



Knorr

Indisk. Autentisk.

BUTTER
CHICKEN

JALFREZI

TIKKA
MASALA

KORMA



NYHET! KNORR INDISK KRYDDERPASTE

ufs.com



Unilever
Food
Solutions



4 NYE INDISKE KRYDDERPASTER FRA KNORR

Knorrs nye indiske serie er autentiske krydderblandinger laget av ferske kryddere og urter, malt og lagt i olje for å gi en perfekt smakbalanse.

Krydderpastene gjør det lett å lage autentiske og tradisjonelle indiske retter, eller nye retter med din egen signatur. Smak til med ønsket mengde for å lage herlige sauser, marinader og dipper, eller la deg inspirere av våre gode oppskrifter.



Knorr Butter Chicken Paste

EPD: 5117320



En klassisk karri med tomat, ingefær og hvitløk og en god mild smak som passer for alle. Tilsett yoghurt eller fløte og du har en autentisk Butter Chicken saus.



Knorr Korma Paste

EPD: 5116017



En favoritt verden over med rund, mild smak av kokosnøtt, ingefær og hvitløk.



Knorr Jalfrezi Paste

EPD: 5127774



En sterk og fyldig karri med smak av tomat, kokos og paprika. «Jal» betyr sterkt.



Knorr Tikka Masala Paste

EPD: 5115910



En av verdens mest berømte karriretter med tomat, hvitløk, koriander, kokos og middels styrke.



Alle kommer i 4 x 1,1 kg pakning.
1,1 kg gir ca. 32 porsjoner ferdig rett.



= styrke på krydderblandingen. 1 chili=mild, 3 chili= hot!



= link til detaljert produktinfo på web.

ufs.com

 Unilever
Food
Solutions

OPPSKRIFTER

Klikk på bildet for å gå til oppskriften.
Klikk  for å gå tilbake til denne siden.
Trykk  for å gå til oppskriften på våre websider.



[Butter Chicken med poteter og spinat >](#)



[Aprikoschutney Butter Chicken >](#)



[Lammekjøttboller Korma >](#)



[Gulrotsuppe Korma >](#)



[Ovnsstekte Jalfrezi-poteter med myntedressing >](#)



[Vegetarisk Jalfrezi >](#)



[Tikka Masala med fisk >](#)



[Kyllingspyd Tikka Masala med korianderdressing >](#)



BUTTER CHICKEN MED POTETER OG SPINAT


Butter Chicken, eller smørkylling, er en spesialitet fra Punjab som først ble lagd i restauranten Moti Mahal i Delhi. Det er trolig en av de mest berømte kyllingrettene i India. Butter Chicken er mildt krydret og serveres gjerne med kokos, rosiner, lime og kokt ris.

BUTTER CHICKEN:

- 30 g Rama Flytende Margarin
- 1 kg kyllingfilet, 3x3 cm
- 150 g løk, hakket
- 30 g Knorr Hvitløk Krydderpasta
- 1 kg poteter, 3x3 cm
- 250 g Knorr Butter Chicken Paste
- 400 g Knorr Tomatino
- 6 dl vann
- 50 g Knorr Kyllingsjy, pasta
- 300 g bladspinat, frisk
- 1,5 dl Knorr Piske Laktosefri 30%

VED SERVERING:

- 20 g koriander, frisk hakket
- 50 g kokos, revet
- 50 g rosiner
- 2 stk lime

 10 porsjoner

BUTTER CHICKEN:

1. Stek løken myk i flytende margarin.
2. Tilsett poteter, Butter Chicken paste, hvitløkpasta, Tomatino, vann og kyllingsjy. Kok opp og tilsett kylling, la det trekke langsomt under lokk til potetene og kyllingen er ferdig. Rør med jevne mellomrom (tilsett vann om nødvendig).
3. Vend i spinaten litt om gangen, tilsett fløte og la trekke noen minutter til. Smak til med salt og pepper.

VED SERVERING:

1. Server Butter Chicken med ris, kokos, rosiner, koriander og lime.




APRIKOSCHUTNEY

BUTTER CHICKEN

En søt og krydret chutney laget på Knorr Butter Chicken paste.
Dyp smak som bare har fem ingredienser, og som er veldig lett å lage.

CHUTNEY:

3 dl	Maille Hvitvinseddik
300 g	sukker
30 g	ingefær, frisk finhakket
40 g	Knorr Butter Chicken Paste
400 g	aprikoser, tørket
2 dl	vann

 Ca. 0,75 kg

CHUTNEY:

1. Hakk aprikosene grovt i en hurtighakker.
2. Kok sukker og eddik sammen til en hvit sirup.
3. Tilsett ingefær og Butter Chicken paste og småkok i 1 minutt.
4. Tilsett aprikoser og vann og kok sammen.
5. Ta gryten av varmen og la chutneyen trekke en times tid ved romtemperatur.



LAMMEKJØTTBOLLER KORMA

Korma er en mild og frisk nordindisk karrirett, her tilberedt som lammekjøttboller. Kjøttbollene kan også lages direkte i sausen uten å forsteikes i ovnen. Denne oppskriften er enkel å lage og smaker deilig med kokt ris, agurksalat, kanskje litt yoghurt og hvorfor ikke litt sødme fra for eksempel rosiner eller chutney?

KJØTTBOLLER:


- 1 kg lammekjøttdeig
- 300 g knust bokhvete
- 4 dl vann
- 65 g Knorr Brunet Løkfond, konsentrat
- 1 stk sitron, skall
- 40 g Knorr Hvitløk Krydderpasta
- 20 g mynte, hakket
- 15 g salt
- 10 g Rama Flytende Margarin

KORMASAUSEN:

- 30 g Rama Flytende Margarin
- 200 g Knorr Korma Paste
- 30 g ingefær, hakket
- 500 g Knorr Tomatino
- 3 dl vann
- 2 stk kanelstenger (10 g)
- 8 dl kokosmelk
- 30 g Knorr Kyllingsjy, pasta
- Salt og pepper

TIL SERVERING:

- Ris, kokt
- Koriander, hakket
- evt. chutney

 10 porsjoner

KJØTTBOLLER:

1. Kok opp vann og tilsett knust bokhvete, slå av varmen og la grynene svelle i 20 minutter.
2. Bland lammekjøttdeig, bokhvete, sitronskall, mynte, hvitløkspasta og løkfond sammen til en jevn kjøttdeig. Smak til med salt. Rull små kjøttboller av deigen (som en femkroning) og legg dem i en smurt form. Stek kjøttbollene i ovnen på ved 190 grader i 15 minutter.
3. Alternativt kan du dekke kjøttbollene med Korma-saus (uten å forsteike bollene i ovnen), og steke dem ferdig i ovnen ved 175 grader i 20 minutter. Fyll på med vann om nødvendig.

KORMASAUSEN:

1. Fres Korma paste i flytende margarin. Tilsett hakket ingefær, Tomatino, kyllingsjy, vann, kokosmelk og kanelstang. La sausen småkoke i 10 minutter. Smak til med salt og pepper.

VED SERVERING:

1. Lammekjøttbollene serveres i kormasaus, gjerne sammen med frisk koriander, dampet ris og eventuelt en agurksalat.



GULROTSUPPE KORMA

Dette er en lett krydret og frisk gulrotsuppe med smak fra Nord-India, suppen er både mettende og enkel å lage. Server den gjerne med frisk koriander, kokt ris eller indisk nanbrød.

SUPPEN:

30 g	Rama Flytende Margarin
200 g	løk, hakket
120 g	Knorr Korma Paste
1 g	chiliflak, en klype
1 kg	gulrøtter, revet
300 g	røde linser
0,8 l	kokosmelk
80 g	Knorr Økologisk Kyllingfond, konsentret
3 l	vann
10 g	salt
10 g	sitronsaft

TIL SERVERING:

10 g frisk koriander
Kokt ris
Nanbrød



10 porsjoner

SUPPEN:

1. Stek løken myk i flytende margarin uten at løken tar farge.
2. Tilsett Korma paste og chiliflak og stek videre noen minutter.
3. Tilsett revet gulrot, linser, kokosmelk, vann og kyllingfond. La trekke til linsene er myke (ca. 15 minutter) under lokk.
4. Blend suppen jevn og juster smaken med salt og sitron.

TIL SERVERING:

1. Server suppen med frisk koriander, kokt ris og nanbrød.



OVNSSTEKTE JALFREZI-POTETER MED MYNTEDRESSING

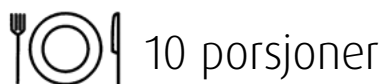
Dette er en enkel måte å krydre grønnsakene på før du steker dem i ovn. Fint å servere som tilbehør eller godt som en del av buffeten.

STEKTE POTETBÅTER:

100 g	rapsolje
80 g	Knorr JalFREZI Paste
2 kg	poteter, skrelte
15 g	salt

MYNTEDRESSING:

300 g	yoghurt 10 %
45 g	Hellmann's Citrus Vinaigrette
5 g	mynte
1 g	koriander, malt



10 porsjoner

STEKTE POTETBÅTER:

1. Forvarm ovnen til 200 grader.
2. Skjær potetene i passende biter.
3. Bland sammen JalFREZI paste, rapsolje og salt. Vend potetene i krydderblanding, legg dem i en form og stek dem i ovnen i ca. 25 minutter.

MYNTEDRESSING:

1. Rør sammen yoghurt, sitrusvinaigrette, mynte og koriander og juster smaken med salt. La den stå kjølig fram til servering.

VED SERVERING:

1. Server stekte JalFREZI-poteter med kald mynteyoghurt.



VEGETARISK JALFREZI

Jalfrezi er en aromatisk og fyldig karrivariant fra Pakistan. Den kan som her lages vegetarisk, men den kan også lages med fisk, kjøtt eller kylling. Knorr Jalfrezi Paste er kryddret i seg selv og kan lett gjøres enda sterkere ved å tilsette grønn chili. Denne retten er god sammen med kokt ris eller nanbrød og yoghurt.

POTETER:

- 15 g Rama Flytende Margarin
- 300 g rødløk, terninger
- 240 g Knorr Jalfrezi Paste
- 0,9 kg søtpoteter, terninger 3x3 cm
- 600 g Knorr Tomatino
- 1,5 l vann
- 45 g Knorr Økologisk Grønnsaksbuljong, lavsalt
- 450 g blomkål, i buketter
- 150 g rød paprika, terninger 3x3 cm
- 200 g grønn paprika, terninger 3x3 cm
- 650 g kikerter, kokt, vekt uten vann
- 10 g koriander, hakket, frisk

RISTET BLOMKÅL:

- 150 g blomkål, i buketter

TIL SERVERING:

- 1 stk grønn chili, skiver
- 10 g koriander, hakket, frisk
- Kokt ris
- evt. yoghurt 10 %



10 porsjoner

POTETER:

1. Stek løken myk uten at den tar farge i flytende margarin.
2. Tilsett Jalfrezi paste, rør rundt og la surre noen minutter.
3. Tilsett søtpoteter, Tomatino, vann og grønnsaksbuljong. La trekke i 20 minutter.
4. Tilsett blomkål, paprika og kikerter og la det trekke videre i ca. 10 minutter.
5. Smak til med salt og hakket frisk koriander.

RISTET BLOMKÅL:

1. Rist blomkål i ovnen ved 225 grader i 5 minutter.

TIL SERVERING:

1. Server gryten toppet med chili i skiver, frisk koriander, ristet blomkål, nykokt ris og evt. yoghurt.



TIKKA MASALA MED FISK


En velsmakende fiskekarri med autentisk smak som er klar til servering på under en time. Server gjerne retten sammen med kokt ris, fersk tomat, koriander og lime.

KARRISAUSEN:

30 g	Rama Flytende Margarin
200 g	løk, hakket
160 g	Knorr Tikka Masala Paste
300 g	Knorr Tomatino
400 g	søtpoteter, terninger 2x2 cm
0,8 l	kokosmelk
2 dl	vann
10 g	salt
20 g	Knorr Økologisk Grønnsaksbuljong, lavsalt
0,8 kg	koljefilet, terninger ca. 3x3 cm
250 g	erter, frosne

TIL SERVERING:

20 g	koriander, hakket
2 stk	lime, i båter
150 g	tomat, terninger
	Kokt ris

 10 porsjoner

KARRISAUSEN:

1. Stek løken myk uten at den tar farge i flytende margarin.
2. Tilsett Tikka Masala paste, stek videre noen minutter.
3. Tilsett Tomatino, søtpotetter, kokosmelk, vann og grønnsaksbuljong. Kok opp og la det småkoke til sausen begynner å tykne. Smak til med salt.

TIL SERVERING:

1. Tilsett fisk og erter og la trekke til fisken er ferdig.
2. Server karriretten med frisk koriander, tomat, nykokt ris og limebåter.



KYLLINGSPYD TIKKA MASALA MED KORIANDERDRESSING

Dette er en tradisjonell indisk oppskrift som du både kan grille eller steke i ovnen, som her. Den fylldige marinaden gjør kyllingen i oppskriften både mør og krydret. Det går også fint å marinere kjøtt eller fisk bare i Knorr Tikka Masala Paste. Server gjerne kyllingspyd Tikka Masala med korianderdressing, agurksalat og evt. nanbrød.

KYLLINGSPYD:

- 1,8 kg kyllingfilet, terninger 3x3 cm
- 400 g yoghurt 10 %
- 180 g Knorr Tikka Masala Paste
- 10 g salt
- 10 stk grillspyd

KORIANDERDRESSING:

- 15 g ingefær, frisk revet
- 40 g koriander, frisk hakket
- 10 g lime, saft
- 40 g Hellmann's Citrus Vinaigrette
- 300 g yoghurt 10 %

AGURKSALAT:

- 500 g agurk, skiver
- 100 g rødløk, terninger
- 10 g mynte, hakket
- 25 g lime, saft
- 30 g rapsolje

 10 porsjoner

KYLLINGSPYD:

- Dag 1:** Bløtlegg grillspydene i vann natten over.
- Bland yoghurt sammen med Tikka Masala paste og smak til med salt.
- Mariner kyllingen i yoghurten over natten.
- Dag 2:** Tre kyllingen på spydene og stek i ovnen ved 200 grader i ca. 20 minutter, eller til kyllingen har en kjernetemperatur på 72 grader.

KORIANDERDRESSING:

- Bland sammen ingefær, koriander (inkludert stilker), limesaft og sitrusvinaigrette til en puré sammen med yoghurt.

AGURKSALAT:

- Bland agurken med rødløk, lime, mynte og rapsolje. Krydre med salt og pepper.
- Ved servering:** Server kyllingspydene med agurksalat og korianderdressing.

Mer informasjon og
inspirasjon finner du på:

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



Unilever
Food
Solutions