sprøyt kremen på toppen av hver del.



SØTPOTETBIFFER

Stekt søtpotet er basen for disse gode grønnsaksbiffene. Smaksatt med paprika, tomat og litt røyksmak blir de fantastisk gode.

INGREDIENSER

10 personer

Søtpotetbiffer

1 kg	søtpotet
200 g	løk, gul
100 g	rapsolje
5 g	salt
30 g	Maizena Snowflake
40 g	Knorr Paprika Puré
250 g	Knorr Tomatino tomatsaus
15 g	Knorr Professional Deep Smoke
500 g	Rød ris
50 g	Rama Flytende Margarin

Fremgangsmåte

1. Skrell og skjær søtpotet og løk i grove terninger. Gni inn med salt og rapsolje og stek i ovnen på 180 grader til potetene er myke.
2. Kok ris etter anvisning på pakningen.
3. Bland alle ingredienser, bortsett fra margarin, i en deigblander (med vinger) til en røre.
4. Form biffene og stek de gylne i flytende margarin.



JORDSKOKK- OG POTETSALAT MED RØKT MAJONES

Med ganske få råvarer kan man lage fantastiske salater hvis man bare gjør det lille ekstra. Ved å steke rotgrønnsakene kommer smakene frem. Røkt majones passer perfekt til jordskokk- og potetsalaten.

INGREDIENSER

10 personer

Salat

0,7 kg poteter, vasket
0,3 kg jordskokk, vasket
0,1 kg solsikkekjerner
Rama Flytende
Margarin
Salt

Røkt majones

0,15 kg Hellmann's Real
Majones
Knorr Professional
Deep Smoke
Ruccola

Fremgangsmåte

Salat

1. Skjær rotgrønnsakene i båter og bland de i margarin.
2. Ha i solsikkekjernene og smaksett med salt.
3. Legg rotgrønnsakene på en plate og stek de i ovnen på 200 grader i ca. 20 min. Eller til de er myke.
4. Avkjøl rotgrønnsakene.

Røkt majones

1. Smaksett majonesen med Deep Smoke.
2. Legg rotgrønnsakene, majones og ruccola lagvis på en tallerken.





CITRUS FRESH

Bekrivelse

Frisk og unik smak av mandarin, lime og yuzu. Gir en balansert kombinasjon av sitrusfruktenes syrlighet, friskhet, zest og sødme til dine dressinger, dipper, desserter eller andre retter hvor du ønsker sitrussmak.

Egenskaper

Naturlige ingredienser

Glutenfri

Vegansk

Smakfulle tips

- 🟢 Bruk Citrus Fresh for å gi grillet laks en interessant sitrussmak.
- 🟢 Garner grillet kylling med Citrus Fresh for farge og smak.
- 🟢 Smaksett panna cotta eller ostekaken og få en herlig fersk og syrlig smak.
- 🟢 Bruk Citrus Fresh for å lage enda bedre icing til cupcakes.
- 🟢 Brukes for å smaksette sausen Beurre Blanc eller Mousseline og serveres til asparges og fisk.

NØKKELINGREDIENSER

Mandarinjuicekonsentrat

9 kg mandariner brukes for å lage 1 kg mandarinjuicekonsentrat.



Konsentrert juice av persisk lime

Ferskpresset citrus latifolia Tan (Tahiti lime) eller som den vanligvis kalles, persisk lime, konsentreres og fryses. For å lage 1 kg limekonsentrat brukes 7 kg limefrukter.



Yuzujuice

Lages i Sør-Korea av fersk yuzu fra lokale avlinger. Presset, prosessert og fryst. For en kg juice brukes 14-15 yuzufrukter.



Sitronekstrakt

Et naturlig ekstrakt laget av sitroner.



Retter å prøve

- ▶ Røkt gulrot, alger og sitronmajones
- ▶ Bakt purreløk med timian, fetaost og urteskum med sitrussmak
- ▶ Ricottakake med radicchiosalat
- ▶ "Ban Xeo"-Vietnamesiske pannekaker med urter i rispapir
- ▶ Tikka blomkål med syrlig mynteyoghurt

RØKT GULROT, ALGER OG SITRONMAJONES

Norden møter Østen i denne fantastiske salaten. Denne salaten er full av umami som friskes opp av sitron. Algene gir et friskt hint av havet i øst.

INGREDIENSER

10 personer

Gulrøtter

- 1,5 kg** gulrøtter, skiver
- 1 dl** Rama Flytende Margarin
- 0,2 dl** Knorr Professional Deep Smoke
- 1 dl** Knorr Ketjap Manis

Algesalat

- 40 g** alger, tørket vann
- 20 g** sesamfrø, ristet

Sitronmajones

- 0,4 kg** Hellmann's Real Majones
- 0,2 dl** Knorr Professional Citrus Fresh
- Salt og pepper

Fremgangsmåte

Gulrøtter

1. Bland gulrøtter og margarin. Krydre med salt og pepper.
2. Legg på en stekeplate og sett i ovnen på 160 grader i 25 minutter.
3. Bland de varme gulrøttene med Knorr Ketjap Manis og Deep Smoke. Avkjøl.

Algesalat

1. La algesalaten svulle i kaldt vann i 10 minutter.
2. Bland de kalde gulrøttene med algesalaten.

Sitronmajones

1. Bland sammen ingrediensene til sitronmajonesen.
2. Legg opp salaten lagvis med majonesen mellom de ulike lagene.
3. Dekorér med sesamfrø og majones.





RICOTTAKAKE MED RADICCHIOSALAT

Ostekake med en twist i form av syre og vanilje. Denne gangen laget med en italiensk variant av ferskost. Istedenfor frukt garnerer vi med glasert radiccosalat som bidrar med en perfekt balansert bitterhet og syre til den søte og friske kaken.

INGREDIENSER

Cirka 3 springformar

Kakebunn

- 350 g** Digestivekjes
- 75 g** saltet smør
- 3 g** havsalt
- 50 g** rørsukker

Ricottakrem

- 500 g** Carte d'Or Crème Brûlée
- 0,5 l** helmelk
- 1 l** Knorr Piske 31%
- 500 g** ricottaost
- 50 g** Knorr Professional Citrus Fresh

Radicchiosalat

- 3 stk** radicchiosalathoder
- 1 dl** Carte d'Or Karamelltopping
- 1 dl** rød grenadine
- 100 g** rørsukker

Fremgangsmåte

Kakebunn

1. Bland alle ingrediensene til en jevn og fin crumble.
2. Fordel i de tre formene og jevn utover. La stå kaldt i kjøleskap.

Ricottakrem

1. Kok opp melken og halvparten av fløten.
2. Tilsett brulée-pulveret mens du rører. Visp til blandingen koker og ta den bort fra varmen. Tilsett resten av den kalde fløten mens du rører.
3. Visp til slutt inn ricottaost og Citrus Fresh og visp til en jevn masse.
4. Fordel blandingen over kjeksbunnene i formene. La stå kaldt i minst 3 timer – gjerne over natten.

Radicchiosalat

1. Skjær salaten i fine strimler.
2. Hell karamellsaus, sukker og grenadine i en kasserolle og kok opp. Tilsett salaten og glaser til laken har kokt sammen til en sirup.
3. La salaten avkjøles og legg den så på kakene sammen med sirupen.





TIKKA BLOMKÅL MED SYRLIG MYNTEYOGHURT

Denne retten er et eksempel på hvordan en grønnsak kan forvandles til en selvstendig rett ved å tilføre urter og krydder. Her med syrlig rømme som passer fint sammen med kålens syre og bitterhet.

INGREDIENSER

10 personer

Tikka blomkål

- 1,5 kg** blomkålsbuketter, store
- 1,5 dl** Rama Flytende Margarin
- 75 g** Knorr Tikka Masala Paste
- 50 g** Knorr Professional Roast Umami salt og pepper

Mynteyoghurt

- 3 dl** Knorr Piske 31 %
- 3 dl** yoghurt naturell, fet
- 40 g** mynte, fersk hakket
- 25 g** Knorr Professional Citrus Fresh
- 10 g** Knorr Hvitløk Krydderpasta
- 3 g** spisskummen, malt

Fremgangsmåte

Tikka blomkål

1. Blansjer blomkålen raskt og kjøøl ned.
2. Varm flytende margarin i en panne og tilsett Tikka Masala-paste. Fres en liten stund og tilsett den blansjerte blomkålen. Stek i tre minutter til blomkålen er glasert i blandingen og tilsett Roast Umami. Vend blomkålen en siste gang.

Mynteyoghurt

1. Bland fløte med yoghurt, mynte, Citrus Fresh, hvitløkspasta og spisskummen. La stå kaldt i to timer.
2. Server sammen med mynteyoghurt og eventuelt litt ristet sesamfrø, fersk koriander eller karse.





BAKT PURRELØK MED TIMIAN, FETA-ØST OG URTESKUM MED SITRUSSMAK

Purre er fantastisk til mye mer enn bare stuinger og suppe. Her blir den bakt hel tilsatt litt fylde fra fetaost og syre/bitterhet fra timian. Servert sammen med et karamellisert umamiskum har du både en selvstendig rett og en garnityr som er fantastisk til hva som helst - kan serveres både kald og varm.

INGREDIENSER

10 personer

Purreløk

- 20 stk** mellomstore purreløk, skåret på lengden (ca. 2 kg rensset)
- 150 g** fetaost
- 20 g** timian, fersk
- 0,5 dl** olivenolje

Urteskum

- 2,5 dl** eggeplommer, pasteuriserte
- 2 dl** Rama Flytende Margarin
- 20 g** kjørvel, fersk hakket
- 20 g** estragon, fersk hakket
- 20 g** Knorr Professional Citrus Fresh
- 25 g** Knorr Professional Roast Umami
- 10 g** eplesidereddik

Fremgangsmåte

Purreløk

1. Spre ut purreløken i en ildfast form.
2. Smuldre over fetaosten og fordel timian og olje over purreløken.
3. Bak purreløken i ovnen på 175° i ca. 12 minutter.

Urteskum

1. Rør sammen eplesidereddik og eggeplommer, tilsett flytende margarin under omrøring og rør til det er blankt.
2. Tilsett øvrige ingredienser og smak til med salt og pepper.
3. Hell kremen i en sifon, tilsett 2 gasspatroner og rist godt.
4. Server skummet til den bakte purreløken.





"BAN XEO" – VIETNAMESISKE PANNEKAKER MED URTER I RISPAPIR

Denne vietnamesiske retten måtte vi rett og slett adoptere til Norden – oversatt betyr det: "Sizzling pancake", så navnet referer til den brusende lyden når man heller en pannekakedeig på en stekepanne med varm olje. Retten kan serveres med stort sett alle former for grønt, men fersk mynte og fersk koriander er nesten et must til denne fantastiske retten som kan serveres både med og uten rispapir.

INGREDIENSER

10 personer

Pannekaker

- 225 g Maizena Snowflake
- 100 g potetmel
- 2 dl eggehvite
- 7 dl kaldt vann
- 8 g gurkemeie
- 20 g Knorr Umami (krydder)
- 25 g Knorr Kyllingfond, konsentrert
- 100 g salatløk, finhakket

Chili dressing (garnering til Ban Xeo)

- 1 dl Carte d'Or Karamell Topping
- 1 dl fiskesaus
- 1 dl limesaft
- 30 g Knorr Professional Roast Umami
- 20 g Knorr Professional Citrus Fresh
- Chili, fersk, hakket
- Hvitløk, fersk, hakket

Fyll

- 250 g kyllingfilet, terninger
- 250 g tigerreker (scampi), terninger
- 400 g ferske bønnespirer
- 150 g koriander, fersk
- 150 g mynte, fersk
- 10 stk rispapir



Fremgangsmåte

Pannekaker

1. Bland alle ingrediensene og rør sammen til en tynn røre.

Chili dressing

1. Bland alle ingredienser og la trekke i ca. 1 time.

Fyll

1. Finhakk urter, velg etter sesong og tilbud.
2. Stek ca. 25 g kylling og 25 g reker i olje i en stekepanne og tilsett et tynt lag med pannekakerøre. Stek til den er gyllen på begge sider.
3. Dypp et rispapir i vann og bre pannekaken utover.
4. Tilsett bønnespirer, koriander, mynte og rull pannekaken i rispapiret.
5. Server rullen med chilidressing.

For mer inspirasjon
og oppskrifter:

ufs.com