

FEM  
FONDERI  
FEM  
FORMER



*David Stiller*



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.



# Klassisk rødvinsaus

Sausen med en standhaftig fylldig smak, men som alltid holder en elegant balanse for å matche kjøttet du serverer til. Hemmeligheten ligger i Knorr Professional Demi Glace og håndknuste ferske sjampinjonger.

- 2 stk rødløk, skrellet
- 1 ss matfett, f.eks. matolje
- 2 ss sukker
- 7 dl rødvin
- 2 stk hvitløksfedd
- 1 kvist timian
- 1 l Knorr Professional Demi Glace
- 30 g sjampinjonger, ferske
- 2 stk tomater
- salt
- nymalt svartpepper
- MAIZENA Maisstivelse



1. Kutt løken i skiver og stek den gyldenbrun i matoljen.
2. Tilsett sukker og la det smelte til karamell.
3. Hell i vin, knust hvitløk og timian. Reduser til 3-4 dl.
4. Tilsett Demi-Glace og kok ned til halvparten, ca 6-7 dl.
5. Knus sopp med hendene og kutt tomater grovt. Ha i sausen og la småkoke i ca 10 minutter.
6. Jevn sausen med MAIZENA og sil den gjennom en finmasket sil.
7. Smak til med salt og pepper.



*Daniel Müller*

Bli med når Daniel Müller lager rødvinsaus.

# Viltsaus med miso & einerbær

Einerbærenes nordiske kryddersmak møter asiatisk umami med en tvist. Serveres til en viltrett når du vil gi gjesten en liten ekstra sausopplevelse uten at den tar fokus fra hovedråvaren.

- 1 st gul løk
- 50 g gulrot
- 50 g pastinakk
- 1 kvist timian
- 2 ss matolje
- 1 l **KNORR PROFESSIONAL Viltfond**
- 2 ss misopasta
- 1 ss einerbær, ferske grønne eller tørket salt
- nymalt sortpepper
- MAIZENA Maisstivelse**

1. Kutt løk og rotgrønnsaker i terninger. Stek grønnsakene i matoljen til de får farge.
2. Tilsett viltfond og timian og la sausen reduseres med halvparten. Skum om nødvendig.
3. Sil gjennom en finmasket sil.
4. Jevnes med MAIZENA og kok i ytterligere 3 minutter.
5. Pisk inn misopastaen, mortet einerbær og tilsett i sausen.
6. Smak til med salt og pepper.

Lær deg hvordan du lager en herlig viltsaus med Daniel Müllern.



*Daniel Müllern*



# Kyllingramen med 62-graders egg og sprøtt skinn

Frisk og med bra trykk i umamien. Hovedpersonen i ramen er buljongen som du serverer ved 100 grader rett over nudlene i skålen.

10 personer

4 l	<b>KNORR PROFESSIONAL</b> Kyllingfond	200 g	kyllingskinn
80 g	ingefær, skrelt	300 g	shitakesopp i skiver
3 fedd	hvitløk, skrelt	150 g	vårløk, strimlet
1 kopp	japansk soya	10 st	egg, økologisk
4 ss	riseddik	250 g	bønnespirer
4 ss	sesamolje	30 g	sesamfrø, stekt
1 ss	rød chili, finhakket		
500 g	ramennudler		

1. Legg kyllingskinnet på et bakepapir og salt lett. Stek sprø i ovnen ved 180 grader i ca 20-25 minutter. La avkjøles på papir.
2. Legg eggene i en stor kjele med vann og kok dem ved hjelp av en 64 grader sirkulator i omtrent 1 time, eller kok dem i ca. 6 minutter på komfyren.
3. Hell kyllingkraft i en stor gryte. Kok opp og smak til med ingefær, hvitløk, soya, eddik, rød chili og sesamolje. La surre i ca 5 min.
4. Kok nudlene i henhold til instruksjonene og legg dem i dype boller. Topp med sopp, vårløk, bønnespirer og kyllingskinn.
5. Ta opp eggene fra sirkulatoren. Knekk i egget i bollen eller skrell det løskokte egget. Hell over den kokende buljongen og dryss med sesamfrø.



Er det vanskelig? Bli med når Daniel Müllern lager ramen.

Daniel Müllern



Kok kalvegryte med dill sammen med Daniel Müllern.

*Daniel Müllern*

# Kokt kalv i dill

En vintervarmende gryte med dype rotgrønnsakssmaker og frisk smak av urter. Laget med mør kalvehøyrygg, gulrøtter, løk og dill. Mye dill.

10 personer

2 kg kalvefilet  
4 st kepaløk, skrelt  
1 kg gulrøtter, skrelt  
1 ss dillfrø  
3 laurbærblad  
2 ts salt  
0,5 l **KNORR PROFESSIONAL Kalvefond**  
4 ss eddik  
3 ss sukker  
3 dl **RAMA PROFESSIONAL Piske 31%**  
**MAIZENA Maisstivelse**  
salt  
nykvernet hvitpepper  
2 dl dill, hakket

1. Rens og skjær kjøttet i ca. 3x3 cm biter.
2. Legg i en stor gryte og dekk med vann. Kok opp og la koke i ca 2 minutter. Løft opp og skyll kjøttet.
3. Kutt løken i båter og gulrøttene i grove biter. Ha rotgrønnsakene i en kjele med kjøttet. Tilsett dillfrø, laurbærblad, salt og kalvekjøttet.
4. Hell i vann så det dekker kjøttet. La alt småkoke i ca 2 timer til kjøttet er mørt.
5. Hell i eddik og sukker. La koke i ytterligere 5 minutter. Tilsett Rama Professional Piske og jevnes med MAIZENA til riktig konsistens.
6. Krydre med salt og hvitpepper. Vend inn dill og server med potetmos.

# Fisk- & skaldyrsgryte med safranaioli

En uslåelig lettlaget skaldyrsgryte som ikke går på noe kompromiss når det gjelder smak. En tydelig liten personlighet på hver meny. Serveres gjerne sammen med nybakt brød.



## Fisk- & skaldyrsgryte

- 500 g laksefilé
- 600 g torskfilet eller annen hvit fisk
- 300 g reker, pillet
- 200 g hummerkjøtt, hakket
- 500 g fersk blåskjell med skall, vasket
- 2 st fennikel
- 2 st kepaløk, skrelt
- 3 st gulrøtter, skrelt
- 3 dl Hvitvin
- 2 st Hvitløksfedd, hakket
- 4 ss olivenolje
- 4 ss tomatpuré
- 600 g knuste tomater

- 1 l KNORR PROFESSIONAL Skaldyrsfond
- 2 ss fennikelfrø, ristet dill gressløk

## Safranaioli

- 3 dl HELLMANN's Majones Extra Thick
- 0,5 g safran
- 2 st Hvitløksfedd, revet salt sortpepper

1. Kutt fennikel, gulrot og løk i tynne skiver. Stek grønnsakene i olivenolje.
2. Tilsett tomatpuré og stek i et minutt til.
3. Tilsett vin, knuste tomater, skaldyrsfond og fennikelfrø. La koke under lokk i ca 15-20 minutter og smak til med salt og pepper.
4. Bland majones med safran, hvitløk, salt og pepper. Sett i kjøleskapet.
5. Skjær fisken i ca 2 cm biter og legg den i gryten sammen med blåskjellene. Kok forsiktig under et lokk i ca 5 minutter. Tilsett reker og hummer og dryss med urter.
6. Server med nybakt brød og safranaioli.



*Daniel Müller*

Bli med på en guidet fisk- og skaldyrsgryte-tur med Daniel Müllern.



# FOR KOKKER AV KOKKER



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.