

MAIZENA



Tips, oppskrifter
og uante muligheter



Unilever
Food
Solutions

Mer enn bare MAIZENA

Når vi sier MAIZENA, hva tenker du da? Hvis vi får gjette, tror vi du tenker på saus. Sannsynligvis er det også den gule pakken med MAIZENA Maisstivelse du tenker på – noe som verken er rart eller feil. Men MAIZENA er så mye mer enn bare ett produkt, og våre produkter kan definitivt brukes til langt mer enn å ”bare” jevne sauser. Det håper vi du vil oppdage når du blar gjennom denne foldern. God appetitt og mange valgmuligheter ønsker vi i Unilever Food Solutions.



Finnes også i økologisk variant!

MAIZENA Maisstivelse – vår basisprodukt

- Perfekt til alle typer supper, sauser, gryteretter og baking
- Fungerer like godt i melkebaserte retter som i kraftsauser
- Stabil ved oppkok
- Klumper seg ikke lett

MAIZENA Maisstivelse
EPD: 6045173
Pakning: 12 x 0,7 kg
Gluten: nei / Laktose: nei

MAIZENA Økologisk Maisstivelse
EPD: 4760054
Pakning: 4 x 2,5 kg
Gluten: nei / Laktose: nei

MAIZENA Maisstivelse
EPD: 488171
Pakning: 4 x 2,5 kg
Gluten: nei / Laktose: nei



Perfekt til skysaus, saft-saus og frukt-kompott!

MAIZENA Tapioka stivelse

- En smaksnøytral modifisert stivelse
- Perfekt til skysaus, krem og desserter
- Gir et klart og glansfullt utseende
- Er syrestabil, kan fryses og oppbevares kjølt

MAIZENA Tapioka
EPD: 4866026
Pakning: 4 x 2 kg
Gluten: nei / Laktose: nei



Tips!

Vil du lære enda mer om jevning? Følg QR-koden til stivelsesguiden!



Finnes i 4 kg og 10 kg størrelse!

MAIZENA Snowflake – Modifisert maisstivelse

- Allsidig og robust
- Perfekt for profesjonell matlaging
- Tåler hard mekanisk bearbeiding
- Svært stabil ved varmholding
- Danner ikke skinn
- Klart og pent utseende etter koking
- Utmerket valg for kjøle- og fryseproduksjon

Visste du at?

Retter som inneholder MAIZENA Snowflake beholder sitt utseende selv etter opptining.

MAIZENA Snowflake
EPD: 684761
Pakning: 2 kg
Gluten: nei / Laktose: nei

MAIZENA Snowflake
EPD: 778126
Pakning: 10 kg
Gluten: nei / Laktose: nei



Vår raskeste jevning

MAIZENA Express

- Rask jevning
- Kan justera konsistensen på en rett like før servering
- Laget av potet- og risemel
- Løser seg fort opp direkte i varm væske
- Stabil i varm temperatur
- Nøytral smak

MAIZENA Express, brun jevner
EPD: 6663579
Pakning: 6 x 1 kg
Gluten: nei / Laktose: ja

MAIZENA Express, lys jevner
EPD: 666356
Pakning: 6 x 1 kg
Gluten: nei / Laktose: ja

Sprø fritert zucchini

En enkel, men populær drink-snack. Server sammen med en god dip og noe godt i glasset!

10 porsjoner

5 store zucchini (ca. 1,5 kg)
200 g MAIZENA Maisstivelse
2 ts salt
Frityrolje til steking (ca. 2 liter)

Fremgangsmåte

1. Vask og tørk zucchini. Bruk ostehøvel til å lage lange, tynne skiver på langs. Legg dem på kjøkkenpapir og dryss lett med salt. La dem hvile i 10 minutter for å trekke ut fuktighet. Tørk av med papir.
2. Dypp hver skive i MAIZENA Maisstivelse og sørg for at de er jevnt dekket. Rist av overflødig stivelse.
3. Varm frityrolje til ca. 180 °C i en stor gryte eller frityrkoker.
4. Friter zucchini i små omganger i 1–2 minutter til de er gylne og sprø. Vend dem underveis. La renne av på rist eller papir.
5. Server straks med ønsket tilbehør – gjerne med et dryss av flaksalt og noen dråper sitron.



Sprø løkringer

Perfekte som snacks. Verd-satt som tilbehør. Det finnes alltid en grunn til å servere herlig sprø løkringer.

10 porsjoner

5–7 store gule løk
5 dl hvetemel
2,5 dl MAIZENA Maisstivelse
2,5 ts bakepulver
2,5 ts salt
2 klyper svart pepper
5 dl kaldt kullsyreholdig vann (eller øl for “beer batter”-stil)
2 egg
Rikelig med nøytral olje til frityrsteking (f.eks. rapsolje)

Fremgangsmåte

1. Forbered løken: Skrell løken og skjær den i ca. 1 cm tykke skiver. Del forsiktig ringene fra hverandre.
2. Lag frityrrøren: I en bolle, visp sammen hvetemel, MAIZENA Maisstivelse, bakepulver, salt og pepper.
3. Tilsett kullsyreholdig vann, egg og visp til en jevn røre. Røren skal være tykk nok til å dekke løkringene, men ikke klumpete.
4. Varm opp oljen: Varm oljen i en kjele eller frityrkoker til ca. 180 °C.
5. Dypp og friter: Dypp løkringene i røren, la overflødig røre renne av, og friter i omganger til de er gyllenbrune og sprø (ca. 2–3 minutter).
6. La renne av: Legg løkringene på kjøkkenpapir og dryss over salt mens de fortsatt er varme. Server umiddelbart.



Crispy Garlic aubergine

Denne sprø og smakfulle auberginen får et herlig asiatisk preg med hjelp av ingefær, chili og sesam!

10 porsjoner

Aubergine:

6–8 middels store auberginer
2½ ts salt
1 dl MAIZENA Maisstivelse
Nøytral matolje til steking

Saus:

0,75 dl lys soyasaus
1 ss mørk soyasaus
2½ ts sukker
2½ ts MAIZENA Maisstivelse
0,75 dl vann

Til steking (aromater):

0,75 dl matolje
2 ss Knorr Primerba
Hvitløkspasta
2 ss Knorr Ingefærpuré
Chiliflak eller hakket chili
etter smak

Fremgangsmåte

Forbered auberginen

1. Skjær auberginen i biter, ca. 2–3 cm store eller i staver.
2. Legg bitene i kaldt vann med salt, dekk til og la stå i ca. 15 minutter. Dette gjør at de trekker mindre olje og holder bedre konsistens.
3. Tørk godt og strø MAIZENA over slik at alle bitene får et tynt, jevnt belegg.

Stek auberginen

1. Varm opp olje i en stor stekepanne eller wok på middels–høy varme.
2. Stek auberginen, uten å røre for mye, til de er gyllenbrune og overflaten er sprø. Stek i omganger og legg til side.

Fres aromater og lag sausen

1. Senk varmen litt, tilsett litt mer olje i samme panne.
2. Fres hvitløkspasta, ingefærpuré og chili raskt i ca. 30 sekunder.
3. Rør ned lys og mørk soyasaus, sukker, MAIZENA og vann i stekepannen og gi sausen et raskt oppkok.

Servering

Topp den spørstekte auberginen med vårløk, ristede sesamfrø. Dryss over sausen rett for servering eller server den ved siden av for å ikke ødelegge sprøheten til auberginen.

Spicy Egg Rolls

Sterke vårruller servert kun med grønnsaker og kimchi, eller kombinert med kylling og skalldyr, er en meget vanlig rett i det stadig mer utbredte ”street foodie”-miljøet i byene i Sør-Korea.

10 porsjoner

- 500 g kylling, strimlet
- 2 stk hvitløksfedd
- 1,5 kg egg
- 25 g MAIZENA Tapioka
- 0.50 dl Knorr Kyllingfond, koncentrert
- 40 g Knorr Professional Ingefær krydderpuré
- 300 g brokkolini
- 150 g vårløk
- 100 g purre
- 20 g sesamfrø
- 1 dl sesamolje

Fremgangsmåte

1. Fres kyllingkjøttet godt sammen med brokkolini i en stor panne.
2. Bland sammen egg, kylling-fond, ingefærpuré, vårløk og hvitløk. Tilsett tapiokastivelse rørt ut i litt kaldt vann.
3. Hell blandingen over kjøttet og brokkolinien, og stek i ovnen til kjøttet er gjennomstekt. Avkjøl.
4. Skjær i brede strimler og friter dem raskt i varm olje.
5. Server med hakket purre, ristede sesamfrø og litt sesamolje.



Ban Xeo

Denne vietnamesiske pannekaken er full av smak og friskhet. Fyllet kan varieres etter smak, preferanser og hva man har tilgjengelig på kjøkkenet – og den kan enkelt lages i en vegetarisk versjon.

10 porsjoner

Pannekakerøre

- 225 g MAIZENA Snowflake
- 100 g potetmel
- 200 ml eggehvite
- 700 ml kaldt vann
- 8 g gurkemeie
- 20 g Knorr Umami
- 25 ml Knorr kyllingfond, konsentrert
- 100 g vårløk, finhakket

Fyll til pannekakene

- 250 g kyllingbryst i terninger
- 2 stk tigerreker
- 400 g bønnespirer
- 150 g fersk koriander, hakket
- 150 g fersk mynte
- 10 stk rispapir
- 100 g blandede krydderurter

Chilidressing –

Garnityr til Ban Xeo

- 100 ml Carte d’Or karamellsaus
- 100 g fiskesaus
- 100 ml tørkede limeblader
- saft og zest fra 2 stk lime
- 2 stk finhakket rød og grønn chilifrukt

Fremgangsmåte

Pannekakerøre

Visp alle ingrediensene godt sammen til en tynn røre.

Fyll til pannekakene

1. Stek ca. 20 g kylling og 20 g reker i olje i en panne, og tilsett et tynt lag pannekakerøre – stek gyllen på begge sider.

2. Dypp rispapiret i vann og legg pannekaken på. Tilsett bønnespirer, koriander, mynte og ønskede urter, og rull den inn i rispapiret – server rullen med chilidressing.

Chilidressing –

Garnityr til Ban Xeo

1. Bland alle ingrediensene, smak til med litt finhakket chili og hvitløk, og la trekke i én time.
2. Server til pannekaken.

Aubergine Tonkatsu

Tonkatsu er en japansk variant av svinekotelett som serveres med revet kål, misosuppe og tonkatsu-saus. I denne veganske varianten er svinet byttet ut med aubergine. "comfort food" på sitt beste. Passer for veganere.

10 porsjoner

Tonkatsu-saus

50 g MAILLE Dijon Original Sennep
1 dl Ketjap Manis
250 g Hellmann's Ketchup

Auberginebiff

4.50 kg aubergine
10 g salt
100 g MAIZENA Økologisk
Maisstivelse
1 dl Tonkatsu saus - se oppskrift
100ml Rama Professional
Flytende margarin, melkefri
200 g pankomel
20 g wakame alger (tørket)

Ingefær og kålsalat

300 g kål
20 g gari syltet ingefær
0.30 dl HELLMANN'S Vegan
Citrus Vinaigrette
2 g salt
50 g svarte sesamfrø

Fremgangsmåte

Tonkatsu-saus

Bland ingrediensene og sett inn i kjøleskapet.

Auberginebiff

1. Skjær auberginen i to på midten og skjær av en tynn skive fra den runde siden.
2. Salt auberginene og la de trekke i 10 minutter.
3. Paner i MAIZENA og pensle snittsidene med tonkatsu saus.
4. Vend auberginene i pankomel og stek i margarin på begge sider til de er brunet.
5. Stek ferdig i ovnen på 180 °C i 15 minutter til auberginen er klar. Topp med tørkede alger

Ingefær og kålsalat

Bland ingrediensene til salaten og server som tilbehør til auberginebiffen.



Glutenfrie frøknekkebrød

Et frøknekkebrød som er enkelt å lage, men føles skikkelig luksuriøst! Server gjerne sammen med en god ferskostblanding!

Ca 20 knekkebrød/2 stekbrett

- 2 dl solsikkefrø
- 2 dl sesamfrø
- 2 dl MAIZENA Maisstivelse
- 2 dl kaldt vann
- 0,5 dl linfrø
- 0,5 dl nøytral olje
- 1 ts salt
- Havsalt på toppen

Fremgangsmåte

1. Bland sammen alle ingredienser i en bolle.
2. Fordel blandingen tynt over stekebrett med bakepapir og dryss over litt havsalt.
3. Stek på 150 grader i ca. 45 minutter eller til knekkebrødene har fått fin farge og er sprø.



Vaniljeis for Pacojet

I denne oppskriften på iskrem har vi erstattet eggene med MAIZENA Snowflake og kjørt hele herligheten i Pacojet. Resultatet blir en god, litt mindre tung iskrem som faktisk minner om tradisjonell iskrem fra Sicilia. Vel bekomme!

10 porsjoner

- 500 g fløte
- 600 g melk
- 160 g sukker
- 2 vaniljestenger
- 40 g MAIZENA Snowflake

Fremgangsmåte

1. Del vaniljestengene på langs og skrap ut frøene.
2. Kok opp melk (minus 1 dl) sammen med fløten og vaniljestengene.
3. Ta av fra varmen og la trekke i minst 15 minutter (gjernelenger for mer smak).

4. Tilsett sukker og vaniljefrø, kok opp igjen og ta av fra varmen.
5. Rør ut MAIZENA Snowflake i 1 dl kald melk.
6. Visp redningen inn i den varme basen og la det småkoke i ytterligere et par minutter.
7. Fjern vaniljestengene og hell blandingen i Pacojet-beholdere. Avkjøl godt og frys i minst 12 timer før du kjører vaniljeisen.

Denne vaniljeisen er utviklet for å møte kravene i et profesjonelt kjøkken:

Vinner tid – enkel metode uten temperering.

Eggfri – en kremet vaniljeis som også passer for personer med eggallergi.

Kostnadseffektiv – ingen dyre egg, men samme fyldige smak og kremete konsistens.

Med MAIZENA Snowflake som stabilisator får du en jevn og silkemyk is, perfekt for Pacojet.

Bakt yoghurtkake med kirsebærsaus

I denne oppskriften får du anledning til å bruke to forskjellige typer MAIZENA. Til yoghurtkaken bruker vi vår klassiker MAIZENA Maisstivelse, og til kompotten bruker vi selvfølgelig MAIZENA Tapioka for et vakkert og glansfullt sluttresultat! Den minner om en blanding av ostekake og panna cotta – perfekt for deg som vil ha noe lett å servere til dessert.

10 porsjoner/1 kake

1000 g gresk yoghurt 10% fett
4 egg
200 g (ca 2,4 dl) sukker
2 ss MAIZENA Maisstivelse
2 ts vaniljesukker eller vaniljeekstrakt

Kirsebærkompott

frosne kirsebær (uten stein)
2 dl vann
200 g sukker (juster etter smak)
2 ss sitronsaft (valgfritt, gir friskhet)
2-2 1/2 MAIZENA Tapioka (juster for ønsket tykkelse)
4 ss kaldt vann (til utrøring av MAIZENA Tapioka)

Fremgangsmåte

1. Sett ovnen på 170°C (over- og undervarme).
2. Ha yoghurt, egg, sukker, MAIZENA og vanilje i en bolle.
3. Visp sammen til det er helt jevnt, men ikke pisk for mye – det holder at alt blandes godt.
4. Hell røren i en ildfast form.

5. Stek i ca. 45–55 minutter for en stor form. Den skal ha “satt seg” i midten, men fortsatt være litt løs.

6. La avkjøle helt, sett deretter i kjøleskapet i minst 2–3 timer (eller over natten) for best konsistens.

Kirsebærkompott

1. Kok opp bærene: Ha frosne kirsebær, vann og sukker i en liten kjele. Kok opp på middels varme og la det småkoke i et minutt
2. Smak til: Tilsett sitronsaft hvis du ønsker en friskere smak. Juster sukkermengden etter hvor søte kirsebærene er.
3. Jevn sausen: Rør ut MAIZENA Tapioka i kaldt vann til en jevn blanding. Hell blandingen i den varme kirsebærsausen under omrøring. La sausen småkoke i 1–2 minutter til den tykner. Rør hele tiden.



Derfor skal du velge MAIZENA:

1 Klar og glatt konsistens

MAIZENA gir sauser, supper og desserter en silkemyk og blank finish uten klumper. Den binder effektivt uten å påvirke farge eller smak.

2 Nøytral smak

I motsetning til hvetemel, har MAIZENA ingen ettersmak. Det gjør den perfekt til delikate retter der råvarenes smak skal skinne.

3 Rask og enkel tilberedning

MAIZENA aktiveres ved lav temperatur og gir rask jevning – ideelt i hektiske kjøkkenmiljøer der tid er penger.

4 Glutenfritt alternativ

MAIZENA er naturlig glutenfri og passer utmerket til gjester med allergier eller intoleranser, uten at du må kompromisse på kvalitet.

5 Allsidig bruk

Fra jevning av sauser og gryter til baking og dessertproduksjon – MAIZENA fungerer like godt i det salte som det søte kjøkken.

-  [unileverfoodsolutionsno](#)
-  [Unilever Food Solutions Norge](#)
-  [Unilever Food Solutions Norway](#)



Unilever
Food
Solutions

