

# Smak *fra havet*



Unilever  
Food  
Solutions



# Klippfiskburger med dilldressing



**Klippfiskburger i shellformet burgerbrød med frisk dilldressing, babyleaf-salat og rødkålsalat.**

- Shellformet burgerbrød
- Klippfiskburger
- Babyleaf-salat
- Tomatskiver

## Dilldressing

- Rama Fraiche 24%
- Knorr Primerba Dill krydderpasta
- Finhakket syltet agurk
- Sitronsaft

Bland alle ingrediensene til en jevn dressing.

## Rødkålsalat

- Finsnittet rødkål
- Grovkuttet hjertesalat
- Hellmann's Citrus Vinaigrette

Vend sammen rødkål, hjertesalat og dressing.

## Montering

Smør dilldressing på topp- og bunnbrød. Legg på baby-leaf-salat, tomat og en stekt klippfiskburger. Topp med rødkålsalat og avslutt med burgerbrødets topp.



# Bolinhos med tomatsalsa

**Sprøstekte bolinhos servert i sikoriblad med tomatsalsa, pommes frites og friske urter. En perfekt rett til mingel.**

## Tomatsalsa

- Knorr Tomatino
- Knorr Primerba all'Italiana krydderpasta
- Knorr Peperonata
- Syltede jalapeños

Bland alle ingrediensene til en grov salsa.

## Montering

Legg tomatsalsa i et sikoriblad. Topp med en bolinho og et par pommes frites. Pynt med karse eller andre friske urter.



# Frisk salat med bolinhos og estragondipp



**Frisk salat med bolinhos, avokado, cherrytomater og estragondipp.**

## Salat

- Babyleaf-salatblanding
- Frisk spinat
- Cherrytomater
- Avokado
- Hellmann's Citrus Vinaigrette

Vend salat, spinat, cherrytomater og avokado sammen med Hellmann's Citrus Vinaigrette.

## Estragondipp

- Rama Fraiche 24 %
- Knorr Primerba Estragon krydderpasta
- Sitronsaft

Bland alle ingrediensene til en jevn dipp.

## Montering

Anrett salaten på et fat. Plasser en skål med estragon-dipp i midten og legg stekte bolinhos rundt salaten før servering.



# Fish & Chips

## med Hellmann's Tartarsaus



**Sprøstekt panert fisk servert med pommes frites, agurksalat og Hellmann's Tartardipp.**

### Fisk

- Ferdigpanert hokifilet

Stek den panerte fiskefileten i ovn til den er gyllen og sprø. Dryss over litt salt.

### Agurksalat

- Agurk i strimler
- Hjertesalat i strimler
- Knorr Primerba Dill
- Hellmann's Citrus Vinaigrette

Vend agurk, hjertesalat, dill krydderpasta og vinaigrette sammen.

### Tilbehør

- Pommes frites
- Hellmann's Tartardipp

### Montering

Anrett fiskefilet med pommes frites, agurksalat og Hellmann's Tartardipp.

**Friterte fiskenuggets servert i pitabrød med salatblanding, marinert agurksalat og dilldressing.**

### Dilldressing

- Rama Fraiche 24 %
- Knorr Primerba Dill
- Finhakket syltet agurk
- Sitronsaft

Bland alle ingrediensene til en jevn dressing.

### Agurksalat

- Agurk i staver
- Knorr Primerba Dill
- Hellmann's Citrus Vinaigrette

Vend agurken sammen med dill og dressing.

### Montering

Friter fiskenuggets til de er gylne og sprø. Fyll paninibrødet med salatblanding, fiske-nuggets og marinert agurksalat. Topp med dilldressing og server.

## Nordisk Fish Taco





# Hoki Loin med rødvinssaus

Ovnsbakt hoki loin med Knorr Primerba Estragon, servert med rødvinssaus, brokkolini og bakt potet.

## Hoki loin

- Hoki loin
- Knorr Primerba Estragon

Mariner Hoki loin i Knorr Primerba Estragon og stek fisken i ovnen.

## Bakte småpoteter

- Småpoteter
- Knorr Primerba all'Italiana
- Knorr Primerba Hvitløk

Vend potetene med Primerba all'Italiana og Primerba Hvitløk før ovnsbaking.

## Tilbehør

- Knorr Serveringsklar Rødvinssaus
- Brokkolini
- Karse

## Montering

Anrett hoki loin med bakt potet og brokkolini. Topp med rødvinssaus og pynt med karse.



# Hoki Loin med Ratatouille og Sprøstekt Sjalottløk

Ovnsbakt hoki loin smaksatt med Knorr Primerba Dill, servert med Knorr Ratatouille, fersk spinat, kokte poteter og sprøstekt sjalottløk.

## Sprøstekt sjalottløk

- Sjalottløk
- Maizena

Skjær sjalottløk i tynne skiver, vend i Maizena og friter til gyllenbrun og sprø.

## Montering

Varm Knorr Ratatouille etter anvisning. Anrett spinatblader og ratatouille på tallerkenen. Legg på ovnsbakt hoki loin marinert i Knorr Primerba dill og server med kokte poteter. Topp med sprøstekt sjalottløk.



## Pannestekt Hoki Loin *med Petit Pois Hollandaise*

**Pannestekt hoki loin med Knorr Primerba Dill, servert med petit pois hollandaise, bakte poteter, lilla blomkål og ertekarse.**

### Bakte småpoteter

- Småpoteter
- Knorr Primerba all'Italiana
- Knorr Primerba Hvitløk

Vend potetene med Primerba all'Italiana og Primerba Hvitløk før baking.

### Petit Pois Hollandaise

- Grønne ertre
- Knorr Serveringsklar Hollandaisesaus
- Fersk spinat
- Salt

Kok opp ertene og varm hollandaisesausen. Kjør sammen med spinat og litt salt i blender til en jevn saus.

### Montering

Stek hoki loin med Knorr Primerba Dill. Anrett petit pois hollandaise på tallerkenen og legg på bakte poteter, lilla blomkål og hoki loin. Topp med ertekarse.

**Ovnsbakt hoki loin med Knorr Primerba Estragon, servert med middelhavsragu av ratatouille og peperonata, blomkål og poteter. Perfekt til buffet eller servering til mange gjester.**

- Hoki loin
- Knorr Primerba Estragon
- Grønncål
- Ratatouille
- Peperonata
- Blomkålbuketter
- Kokte småpoteter
- Salt og pepper
- Fersk estragon

### Tilberedning

Mariner hoki loin med Knorr Primerba Estragon, salt og pepper. Legg grønncål, ratatouille, peperonata, blomkål og poteter i en gastronomform. Fordel fisken over grønnsakene og bak i ovn ved 180 °C i ca. 12 minutter.

### Servering

Topp med fersk estragon før servering.



## Hoki Loin *med middelhavsragu*



# Gratinert Laks

## med Hollandaisesaus

# og Grønnsaker

Laks gratinert med Knorr Serveringsklar Hollandaisesaus, servert med grønne grønnsaker og cherrytomater.

- Grønnsaksblanding**
- Grønnkål
  - Aspergesbønner
  - Spinatblader
  - Knorr Primerba Dill
  - Knorr Primerba Hvitløk
  - Olje
  - Salt

Vend grønnsakene med Primerba Dill, Primerba Hvitløk, olje og salt.

- Laks**
- Laksefilet
  - Salt
  - Pepper
  - Sitronsaft

Mariner laksen med salt, pepper og sitronsaft.

**Montering**  
Legg grønnsaksblandingen i en gastroform. Legg laks og cherrytomater over. Topp med Knorr Serveringsklar Hollandaisesaus og gratiner i ovn ved 220 °C i ca. 10-12 minutter, eller til laksen er gjennomstekt. Pynt med frisk dill før servering.

# Sharingmeny med

## Scampi, Calamari og Squid Chunks

Sprøfriterte scampi, calamari og squid chunks servert med miso-dipp, Tajín-dipp, sweet chili, agurksalat og rødkålsalat.

- Fritert argentinske villreker forskjellige farger
- Fritert akkar ringer
- Friterte Salt & Pepper Squid Chunks
- Sweet chili

- Miso-dipp**
- Hellmann's Majones
  - Misopasta

Bland majones og miso-pasta til en jevn dipp.

- Tajín-dipp**
- Hellmann's Majones
  - Tajín-krydder
- Bland majones og Tajín-krydder til en jevn dipp.

- Agurksalat**
- Agurk i tynne skiver
  - Hellmann's Soya Vinaigrette
  - Fersk koriander
  - Fersk rød chili

Vend agurk, koriander og chili sammen med Hellmann's Soya Vinaigrette.

- Rødkålsalat**
- Finsnittet rødkål
  - Grovkuttet hjertesalat
  - Hellmann's Citrus Vinaigrette

Vend rødkål og hjertesalat sammen med Hellmann's Citrus Vinaigrette.

**Montering**  
Anrett villreker, akkar og squid chunks på et fat sammen med miso-dipp, Tajín-dipp, sweet chili, agurksalat og rødkålsalat. Server med limebåter.



| EPD nummer | Produkt                              |
|------------|--------------------------------------|
| 64482061   | Rama Fraiche 24%                     |
| 2019412    | Hellmann's Citrus Vinaigrette        |
| 2019255    | Hellmann's Sesam Soy Vinaigrette     |
| 6893069    | Hellmann's Tartarsaus                |
| 6416093    | Hellmann's Real majones              |
| 6892723    | Knorr Serveringsklar Rødvinsaus      |
| 4016358    | Knorr Serveringsklar Hollandaisesaus |
| 4199543    | Knorr Peperonata                     |
| 2884468    | Knorr Ratatouille                    |
| 5912738    | Knorr Tomatino                       |
| 568451     | Knorr Primerba all'Italiana          |
| 6966402    | Knorr Primerba Dill                  |
| 6966337    | Knorr Primerba Estragon              |
| 488171     | Maizena Maisstivelse                 |
| 6555056    | Akkar ringer                         |
| 6208185    | Arg. Villreker Røde                  |
| 6208177    | Arg. Villreker Sorte                 |
| 6207252    | Arg. Villreker Gule                  |
| 6243090    | Hoki Loins                           |
| 5056999    | Hoki premium (Til Fish and Chips)    |
| 6661813    | Fiskenugets                          |
| 6011308    | Bolinhosboller                       |
| 6243067    | Klippfiskburger                      |
| 5060132    | Salt & Pepper Squid Chunks           |
| 6625651    | Shell Roll Rye rundstykker           |



📍 Unilever Food Solutions  
Martin Linges vei 25/Pb. 1,  
1330 Fornebu

☎ 66 77 61 00

✉ post.norway@unilever.com

🌐 [unileverfoodsolutions.no](http://unileverfoodsolutions.no)

📘 Unilever Food Solutions Norge

📷 @unileverfoodsolutionsno

**Tallerkener og servise  
er levert av Culina**

