

Always a Reason
To Celebrate!



GOD MAT I ENKELT FORMAT

- FOR ALT SOM SKJER I SOMMER -



FORBERED DEG PÅ HØYTRYKK

Solen skinner og gjestene venter - sommeren er endelig her. I år, som i fjor, er kalenderen full av hendelser og arrangementer som blir enda bedre med god mat og fornøyde gjester. For å gjøre det enklere for deg og dine kolleger, har vi samlet noen riktig gode og friske

oppskrifter som fungerer like bra i restauranten som takeaway. Velg mellom ulike varianter av burgere, vegetariske eller med kjøtt, salater og fiskeretter med smaker fra hele verden. Sommeren ser lovende ut og vi håper at den blir god for deg!

OPPSKRIFTER

Trykk på navnet for å gå direkte til oppskriften.

Trykk 🏠 for å komme tilbake til denne siden.

Trykk 🌐 for å gå til oppskriften på våre websider.



Beef Brisket Sandwich



Tunisisk Vegetarburger



Wraps på pannebrød



Vegetarhamburger



Grønnsaker i pitabrød



Vegetarisk börek



Gjeddeburger



Peruansk chowder



Madagaskisk Vegetarburger



Jerk-kylling med ris



Mathavresalat



Kenya-inspirert vegoburger



Jalapeno mac & cheese



Lammeburger

SMART, SMARTERE, SMARTEST!



Våre oppskrifter merket med én jordklode er klimasmartere enn mange andre liknende oppskrifter og tilsvarer et CO₂-utslipp på mer enn 1,4, men maks 2,4 kg per porsjon.



Oppskrifter med to jordkloder gir et betydelig lavere karbonfotavtrykk enn en "gjennomsnittlig oppskrift", og tilsvarer et CO₂-utslipp på mer enn 0,7, men maks 1,4 kg per porsjon.



Våre aller mest klimasmarte oppskrifter er merket med tre jordkloder, og tilsvarer et CO₂-utslipp på maks 0,7 kg per porsjon.

Fotnote: CO₂e (karbondioksidekvivalenter) er et mål på utslipp av klimagasser som tar hensyn til at ulike gasser bidrar ulikt til drivhuseffekten. Kun de oppskriftene som er merket med jordkloder er CO₂-beregnet.



BEEF BRISKET SANDWICH MED BOURBONCHIPOTLE

Denne praktfule sandwichen representerer alt man forbinder med sørstatene: Sol, sommer og røkt, god smak. Kundene vil føle at de er kommet til himmelen straks de tar en bit av denne sandwichen.

INGREDIENSER

10 personer

Oksebryst

- 1,5 kg Oksebryst
- 3 l Vann
- 100 g Knorr Oksekraft pasta
- 20 g Knorr Professional Røkt Chili Puré
- 30 g Knorr Professional Paprika Puré
- 15 g Knorr Professional Hvitløk Puré
- 100 g Maille Grov Sennep
- 0,75 dl Knorr Kyllingfond konsentrat
- 20 ml Eddik av eplecider
- 1,5 kg Knorr Pronto tomatsaus

Bourbonchipotle

- 100 g Sukker
- 1 dl Eddik
- 1 dl Vann
- 400 g Knorr Pronto tomatsaus
- 25 g Knorr Professional Røkt Chili Puré
- 1 dl Bourbon, søt

Kålsalat

- 400 g Hvitkål
- 400 g Rødkål
- 200 g Hellmann's Real Majones
- 1 dl Knorr Fraiche
- 10 g Knorr Professional Pepper Puré
- 0,10 dl Knorr Kyllingfond konsentrat

Til servering

- 10 stk Brioche boller

Fremgangsmåte

Oksebryst

Rens oksebrystet og kok det nesten mørt i vann og oksekraft. Bland chilipuré, paprikapuré, hvitløkpuré, sennep, kyllingfond, eddik og Pronto. La det koke i ca. 10 minutter. Hell sausen over oksebrystet og glaser i stekeovnen til brystet er helt mørt.

Bourbonchipotle

Kok opp sukker, eddik og vann og la det koke til sukkeret er oppløst. Tilsett Pronto og røkt chilipuré, og kok opp. Hell massen i en kjøkkenmaskin og smak til med bourbon.

Kålsalat

Snitt rødkål og hvitkål fint. Rør sammen majones, fraiche, pepperpuré og kyllingfond, og bland med kålen.

Til servering

Rist bollene, legg på kålsalaten, skjær kjøttet i strimler og legg det i.



TUNISISK VEGETARBURGER

En vegetarburger inspirert av tunisiske smaker, laget av couscous, naturligvis, og aubergine.

INGREDIENSER

10 personer



Vegetarburger

- 500 g** Couscous
- 150 g** Aubergine, ristet
- 5 g** Harrisa
- 30 g** Knorr Professional Paprika Puré
- 10 g** Knorr Professional Hvitløk Puré
- 15 g** Maizena Snowflake
- 250 g** Halloumi, revet
- 1 dl** Rama Flytende Margarin

Til servering

- 10 stk** Hamburgerbrød
- 250 g** Aubergine, ristet
- 250 g** Paprika uten skall, ristet

Fremgangsmåte

Vegetarburger

Kjør couscous og aubergine i en kjøkkenmaskin til konsistensen er seig, men samtidig fast. Vend i harissa, paprikapuré, hvitløkpuré og Snowflake. Form massen til ti burgere og la dem ligge minst én time i kjøleskapet. Stek burgerne ferdig i margarin. Legg halloumi på hver burger og gratiner.

Til servering

Fyll hamburgerbrødene med aubergine, paprika og en burger med ost.



WRAPS PÅ PANNEBRØD

Med rødkålsalat, sylteagurker, solsikke- og fennikelpesto – et streif av Norden i en wraps som passer til de fleste anledninger.

INGREDIENSER

10 personer

Rødkålsalat

- 600 g Rødkål
- 10 g Salt
- 200 g Eple, revet
- 8 g **Knorr Professional Hvitløk Puré**
- 10 g Persille, hakket
- 2 g Pepper, svart
- 1 dl **Hellmann's Citrus Vinaigrette**

Pannebrød

- 400 g Hvetemel
- 200 g Speltmel
- 10 g Salt
- 5 dl Vann

Solsikke- og fennikelpesto

- 1 dl Solsikkekjerner
- 40 g Fennikelfrø
- 120 g Persille, hakket
- 120 g Dill, frisk
- 1,3 dl Rapsolje
- 100 g Hvit ost, vellagret
- 6 g Salt



Sylteagurker

- 800 g Agurk, syltet, i tynne skiver
- 1 dl Eddik av eplecider
- 200 g Sukker
- 2 dl Vann
- 6 g Salt

Til servering

- 400 g Romanosalat
- 400 g **Hellmann's Extra Thick Majones**
- 2 dl **Knorr Fraiche**

Fremgangsmåte

Rødkålsalat

Strimle rødkål, riv eple og bland med persille, sitrusvinaigrette og hvitløkpuré.

Pannebrød

Bland mel, vann og salt, og elt i en kjøkkenmaskin. Del deigen i 10 like stykker. Kjevle ut deigen til den er på størrelse med en stekepanne. Forvarm en tørr stekepanne, stek på begge sider og pass på at sidene har fått god farge.

Solsikke- og fennikelpesto

Rist solsikkefrøene og fennikelfrøene, bland alle ingrediensene i en kjøkkenmaskin og kjør til en jevn blanding.

Sylteagurker

Bland halvparten av vannet med sukkeret, varm opp og rør om til sukkeret er oppløst. La blandingen avkjøle og tilsett resten av vannet og eddiken. Hell væsken over agurkene – dette skal helst gjøres dagen i forveien. Oppbevares kjølig.

Til servering

Smør pestoen på brødet, legg på romanosalat, rødkålsalat, majones, fraiche og sylteagurk. Rull brødet sammen til en wrap – pass på at den rulles stramt.



VEGETARHAMBURGER FRA SKANDINAVIA MED RISTET GULROT OG KORNGRYN

Korngryn dyrkes ganske langt nord og er et glimrende alternativ i vegetariske farseretter.

INGREDIENSER

10 personer



Potetburger

- 375 g** Potet
- 250 g** Gulrot
- 125 g** Gul løk, hakket
- 750 g** Byggryn
- 0,1 dl** [Knorr Brunet Løkfond konsentrat](#)
- 0,1 dl** [Knorr Soppfond konsentrat](#)
- 25 g** [Maizena Snowflake](#)
- 400 g** Bokhvete
- 1 dl** [Rama Flytende Margarin](#)

Sett stekeovnen på 230 grader. Rist poteter, gulrøtter og løk til de er myke tvers igjennom og har fått god farge. Bland alt grovt. Bland inn de øvrige ingrediensene og la det hele stå et par minutter, slik at Snowflake-stivelsen suger til seg væsken. Paneres i knust bokhvete og stekes i flytende margarin til overflaten er sprø og gyllenbrun.

Rødløpickles

- 400 g** Rødløk
- 1 dl** Eddik
- 200 g** Sukker
- 2 dl** Vann
- 6 g** Salt

Bland halvparten av vannet med sukkeret, varm opp og rør om til sukkeret er oppløst. La laken avkjøle og tilsett resten av vannet og eddiken. Slå væsken over rødløken – dette skal helst gjøres dagen før. Oppbevares kaldt.

Semi-tørket tomat

- 400 g** Tomater, friske
- 0,1 dl** Olivenolje
- 10 g** Salt

Legg blandingen i en ildfast form og stek ved 60 grader i ca. 4–5 timer. Enklest er over natten. Steketiden kan forkortes ved å øke temperaturen, men da avgir tomatene mer væske.

Til servering

- 10 stk** Hamburgerbrød
- 200 g** [Hellmann's Real Majones Plukksalat](#)

Serveres i hamburgerbrød med Hellmann's majones, blader av plukksalat, semi-tørket tomat og rødløpickles.



GRILLEDE GRØNNSAKER, PITA- BRØD OG AVOCADOMAJONES

Det finnes faktisk sunn fast-food! Prøv denne versjonen fra Midtøsten, med pitabrød fylt med grillede grønnsaker og avocadomajones. Du vil bli forbauset over hvor godt sunn fast-food kan smake.

INGREDIENSER

10 personer

Grillede grønnsaker

- 400 g Squash
- 400 g Aubergine
- 100 g Rød løk, skrelt og skivet
- 200 g Cherrytomater
- 10 g Sukker

Mangovinaigrette

- 100 g Mangopuré
- 1 dl [Hellman's Raspberry Vinaigrette](#)
- 5 g [Knorr Professional Røkt Chili Puré](#)

Avokadomajones

- 170 g Avokado
- 0,7 dl [Hellmann's Real Majones](#)
- 0,1 dl Sitronsaft
- 2 g Salt
- 1 g Pepper, svart



Urtesalat

- 50 g Rucola salat
- 30 g Mynte, fersk

Bland ingrediensene.

Til servering

- 10 stk Pitabrød

Fremgangsmåte

Grillede grønnsaker

Del squashen og auberginen i skiver. Dryss over litt salt og la dem hvile en stund. Tørk av overflaten på grønnsakene, pensle dem med litt olje og grill dem. Stek ved behov i ovn ved 180 grader i 10 minutter. Smak til med pepper. Del minitomatene i to, strimle rødløken og smak til med salt, sukker og pepper.

Mangovinaigrette

Bland sammen mangopuré, bringebærvinaigrette og røkt chilipuré. Ha vinaigretten i en sprayflaske og oppbevar den kaldt.

Avocadomajones

Ha avocadokjøttet og sitronsaften i en høy beholder. Kjør blandingen med stavmikser til en jevn masse og tilsett majonesen. Smak til med salt og pepper. Ha majonesen i en sprøytepose og oppbevar den kaldt.

Til servering

Varm pitabrødene og fyll dem lagvis med grønnsaker, mangovinaigrette, avocadomajones og urtesalat.



VEGETARISK BÖREK MED PAPRIKAPURÉ

I Tyrkia er börek et fellesnavn for paier. De kan fylles med kjøtt, grønnsaker og ost. De tilberedes ofte av filodeig, som gir en lett og sprø konsistens, men butterdeig fungerer like bra. Börek kan også tilberedes på en stekeplate, noe som gjør den enklere å servere til mange personer. Bruk fantasien og finn din egen börek-opskrift.

INGREDIENSER

10 personer



Fyll

- 0,2 dl** Rama Flytende Margarin
- 100 g** Gul løk, hakket
- 200 g** Gulrot, skrelt
- 200 g** Poteter, skrelt
- 200 g** Squash
- 5 g** Knorr Professional Røkt Chili Puré
- 0,1 dl** Knorr Grønnsaksfond konsentrat
- 3 dl** Vann
- 50 g** Spinat, rensset

Börek

- 450 g** Filodeg
- 0,1 dl** Rama Flytende Margarin

Paprikapuré

- 100 g** Hellmann's Sandwich Delight Naturell
- 1 dl** Knorr Piske 30 % Laktosefri
- 20 g** Knorr Professional Paprika Puré

Visp sammen delight, fløte og paprikapuré til en skummende puré. Krydre med salt og pepper. Ha pureen i en sprøytepose og sett den i kjøleskapet frem til servering.

Til servering

Friske urter
Salat

Fremgangsmåte

Fyll

Del grønnsakene i små terninger. Fres først løken, gulrøttene og potetene i margarin i 5 minutter. Tilsett squash, røkt chilipuré, grønnsakfond og vann. Kok til all væsken er kokt inn. Tilsett spinat og smak til med sitronsaft, salt og pepper.

Börek

Tin filodeigen i emballasjen i romtemperatur i ca. 1 time. Ta en deigplate ut av emballasjen og smør den med margarin. Legg en deigplate til oppå den første, og smør hele platen med margarin. Del deigplaten i fire rektangler og legg en toppet spiseskje med fyll på hver plate og brett den til et triangel. Legg de ferdige triangelene på en stekeplate og smør dem litt igjen. Frys platene hvis de ikke skal stekes med en gang. Om ønskelig kan du også bruke butterdeig.

Til servering

Stek i ovnen ved 220 grader i 12 minutter eller til utsiden har fått fin farge. Server böreken med paprikapuré, friske urter og salat.



GJEDDEBURGER MED TAHINI-MAJONES

Nydelige gjeddeburgere med tahinimajones. Bedre fiskeburgere finnes ikke!

INGREDIENSER

10 personer



Gjeddebiffer

- 1 kg Gjeddefilet
- 2 dl Knorr Piske 30 % Laktosefri
- 3 stk Egg
- 50 g KNORR Professional Paprika Puré
- 10 g KNORR Professional Røkt Chili Puré
- 20 g Sitronskall
- 2 g Spisskummen, malt
- 2 g Koriander, malt
- 50 g Bladpersille
- 8 g Salt
- 1 dl Rama Flytende Margarin

Marinert fennikel

- 150 g Fennikel
- 2 dl Hellmann's Citrus Vinaigrette
- 2 g Fennikelfrø

Tahini-majones

- 2 dl Hellmann's Real Majones
- 40 g Tahini
- 0,2 dl Sitronsaft

Urtesalat

- 100 g Ruccola salat
- 30 g Dill, frisk

Bland ingrediensene.

Til servering

- 10 stk Hamburgerbrød

Fremgangsmåte

Gjeddebiffer

Mal gjeddefiletene tre ganger, eller bestill ferdig gjeddefarse. Ha den kalde gjeddefarsen i en bolle, og tilsett krydderne. Bearbeid massen med en sleiv, og tilsett fløte og eggene, litt av gangen. Bland til slutt innhakkede bladpersille. La massen ligge i kjøleskapet i 1 time. Lag biffer på 150 g av massen og paner dem i strøkvring. La biffene få farge i en stekepanne med margarin. Stek dem deretter i stekeovn ved 100 grader til biffene har en kjernetemperatur på 68°C.

Marinert fennikel

Skjær fennikelen og skjær den i tynne skiver. Bland sammen sitrusvinaigrette og fennikelfrø. Mariner fennikelskivene i vinaigretten.

Tahini-majones

Bland sammen ingrediensene og ha dem i en sprayflaske. Oppbevares kaldt.

Til servering

Varm hamburgerbrødene. Legg sammen hamburgerne og anrett urtesalaten. Server.



PERUANSK CHOWDER

Denne peruanske fiskesuppen er både fargerik og full av smak, og her gjør vi den ekstra kremet. Denne typen suppe kalles tradisjonelt "Chupie", som betyr «suppe med mange ingredienser». I kolonitiden i Peru utgjorde denne typen suppe hovedmåltidet midt på dagen. I tillegg til fisk er det vanlig å tilsette skalldyr, peruansk crème cheese og posjert egg.

INGREDIENSER

10 personer



Suppe

- 0,4 dl** Rama Flytende Margarin
- 100 g** Løk, gul
- 30 g** Knorr Professional Hvitløk Puré
- 1 kg** Knorr Tomatino
- 3 g** Ancho Chili, mild
- 9 dl** Vann
- 250 g** Søtpotet
- 250 g** Potet
- 0,7 dl** Knorr Fiskefond, konsentrat
- 3 dl** Knorr Piske 30 % Laktosefri
- 90 g** Hellmann's Sandwich Delight Naturell
- 150 g** Mais
- 60 g** Vårløk
- 15 g** Grønn chili, uten kjerner, finstrimlet
- 900 g** Hvit fiskefilet (f.eks. sik, gjørs eller piggvar)

Til servering

- 12 g** Koriander, frisk
- 1 stk** Lime, i båter

Fremgangsmåte

Sauter løk i fem minutter i margarin og tilsett hvitløkspuré. Tilsett Tomatino og chilipulver, og la koke i et par minutter. Tilsett vann, søtpoteter, poteter og fiskefond, og kok videre under lokk til potetene og søtpotetene begynner å bli møre. Rør sandwich delightjevnt med fløte og tilsett blandingen i suppen. Rør om og tilsett mais, grønn hakket chili og vårløk, kok opp og smak til med salt. Tilsett fisk og la gryten trekke ytterligere 4–6 minutter.

Til servering

Server suppen med frisk koriander og limebåter.



MADAGASKISK VEGETARBURGER

En vegetarburger inspirert av Madagaskar, laget av svarte bønner, røde linser og ristet potet. En utrolig saftig farse, så det er ikke behov for noen dressing. Godt og sunt!

INGREDIENSER

10 personer



Burger

- 500 g** Svarte bønner, kokte
- 300 g** Linser, røde
- 200 g** Poteter, skrelt
- 30 g** Maizena Snowflake
- 80 g** Sakay

Til servering

- 10 stk** Hamburgerbrød
- 250 g** Isbergsalat
- 500 g** Mango

Sakay krydderblanding

- 30 g** Knorr Professional Røkt Chili Puré
- 20 g** Knorr Professional Ingefær Puré
- 10 g** Knorr Professional Hvitløk Puré
- 40 g** Rapsolje

Bland alle ingrediensene i en mikser til en glatt puré. Tilsett litt olje om nødvendig.

Fremgangsmåte

Kjør svarte bønner, røde linser og ristede poteter i en kjøkkenmaskin til konsistensen er seig, men samtidig fast. Vend i Sakay og Snowflake. Form massen til ti burgere og la dem ligge minst én time i kjøleskapet. Paner burgerne i gresskarfrøene og stek dem ferdig i flytende margarin.

Til servering

Fyll hamburgerbrødene med salat, mango og en burger.



JERK-KYLLING MED RIS OG BØNNER

Jerk er en smaksrik jamaicansk krydderblanding som blant annet inneholder krydderpepper og chili, og som passer bra til alle typer kjøtt og fisk. Her serverer vi Jerk-kylling sammen med ris og bønner kokt i kokosmelk, som er en meget vanlig måte å tilberede "Rice and Peas" på i Karibia. Ris er en basisvare, bønner og mais har en selvsagt plass i mange retter, i likhet med søtpotet, kokosnøtt og banan.

INGREDIENSER

10 personer



Jerk-krydret kylling

- 2,4 kg** Kyllinglår
- 30 g** Knorr Hønsebuljong Økologisk
- 25 g** Jerk krydder

Ris

- 0,6 dl** Rama Flytende Margarin
- 200 g** Gul løk, hakket
- 6 g** Cayennepepper
- 2 g** Timian, fersk
- 2 stk** Laurbærblad
- 40 g** Knorr Umami (Allkrydder)
- 800 g** Ris, langkornet
- 800 g** Brune bønner, kokte
- 8 dl** Kokosmelk
- 8 dl** Vann

Fremgangsmåte

Jerk-krydret kylling

Bland hønsebuljong med jerk-krydder, snitt kyllingen og gni den godt inn med blandingen. La den trekke i minst 1 time før videre tilberedning. Brun kyllingen i stekeovnen ved 225 grader i 5 minutter, senk varmen til 175 grader og stek videre til kyllingen er ferdig.

Ris

Skyll risen i flere omganger og sett ovnen på 175 grader. Sauter løken i margarin i 5 minutter, tilsett cajunkrydder, timian, laurbærblader, ris og bønner, fres ytterligere et par minutter og ha risen over i en ovnspanne. Kok opp vann, kokosmelk, umami og pepper, og hell væsken over risen. Bak i kombiovn ved 175 grader i 30–35 minutter, til kyllingen er ferdig.



MATHAVRESALAT MED AGURK- OG REDDIKPICKLES, STEKTE BETER OG PEPPERROTDRESSING

En mettende salat med smak av pepperrot. Beter tåler litt lavere temperatur og kan dyrkes ganske langt nord i Skandinavia.

INGREDIENSER

10 personer



Mathavre

- 600 g Mathavre
- 200 g Hjertesalat
- 50 g Krydderkarse
- 50 g Dill, frisk

Blandede beter

- 100 g Gulbete
- 100 g Rødbeter
- 200 g Rødløk
- 1 dl Rama Flytenden Margarin
- 20 g Knorr Professional Middelhavsurter Puré
- 10 g Pepperrotkrem
- 6 g Salt

Pepperrotdressing

- 3 dl Hellmann's Real Majones
- 1 dl Knorr Friache
- 3 dl Vann
- 40 g Pepperrotkrem
- 10 g Maille Dijon Original Sennep

Bland alle ingrediensene og pisk dem sammen.

Agurk- og reddikpickles

- 600 g Agurk, syltet, i tynne skiver
- 100 g Reddik
- 1 dl Eddik
- 200 g Sukker
- 2 dl Vann
- 6 g Salt

Till servering

- 5 g Flaksalt

Fremgangsmåte

Mathavre

Kok mathavre etter anvisningene på pakken. Hell av vannet og avkjøl. Bland rapsolje, middelhavspuré og salt, tilsett mathveten og stek i ovnen ved 200 grader i 10 minutter. Avkjøl.

Blandede beter

Skrell betene og del dem i båter, gni dem inn med litt margarin og salt, og stek dem ved 200 grader i ca. 20-25 minutter eller til betene er møre. Tilsett løken etter halve tiden.

Agurk- og reddikpickles

Bland halvparten av vannet med sukkeret, varm opp under omrøring til sukkeret er oppløst. Avkjøl laken og tilsett resten av vannet og eddiken. Hell væsken over agurkene og reddikene – dette skal helst gjøres dagen i forveien. Oppbevares kjølig.

Til servering

Bland alle ingrediensene unntatt dressingen, og pynt med dillkvister og krydderkarse. Topp med litt flaksalt. Ringle over halvparten av dressingen. Server resten ved siden av.



KENYA-INSPIRERT VEGOBURGER LAGET AV KIDNEYBØNNER, RØD RIS OG RISTET SØTPOTET

Denne burgeren blir så saftig at det ikke er nødvendig med noen hamburgerdressing.

INGREDIENSER

10 personer



Vegoburger

- 200 g Søtpotet
- 400 g Kidneybønner, kokte
- 600 g Rød ris, kokt
- 30 g **Knorr Professional Røkt Chili Puré**
- 12 g Biryani krydderblanding
- 20 g **MAIZENA Snowflake**

Til servering

- 10 stk Hamburgerbrød
- 500 g Avokado

Biryani krydderblanding

- 5 g Kanel, malt
- 5 g Gurkemeie
- 5 g Nellik, malt
- 5 g Pepper, svart
- 5 g Spisskummen, malt
- 5 g Kardemomme, malt
- 5 g Koriander, malt

Bland sammen alle krydderne.

Fremgangsmåte

Kjør søtpotetene, kidneybønnene og risen i en kjøkkenmaskin til konsistensen er seig, men samtidig fast. Vend inn røkt chilipuré, Biryani krydderblanding og Snowflake. Form massen til ti burgere og la dem ligge minst én time i kjøleskapet. Paner burgerne i strøkavring og stek dem i flytende margarin.

Till servering

Fyll hamburgerbrødene med en burger og skiver av avokado.



JALAPENO MAC & CHEESE

Det er vanskelig å finne folk som ikke elsker makaroni og ost. Dette er en variant av grunnoppskriften, med ekstra smak av jalapeno.

INGREDIENSER

10 personer



Pasta

500 g Knorr Penne Økologisk

Sausen

800 ml Vann

400 ml Knorr Piske 30 %

Laktosefri

0,6 dl Rama Flytende Margarin

40 g Maizena Maisstivelse

Økologisk

300 g Ost, revet

0,3 dl Knorr Økologisk

Kalvefond konsentrat

10 g Knorr Umami

(Allkrydder)

50 g Jalapenos, på glass

8 ml Eddik

Til servering

60 g Tortillachips

Fremgangsmåte

Pasta

Kok pastaen al dente, etter beskrivelsen på pakken.

Sausen

Varm opp margarin, tilsett maisstivelse og rør godt. Tilsett vann og fløte mens du visper. La sausen jevne seg. Smak til med kalvefond, Umami, jalapeno og eddik. Tilsett ost.

Servering

Forvarm ovnen til 200 grader. Smør en GN-form med flytende margarin. Vend pasta og saus sammen og legg i GN-formen. Dryss knuste tortillachips over gratengen og stek i ovnen i 15 minutter. saus sammen og legg i GN-formen. Dryss knuste tortillachips over gratengen og stek i ovnen i 15 minutter.



LAMMEBURGER BAGDAD MED JAJEEK-MAJONES

Jajeek er den iranske versjonen av tzatziki. I denne oppskriften brukes den som en frisk majones til grillet lammestek – et perfekt tilbehør.

INGREDIENSER

10 personer



Lammeburger

- 1,2 kg** Lammekjøttdeig
- 2,5 dl** Knorr Fraiche
- 60 g** Egg
- 2 g** Pepper, svart
- 18 g** Salt
- 2 g** Mynte, tørket

Jajeek-majones

- 350 g** Agurk
- 2 dl** Hellmann's Real Majones
- 15 g** Knorr Professional Hvitløk Puré
- 0,1 dl** Sitronsaft
- 1 g** Pepper, svart

Tilbehør

- 100 g** Rødløk
- 100 g** Isbergsalat
- 20 g** Bladpersille
- 20 g** Mynte, fersk

Til servering

- 10 stk** Hamburgerbrød

Fremgangsmåte

Lammeburger

Bland ingrediensene til en jevn masse i en bolle. Lag biffer på 200 g hver av massen, legg dem på en stekeplate og sett dem kaldt i én time eller over natten. Olje biffene på overflaten og grill dem raskt på begge sider. Tilbered biffene på en stekeplatedekket med folie i dampstekeovn ved 65 grader, til kjernetemperaturen er 58 grader.

Jajeek-majones

Riv agurken og dryss over litt salt. Hell over i et dørslag og la hvile i én time eller over natten. Klem væsken ut av agurken og bland den med majones, hvitløkpuré og sitronsaft. Smak til med pepper. Oppbevares kaldt.

Til servering

Varm hamburgerbrødene. Fyll hamburgerne med tilbehøret og server.

**Mer inspirasjon,
gå til [ufs.com](https://www.ufs.com)**

[ufs.com](https://www.ufs.com)

