



PROFESSIONAL

SEKS INSPIRERENDE OPPSKRIFTER

MED KNORR PROFESSIONAL FONDER OG DEMI GLACE



ANBEFALES AV
KOKKELANDSLAGET

"KNORR PROFESSIONAL FONDER OG DEMI GLACE ANBEFALES AV KOKKELANDSLAGET. EN BEDRE ANBEFALING KUNNE VI IKKE FÅTT!"

Simon Marling
Unilever Food Solutions

For å inspirere deg til å være kreativ og skape fantastiske retter har vi tatt frem seks oppskrifter med Knorr Professional Fonder og Demi Glace. Oppskriftene er utviklet av vår egen kokk og fagkonsulent Simon Marling.

Å ha begrensede ressurser, tid og plass til å koke fond og demi glace fra bunnen av, er en velkjent utfordring. Vi har derfor laget dem for deg, på samme måte som du selv ville ha gjort. Så kan du fokusere på det du er best på - å videreutvikle de gode smakene og skape de beste rettene!

Knorr Professional Fonder og Demi Glace er laget av profesjonelle kokker på tradisjonelt vis med naturlige ingredienser; brunede kjøttfulle kraftbein syder med friske grønnsaker i opptil 14 timer før det siles og reduseres til en perfekt smaksbalansert fond. Fri for konserveringsmidler og tilsetningsstoffer. Og uten allergener, foruten i skaldyrfonden selvsagt.

Med Knorr Professional får du samme jevne og høye kvalitet hver gang! Og fordi de har lang holdbarhet kan du alltid ha dem tilgjengelig. Ved å velge Knorr Professional fremfor å lage selv, sparer du både tid og penger, samtidig som du bidrar til en bærekraftig matindustri.

Prøv dem og frigi kreativiteten!



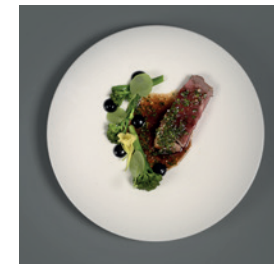
Simon Marling er kokk og fagkonsulent hos Unilever Food Solutions. Han har ti års bakgrunn som kjøkkensjef og kokk, og har erfaring fra bl.a. Tjuvholmen Sjømagasin, tostjerners Michelin-restauranten Geranium, Madklubben og Hotel Bella Sky i København.



<< PIGGVAR MED GULROT, HYLLEBOMST OG HUMMERBLANQUETTE



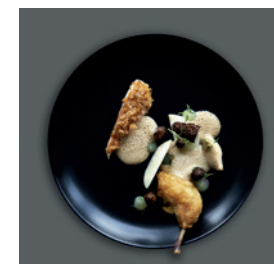
REINSDYR MED RØDBETE, KÅL OG >> JORDSKOKKER



<< OKSEHØYRYGG MED BROKKOLI, TRØFFEL OG OKSESAUS MED RØKT MARG



SVINERIBBE MED LØKVARIASJON >> OG YOGHURTSAUS



<< VÅRKYLLING MED SALTBAKT SELLERI, SYRLIG EPLEPURÉ OG MORKELSAUS



BRAISERT VILTBØG MED JORDSKOKKER, >> PÆRE OG VILTSAUS

Trykk  for produktinformasjon



HÅKON SOLBAKK OG EIRIK TUFTE
FRA KOKKELANDSLAGET HAR
TESTET FOND OG DEMI GLACE FRA
KNORR PROFESSIONAL. KLIKK HER
OG SE HVORDAN DET GIKK!



STOLT SPONSOR AV KOKKELANDSLAGENE OG NORSKE KOKKERS LANDSFORENING

Vi i Unilever Food Solutions er stolte av å være sponsor og samarbeidspartner til de norske kokkelandslagene og Norske Kokkers Landsforening (NKL). Felles målsetning er økt rekruttering og høyere fokus på bærekraft i bransjen.

I forbindelse med det nye samarbeidet har kokkelandslagene også fått prøvesmake og teste Knorr Professional Fonder og Demi Glace. I tillegg inviterte vi to av landslagskokkene til en inspirasjonsdag med Knorr Professional. Håkon Solbakk fra seniorlaget og Eirik Tufte fra juniorlaget stilte nysgjerr-

rige opp på restaurantkjøkkenet, og hva som skjedde denne dagen kan du se på www.ufs.com.

Vi kan i hvert fall si at kokkelandslagene og Norske Kokkers Landsforening anbefaler Knorr Professional Fonder og Demi Glace!

 **KOKKELANDSLAGET**
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING





PIGGVAR MED GULROT, HYLLEBOMST OG HUMMERBLANQUETTE

Forskjellige tilberedninger av samme garnityr kan gi spennende og komplekse smaker. Her er gulroten i fokus, ledsaget av piggvar og en kremet hummersaus som kan brukes til nærmest alle typer fisk.

10 porsjoner

Piggvar

1 hel piggvar, ca. 3,5 kg
40 g rapsolje
50 g smør

Røkt gulrotpuré

1 kg gulrøtter
2 kg vann
Salt
Hylleblomsteddik
Røykepistol (smoking gun)
Sagmugg til røyk

Lake til syltede gulrøtter

500 g hylleblomsteddik
500 g vann

Glaserte og syltede gulrøtter

10 store gulrøtter
700 g nypresset gulrotjuice
50 g smør
1 sitron
Salt

Gulrotcrudité

2 store gulrøtter
30 g Hellmann's Citrus Vinaigrette

Umodne hyllebær

1 kg umodne hyllebær
300 g salt
Epleeddik

Hummerblanquette

500 g usaltet smør
1 dl eggeplommer
2 egg
4 ss Knorr Fraiche
4 dl Knorr Professional Fond Skalldyr
Salt

Dillolje

300 g fersk dill
600 g rapsolje

Piggvar

1. Fisken fileteres og skjæres i stykker på 100-120 g. Skinnet skal også fjernes fra filetene.
2. Stekes i olje i varm panne med skinnsiden ned.
3. Avslutt med å glasere fisken i smør. Krydre med salt.

Røkt gulrotpuré

1. Gulrøttene skrelles, skjæres i mindre biter og dekkes med vann. Kok gulrøttene til ALT vannet er fordampet.
2. Blend gulrøttene til en glatt puré og smak til med salt og hylleblomsteddik.
3. Røyk pureen i en lufttett beholder med røykepistolen.

Lake til syltede gulrøtter

1. Bland eddik og vann og sett til side til senere.

Glaserte og syltede gulrøtter

1. Gulrøttene skrelles og kokes hele. De skal ikke koke lenger enn at det fortsatt er litt motstand i dem. Skjær i mindre biter.
2. Halvparten av gulrøttene legges i syltelaken og kan gjerne stå i minst én uke før bruk.
3. Gulrotjuicen reduseres inn til ca 1/3. Ved servering glaseres de resterende gulrøttene i den reduserte juicen og smør. Krydre med salt og revet sitronskall.

Gulrotcrudité

1. Gulrøttene skjæres i papirtynne skiver og legges i isvann.
2. Marineres i vinaigrette ved servering.

Umodne hyllebær

1. Vei knappene og salt dem med 30 % av deres vekt i 21 dager på kjøøl.
2. Skyll vekk saltet og dekk med eddik. La trekke i minst 21 dager.
3. Hyllebærene skal plukkes mens bærene fortsatt er grønne og umodne. Stilken skal ha rødlig farge. Det gir best resultat.

Hummerblanquette

1. Kok opp fond og smør sammen.
2. Blend egg, plommer og fraiche.
3. Mens det blendes tilsettes fond- og smør-blanding.

4. Blend ved 70 grader i 5 min. på Thermomix (alternativt varmes sausen under konstant omrøring ved middels varme til den tykner. Pass på varmen så egget ikke koagulerer og du får eggerøre).

Dillolje

1. Blend dill og olje i en Thermomix ved 80 grader i 10 min.
2. Sil væsken gjennom en svært finmasket sil eller et kaffefilter.
3. Alternativt kan olje og dill blendes sammen og gis et oppkok i en gryte til det skiller seg, og deretter siles.
4. Ved servering skilles hummersausen med litt dillolje.



Gå til oppskriften på [ufs.com](https://www.ufs.com)



PROFESSIONAL





REINSDYR MED RØDBETE, KÅL OG JORDSKOKKER

En delikat rett med en saus som vil imponere dine gjester på både estetikk og smak.

10 porsjoner

Reinsdyr

1,4 g reinsdyrfilet, renskjært
3 kvister timian
2 fedd hvitløk
20 g rapsolje
60 g smør

Rødbetejuice

5 kg rødbeter

Rødbetepuré

700 g rødbetejuice
300 g bringebæreddik
12 g Gellan fra Texturas

Glaserte rødbeter

10 små rødbeter
Rødbetejuice
Salt
Bringebæreddik

Romanesco

1 stk romanesco
100 g smør
200 g vann

Jordskokkchips

3 stk jordskokker
5 dl rapsolje
Salt

Rødbetesaus med brunet smør

1 l Knorr Professional Demi Glace
500 g rødbetejuice
5 stk sjalottløk
10 sorte pepperkorn, hele
100 g brunet smør
1 sitron, saften av

Reinsdyr

1. Brun reinsdyrfileten på en svært varm panne i olje. Skru varmen litt ned og tilsett smør, timian og knust hvitløksfedd. Stek og glaser videre i 2-3 min.
2. Ta fileten av pannen og la den hvile i 3-4 min før den deles i 10 porsjonstykker.

Rødbetejuice

1. Rødbetene skrelles og kjøres til juice i en saft-sentrifuge. Sil juicen gjennom et sileklede.
2. Du trenger ca. 1,5 kg siktet rødbetejuice til hele retten.

Rødbetepuré

1. Alt blendes med stavmikser.
2. Kok opp og la koke i 1 min. Husk å røre godt underveis.
3. Sikt væsken ned i en beholder og sett den kjølig for å stivne.
4. Når geléen er fast, blendes den glatt og siles gjennom et sileklede.

Glaserte rødbeter

1. Kok rødbetene hele i saltet vann. Rødbetene er ferdige når skinnet lett kan pilles av.
2. Del rødbetene i fire.
3. Kok litt rødbetejuice inn til en glase konsistens og glaser de små rødbetene i juicen ved servering.
4. Krydre med salt og litt bringebæreddik.

Romanesco

1. Lag små buketter av kålen.
2. Kok sammen vann og smør og blend jevn med stavmikser.
3. Tilbered kålen i smøremulsjonen. Krydre med salt.

Jordskokkchips

1. Jordskokkene skrubbes frie for jord og skjæres papirtynt på en mandolin.
2. Friter jordskokkene i 170-180 grader varm olje. De er ferdige når oljen ikke lengre lager bobler.
3. Tørk de ferdige chipsene på et fettsugende papir og krydre lett med salt.

Rødbetesaus med brunet smør

1. Hakk sjalottløken fint.
2. Kok opp demi glace sammen med løk og pepperkorn. Reduser 50%.
3. Tilsett rødbetejuice og kok gjennom i 3-4 min. Sikt sausen.
4. Smak til sausen med salt og sitronsaft.
5. Ved servering skilles sausen med litt brunet smør.



PROFESSIONAL





OKSEHØYRYGG MED BROKKOLI, TRØFFEL OG OKSESAUS MED RØKT MARG

Trøffel er fantastisk sammen med alle typer kål. Brokkoli kan lett skiftes ut med hva du måtte ha tilgjengelig. De søte nyanser fra garnityret bindes sammen av en syrlig og røkt saus.

10 porsjoner

Oksehøyrygg

1,4 kg oksehøyrygg uten bein
60 g olje
100 g smør

Trøffelpuré

100 g svart trøffel
300 g sellerirot, skrelt
40 g trøffelolje
60 g druekjerneolje
50 g Knorr Professional Fond Kylling
100 g vann
50 g blekksprutblekk
1 g Xantana fra Texturas

Smørglasert brokkolini

20 stk brokkolinibuketter
100 g smør
200 g vann
10 g salt
5 g sitronskall

Oksesaus med røkt marg

300 g sjalottløk
15 g hvitløk
20 g smør
5 dl hvitvin
2 ½ dl mørkt øl
3 liter Knorr Professional Fond Okse
7 kvister sitrontimian
2 laurbærblader
6 hele pepperkorn
Salt
Epleeddik

Røkt marg og fyll til sausen

200 g marg
1 l vann
150 g sjalottløk
20 g hvitløk
80 g persille

Oksehøyrygg

1. Høyryggen pusses og brunes, først i olje og så i smør. Stek kjøttet i ovnen ved 120 grader til det har kjernetemperatur på 52 grader.
2. Skjær stykker på 120 g per porsjon.

Trøffelpuré

1. Sellerien kokes mør i vann. Hell av vannet.
2. Blend til en glatt puré sammen med trøffel.
3. Tilsett xantana og emulger inn oljene. Bruk kyllingfond til å justere konsistensen.
4. Smak til med salt og evt. mer trøffelolje. Sikt pureen.
5. Visp inn blekksprutblekk for å farge pureen svart. Dette er kun for visuell effekt.

Smørglasert brokkolini

1. Kok sammen smør og vann og tilsett brokkolini.
2. Krydre med salt og sitronskall.

Oksesaus med røkt marg

1. Finhakk løk og hvitløk og sauter gyllent i smør.
2. Tilsett øl og vin og kok inn 2/3.
3. Tilsett oksefond, sitrontimian, laurbærblader og pepperkorn. Kok sausen inn på svak varme til ønsket konsistens. Husk å fjerne skummet på overflaten underveis.
4. Siktes gjennom klede og smakes til med salt og epleeddik.

Røkt marg og fyll til sausen

1. Legg margen i bløt i 1 liter vann og oppbevar på kjøøl over natten.
2. Kaldrøyk margen og skjær den i terninger. Ha margen i en panne og smelt den ved middels varme. Sikt margfettet gjennom klede.
3. Finhakk sjalottløk, hvitløk og persille.
4. Ved servering blander du røkt margfett, hakket løk, hvitløk og persille i sausen.



PROFESSIONAL





SVINERIBBE MED LØKVARIASJON OG YOGHURTSAUS

En annerledes måte å servere ribbe på. De skarpe smakene fra løken og den syrlige yoghurtsausen harmonerer godt med fedmen i kjøttet.

10 porsjoner

Svineribbe

3 kg svineribbe
240 g salt
50 g rapsolje
50 g smør

Grillet vårløk

30 små vårløk

Kokt løkskall

30 små løkskall fra salatløk
200 g vann
100 g smør

Soyasyltede sjalottløk

500 g epleeddik
500 g Knorr Ketjap Manis soyasaus

Yoghurtsaus

500 g Knorr Professional Fond Kalv
100 g sjalottløk
50 g purre
20 g hvitløk
10 kvister timian
10 stk svart pepper, hel
20 g rapsolje
7 ½ dl yoghurt
2 ½ dl Knorr Piske 31 %
20 salt
30 g Maille Hvitvinseddik

Pynt/krydderurter

Blomkarse
Brønnkarse

Svineribbe

1. Skjær vekk skinn og bein og dryss ribben med salt. La det stå med salt i 24 timer.
2. Skyll av saltet og vakuumer kjøttet. Tilbered ved 80 grader i 12 timer, enten i sous vide eller med 100 % damp i ovnen.
3. Avkjøl raskt, gjerne under press. Del i porsjoner på 120 gram per person.
4. Ved servering stekes ribben sprøtt i rapsolje. Avslutt med smøret.

Grillet vårløk

1. Løkene renses og grilles. De må gjerne bli brent. 3 vårløk per porsjon.

Kokt løkskall

1. Vann og smør kokes sammen og løkene tilberedes i blandingen.

Soyasyltede sjalottløk

1. Bland eddik og soyasaus.
2. Sjalottløken skjæres i 3-4 cm tykke skiver, med skall, og dampes ved 80 grader 100 % damp i ca. 15 min. Alternativt blansjeres lett.
3. Løkskivene deles i ringer og hinnen fjernes. Dekkes med kald syltelake.
4. Kan gjerne stå 1 uke før bruk.

Yoghurtsaus

1. Løk, purre, hvitløk, timian og pepper sautes gyllent i olje.
2. Tilsett kalvefond og kok i 5 min. La trekke i 30 min til og sil av. Dette er kun for å tilsette smak til fonden. Bruk gjerne andre urter og krydder som passer til retten sausen skal serveres til.
3. Blend fond med resten av ingrediensene og varm sausen forsiktig opp ved servering.
4. Avslutt med å blende sausen skummende med stavmikser.



PROFESSIONAL





8 stk epler (Granny Smith)
2 stk sitroner
20 g salt

1. Selleri renses for jord, og bunnen skjæres av. Flere lag sølvpapir legges sammen, og fint salt drysses over. Selleri legges på med kutttflaten ned.
2. Bak i ovn på 180°C i 1 time eller inntil det er mørt. Skallet fjernes etter bakingen. Sellerien skjæres i båter og stikkes til ut halvmåner. Kok sammen 50 g smør og 100 g vann til en emulsjon og varm sellerihalvmåner.
3. Restene av sellerien stekes gyllen i 200 g smør. Det skal bli godt karamellisert. Tilsett Piske og melk og blend alt til en glatt puré som siktes og smakes til med salt og sitronjuice. Den holdes varm til servering.

1. Eplene skrelles, kuttes i to og kjernen fjernes.
2. Eplene vakuumeres med juice av 2 sitroner.
3. Epleposene tilberedes i mikrobølgeovn i 10 minutter på ca. 400W.
4. Saften siktet og eplene blendes til puré og kryddres med salt og eventuelt litt juice.





BRAISERT VILTBOG MED JORDSKOKKER, PÆRE OG KRYDRET VILTSAUS

Braiseringsforbindes ofte med de kaldere måneder.
En smakfull rett fylt med varme og forskjellige krydder.

10 porsjoner

Braisert viltbog

1 bog av rådyr, på beinet
30 g rapsolje
40 g salt
100 g løk
100 g purre
50 g gulrot
4 hele nellikspiker
8 kardemommekapsler
8 hele allehåndeblær
20 korn langpepper
20 knuste sorte pepperkorn
5 dl rødvin
5 dl sherryeddik
5 dl balsamicoeddik
1 vaniljestang
5 timiankvister
4 l Knorr Professional Fond Vilt

Glasert bog av vilt

800 g viltbog, plukket og braisert
200 g vilt glace, redusert
150 g finhakket sjalottløk
10 g sitrønskall
18 g timianblader

Eplegelé

500 g eplemost av god kvalitet
5 g Gellan fra Texturas

Bakte jordskokker

600 g jordskokker
150 g smør

Komprimert pære

5 pærer
Epleeddik
5 timiankvister

Viltsaus med brunet smør

300 g viltglace fra braiseringen
100 g brunet smør

Urter/pynt

Ringblomst
Rød skogsyre

Braisert viltbog

1. Forvarm ovnen til 250 grader. Gni bogen med litt olje og brun den til den er fin og gyllen rundt det hele.
2. Skru ovnen ned til 80 grader. Ha bog, grønnsaker, krydder, viltfond i en dyp form og hell på vann til alt er dekket. Dekk formen med folie så dampen ikke slipper ut. Tilbered bogen i ovnen i 8-10 timer.
3. Pill kjøttet av beinet, del i små biter og sil kraften. Reduser kokekraften 70-80 % inn til en viltglace.

Glasert bog av vilt

1. Beregn ca. 80 g braisert bog per person. Bland bogkjøttet godt med litt redusert viltglace, sjalottløk, sitrønskall og timian.
2. Ved servering kan bogen varmes i en gryte eller en liten plastbeholder i mikrobølgeovnen.

Eplegelé

1. Gellan piskes ut i den kalde eplemosten. Kok opp under omrøring og la koke i minst 1 minutt. Hell væsken ut i små plastbokser, så tynt som mulig. Avkjøles og skjæres i firkanter.
2. Ved servering pensles geleen med litt epleeddik.

Bakte jordskokker

1. Jordskokkene skrubbes grundig og bakes i ovn ved 180 grader til de er møre.
2. Del opp i mindre biter. Ved servering stekes de gylne i smør.

Komprimert pære

1. Skrell pærene og bruk kulejern til å lage små kuler.
2. Legg pærekulene i vann og bruk en juicer til å lage saft av pærestene. Bland pæresaft og epleeddik i forholdet 2:1 for å lage en syltelake.
3. Vakuumer pærekulene sammen med syltelaken og timian.
4. La trekke i 15-20 minutter. Så er de klare til servering.

Viltsaus med brunet smør

1. Blandes og holdes varm. Skal helst ikke koke etter blanding.



Gå til oppskriften på [ufs.com](https://www.ufs.com)



PROFESSIONAL





PROFESSIONAL

Mer inspirasjon og oppskrifter:

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



Unilever
Food
Solutions