



**AROUND THE
WORLD IN
80 DISHES**

**WELCOME TO
NORTH AMERICA**

OPPSKRIFTER

ufs.com

 **Unilever
Food
Solutions**

LAG VERDENS BESTE RETTER

Er du på jakt etter ny inspirasjon? I så fall er du hjertelig velkommen til å bli med på vår kulinariske reise jorden rundt. Vi har plukket det beste fra en lang rekke av jordens mest spennende kjøkkener, og deretter tilpasset oppskriftene for å gjøre dem enkle å lage her hjemme i Norge.

Vi som jobber profesjonelt med mat vet at det utfordrende å følge med på alt som skjer i den kulinariske verden. Hva er trendy? Hva ønsker dagens gjester på tallerkenene sine?

Og hvor finner man inspirasjon til retter som gjør at de kommer tilbake? For å gjøre livet litt enklere for deg har vi sendt ut vårt nordiske kokketeam på en reise for å ta pulsen på hva som skjer i noen av verdens mest spennende kjøkkener; det afrikanske, det asiatiske, det nordamerikanske, det søramerikanske, i Midtøsten, samt på våre nordiske øyer. Vi har besøkt alt fra store og velkjente restauranter til små, bortgjemte «hull i veggen». I tillegg har kokker fra hele vår globale organisasjon bidratt med sin uvurderlige ekspertise og lokale kunnskap. Resultatet er mer enn 100 moderne og lettlagde oppskrifter som gjør det mulig for deg å skape spektakulære og autentiske «world food»-menyer, temauker og arrangementer.

Siden bærekraft alltid er veiledende for oss, er mange av oppskriftene CO2-beregnet, og mange er vegetariske. Velger du i tillegg å lage dem med råvarer som er i sesong, bidrar du enda mer til en bærekraftig utvikling. Husk å laste ned oppskriftshefter fra alle regionene vi har besøkt på:

www.ufs.com/aroundtheworld



**WELCOME TO
NORTH AMERICA**

DET NORD-AMERIKANSKE KJØKKENET

Mye mer enn bare hamburgere og «steaks»

Det nordamerikanske kjøkkenet blir gjerne forbundet med «junk food», men det finnes ikke noe annet kontinent som har ønsket like mange immigranter velkommen. Resultatet er et kjøkken med påvirkning fra alle verdens hjørner. Det har dessuten skjedd mye det siste tiåret, og en kulinarisk roadtrip gjennom Canada og USA byr i dag på alt fra storbyenes oppdaterte street food til sørstatenes varmende comfort food.

Der vi i Norden de siste årene har begynt å bruke nye og eksperimentelle metoder for å lage klassiske retter, har det nordamerikanske kjøkkenet stort

sett beveget seg i motsatt retning. Det «nye amerikanske kjøkkenet» handler mye om å gjenoppdage tradisjonelle og håndverksmessige metoder. Dette kan sees som en reaksjon mot det faktum at USA lenge ledet utviklingen mot stadig mer industrielt produsert mat. Den amerikanske kjærligheten til kjøtt og rikelige mengder karbohydrater i form av poteter, brød og sukker er likevel fortsatt stor.

Det nordamerikanske kjøkkenet



OPPSKRIFTER

Trykk på navnet for å gå direkte til oppskriften.

Trykk  for å komme tilbake til denne siden.

Fisk

- Fiskekaker med estragonremulade
- Jambalaya

Kjøtt

- Kicking Cabbage Sauté
- Jambalaya
- Pulled pork med honning-sennep-coleslaw og bbqvinaigrette
- The Sloppy Joe

Kylling

- Jambalaya

Vegetar

- Jambalaya

Tilbehør

- Sprø løkringer i beerbatter med to dipper
- Stekte grønne tomater
- Store, sprø farmer-frites med Ranchdressing
- Tater Tots



FISKEKAKER MED ESTRAGONREMULADE

Vi elsker fiskekaker. Det er en rett etter vår smak, for den er både god og bidrar til å redusere mengden mat vi kaster. Fiskekaker har alltid vært brukt til å spise restene av gårsdagens fiskemiddag på en lekker måte. For hvem elsker ikke en sprøstekt fiskekake med lekker dipp og litt sitron? Kjært barn har mange navn. Det er bare å nevne Satsumage, Chiftele de peste, Bacalhal osv.

INGREDIENSER

10 porsjoner

Fiskekaker

1,5 kg hvit fisk
240 g egg (ca. 4 stk)
40 g **Knorr Paprika Puré**
50 g hvetemel
10 g krydderurter, ferske, etter eget valg
400 g griljermel eller pankosmuler
1 dl **Rama Margarin, flytende**
Salt

Remulade

200 g pickles, grove
150 g **Hellmann's Majones**
10-20 g estragon, i lake

Fremgangsmåte

Fiskekaker

1. Skjær fisken i mindre biter.
2. Kjør fisken i kjøkkenmaskinen sammen med litt salt, halvparten av eggene og paprikapuré til en grov konsistens (farsen må ikke være for fin).
3. Tilsett hvetemel i farsen og la den hvile 1 time kjølig.
4. Finhakk krydderurtene og bland dem inn i farsen.
5. Form farsen til fiskekaker, vend dem i egg og paner dem.
6. Kakene stekes i flytende margarin til de er gylne og sprø.

Remulade

Bland pickles, majones og estragon til en grov remulade.

Tips!

Finhakk pickles før det hele røres sammen hvis du ønsker en finere remulade.

Salat

1 kg agurk
400 g rødløk
40 g mynte
2 dl **Hellmann's Citrus Vinaigrette**
10 g **Knorr Umami krydder**
Rosépepper, hel (hvis ønskelig)

Fremgangsmåte

1. Agurken skylles og kjernene fjernes.
2. Løken skrelles og skjæres i fine strimler.
3. Mynten finhakknes og blandes i.
4. Vinaigrette vispes med Umami.
5. Dressing, rosépepper og grønt blandes og serveres til fiskekakene.



JAMBALAYA

Jambalaya kom til Amerika sammen med den spanske immigrasjonen. Nybyggerne ville ha paella, men siden de ikke fikk tak i safran måtte de finne noe annet som kunne gi dem en liten smak av det gamle hjemlandet. Etter hvert som tiden gikk ble området kraftig påvirket av de franske nybyggerne, og denne new world-paellaen fikk sin faste plass som selvstendig rett i sørstatene.

INGREDIENSER

10 porsjoner

30 g	Rama Margarin, flytende	30 g	Knorr Hønskraft, pasta
150 g	sjalottløk, i skiver	6 g	spisskummen, malt
400 g	krydret pølse, f.eks. chorizo	1	laurbærblad
1,5 kg	stangselleri, i skiver	3 g	salt
150 g	grønn paprika, i skiver	600 g	fyll (f.eks. kylling, fisk eller skalldyr, ellers grønnsaker dersom du ønsker en vegetarutgave)
20 g	Knorr Hvitløk Krydderpasta		
1,5 dl	Knorr Tomatino		
120 g	Knorr Paprika Puré		
5 g	Knorr Røkt Chili Puré		
15 g	Worchestersauce		
3,3 dl	brun ris		
1 l	vann		

Fremgangsmåte

1. Ha margarin i gryten og brun løk og pølser godt.
2. Tilsett selleri, grønn paprika og hvitløk og stek videre.
3. Tilsett Tomatino, paprikapuré, røkt chilipuré, Worchestersauce og brun ris. Bland godt.
4. Ha vann og hønskraft i gryten, og tilsett spisskummen, laurbærblad og salt. La retten småputre under lokk. Rør jevnlig i gryten til risen nesten er gjennomkokt og mør.
5. Tilsett fyllet og la retten småputre til alt er mørt.
6. Serveres gjerne med et dryss fersk persille på toppen.



KICKING CABBAGE SAUTÉ

Denne retten spises hele året, men den har både en høytid og et sagn knyttet til seg. Det sies at hvis man spiser retten første nyttårsdag, kommer året til å bringe lykke.

INGREDIENSER

10 porsjoner

1 dl	Rama Margarin, flytende
250 g	bacon, i terninger
200 g	løk, hakket
20 g	Knorr Hvitløk Puré
1 kg	grønnkål, grovhakket
7,5 dl	vann
25 g	Knorr Hønskraft, pasta
3 g	salt
0,5 g	pepper
1	knivspiss chiliflak

Fremgangsmåte

1. Varm margarin i en stor gryte over middels til høy varme.
2. Tilsett baconterninger og stek til de er sprø.
3. Tilsett løkhakket og stek det mørt. Det tar ca. 5 minutter.
4. Tilsett hvitløkspuré og stek videre i 1 minutt. Tilsett grønnkålen og stek videre.
5. Varm vannet i en kjele og tilsett hønskraft. Hell buljongen over kålblanding og smak til med salt, pepper og chiliflak.
6. Skru ned varmen og la retten småkoke under lokk i 30 minutter, eller til kålen er mør.



PULLED PORK MED HONNING-SENNEP-COLESLAW OG BBQ-VINAIGRETTE

Da spanjolene kom til Amerika, hadde de naturligvis med seg det spanske kjøkkenet. Men de lærte også noe av de innfødte. For indianerne kunne bruke røyk til mye mer enn bare røyk-signaler. De lærte å røyke maten sin, og denne røykingen var med på å modne kjøttet og på den måten gi ekstra smak. I dette tilfellet med svin, som var et billig og enkelt dyr å holde.

INGREDIENSER

10 porsjoner

Rub/svin

2 kg	nakkefilet
20 g	søt paprika
20 g	brunt sukker
5 g	chilipulver
5 g	spisskummen, malt
20 g	sukker
1 g	pepper, grovmalt
10 g	salt

Fremgangsmåte

1. Alle ingrediensene til rubben blandes sammen og gnis godt inn i nakkefileten.
2. Tilbered svinet enten som sous vide i ovn ved 90°C i 8-10 timer, eller stek den tildekket i ovnen ved 150°C i 4-5 timer.

Myke burgerbrød

50 g	gjær
450 g	hmelk, fingervarm
1 kg	hvetemel
90 g	sukker
20 g	salt
110 g	egg
110 g	Rama Margarin, flytende
60 g	maltsirup eller honning

Fremgangsmåte

1. Bland alle ingrediensene i en bolle og elt deigen til en myk og elastisk konsistens.
2. Form deigen til burgerbrød og la dem heve under klede et lunt sted i 40 minutter.
3. Stekes ved 175°C i 15-20 minutter.

Bbg-vinaigrette

5 dl	epleeddik
2 dl	ketchup
15 ml	Worcester sauce
1 ts	Knorr Røkt Chili Puré
1 ts	Maille Dijon Sennep

Fremgangsmåte

Bland alle ingrediensene, gi den er raskt oppkok, avkjøl og sett i kjøleskapet.

Coleslaw

5 dl	Hellmann's Majones
1,25 dl	Maille Dijon Sennep
1,25 dl	flytende honning
60 ml	sitronsaft
600 g	coleslaw mix (gulrot/hvitkål)
5 g	salt
½ g	pepper

Fremgangsmåte

Bland alle ingrediensene og sett coleslawen kjølig i 24 timer.



SLOPPY JOE

Sloppy Joe (en «sjuskete Joe») har en lang og til tider uklar historie. Men felles for alle historiene er at retten oppsto under Den store depresjonen, som en metode for å få det hakkede oksekjøttet til å vare lenger i tøffe tider. Flere historiker plasserer opphavet til den lille kafeen i Sioux City, Iowa, der den ble kalt en «loosemeat»-sandwich. Ingen vet om det var den originale Joe, men den var garantert temmelig sjuskete.

INGREDIENSER

10 porsjoner

40 g	Rama Margarin, flytende
120 g	løk, hakket
40 g	Knorr Hvitløk Puré
40 g	Knorr Røkt Chili Puré
2 kg	oksekjøtt, hakket
4 dl	ketchup
20 g	Maille Dijon Sennepe
10 ml	eddik
1,5 dl	vann
15 g	Knorr Oksekraft, pasta
15 g	sukker
8 g	salt
1 g	pepper
10 stk	hamburgerbrød

Fremgangsmåte

1. Varm margarin i en stekepanne eller gryte. Tilsett løk og stek til løken er myk.
2. Tilsett hvitløkspuré og røkt chilipuré og stek videre i 1-2 minutter.
3. Tilsett hakket oksekjøtt og brun kjøttet til det er mørt. Hell av overskytende fett.
4. Tilsett ketchup, sennepe, eddik, vann, oksekraft, sukker, salt og pepper.
5. Skru ned varmen og la det småkoke i 10-15 minutter. Serveres i hamburgerbrød.

Sloppy Joe-variasjoner

Maid-Rite Sandwich (Iowa, USA): dropp ketchup, vann, eddik og sukker, og tilsett i stedet en flaske øl eller 3 dl Knorr Hønsekraft, og la kjøttet småkoke til mesteparten av væsken har fordampet (15-20 minutter). Serveres i hamburgerbrød med sennepe, pickles og hakket løk,

Stek også en hakket grønn paprika hvis du vil ha litt mer grønt i din joe.

Tilsett Worcestershire sauce som ekstra krydder. Hakket kylling eller kalkun kan brukes i stedet for oksekjøtt.



SPRØ LØKRINGER I BEERBATTER MED TO DIPPER

De første i USA som hadde løkringer på menyen, var Kirbys Pig stand, som åpnet i Texas i 1921. Kirbys var også den første drive-in-restauranten i USA, og den revolusjonerte den amerikanske måten å spise på. Restauranten la grunnlaget for måten blant annet McDonalds og Burger King serverer mat på.

INGREDIENSER

10 porsjoner

Beer batter

500 g	hvetemel
60 g	egg
20 g	Knorr Umami krydder
2 dl	vann, lunkent
5 g	sukker
4 dl	øl
1 dl	Rama Margarin, flytende
5 g	salt
2 g	pepper
120 g	eggehviter
600 g	løk, i skiver
2 l	frityrolje

Spicy Hellmann's dipp

2 dl	Hellmann's Majones
20 g	Knorr Paprika Puré
10 g	Knorr Røkt Chili Puré
10 g	Knorr Hvitløk Puré
15 g	Knorr Kyllingfond, konsentrert

Fremgangsmåte

Beer batter

1. Mel, egg, Umami, sukker, vann, øl, margarin, salt og pepper vispes sammen til en glatt røre og settes kjølig i minst 1 time.

2. Eggehvitene stivpiskes og vendes inn i røren.

3. Løkringene dyppes i deigen og stekes i 175°C varm olje til de er sprø og gylne. Legg ringene på papir og dryss gjerne med salt eller en annen form for krydder.

Spicy Hellmann's dipp

Alle ingrediensene røres sammen og smakes til med salt og pepper.

Sweet and sour-dipp

1½ dl	Knorr Sunshine Chili
½ dl	eplecidereddik
½ dl	brunt sukker
15 g	koriander, nyhakket
50 g	rødløk, i fine terninger
75 g	eple, i terninger

Fremgangsmåte

Sunshine Chili, eplecidereddik, brunt sukker og koriander vispes sammen. Til slutt tilsettes rødløk og eple.



STEKTE GRØNNE TOMATER

Stekte grønne tomater ble berømte etter filmen med samme navn. Før det var stekte grønne tomater en rett man spiste i sørstatene for å bruke opp de siste tomatene som ikke rakk å modne.

INGREDIENSER

10 porsjoner

Stekte grønne tomater

1 kg grønne tomater
3 dl kulturmilk, skummet
15 g Knorr Røkt Chili Puré
200 g polenta
20 g Knorr Umami krydder
7 g salt
0,5 g pepper, nykvernet

Dipp

2 dl Hellmann's Majones
15 g Knorr Kyllingfond, konsentrert
10 g Knorr Røkt Chili Puré
40 g Knorr Paprika Puré
0,5 g pepper, nykvernet

Fremgangsmåte

1. Skjær tomatene i ½ cm tykke skiver.
2. Pisk kulturmilk og røkt chilipuré sammen i en bolle og sett til side.
3. Bland polenta, Umami, salt og pepper.
4. Tomatskivene dyppes i kulturmelkblandingen, og vendes deretter i polentablandingen.
5. Tomatene friteres til de er sprø og gylne, før de legges på rist så overflødig olje kan renne av.
6. Tomatene kan drysses med salt eller et barbecuekrydder.
7. Alle ingrediensene til dippen piskes sammen og smakes til med pepper.
8. Server tomatene sammen med den krydrede majonesdippen.



STORE, SPRØ FARMER-FRITES MED RANCHDRESSING

Potetens vei fra en posisjon som ugudelig og uegnet som menneskeføde siden den ikke er nevnt i Bibelen, til å bli grønnsakenes rockestjerne, er lang og spennende. Denne vidunderlige knollen fra søtviarslekten har reddet mange fra sultedøden. Dens mange bruksområder har gjort den høyt elsket over hele verden. For hvem elsker ikke pommes frites eller en myk og deilig potetmos? Også språklig er poteten allsidig. På norsk kan du være allsidig som poteten. På svensk bruker man «potatisgris» om en politibetjent. På engelsk brukes «small potatoes» («små poteter») om «småforbrytere», og «hot potatoe» om det som er litt suspekt. Ranchdressing ble oppfunnet i Alaska i 1954 av Steve Henson og hans kone Gayle. Steve arbeidet på kontrakt i Alaskas bush, og kona hans drev et lite pensjonat. Ranchdressing ble til i pensjonatets kjøkken, og den ble raskt en kjempesuksess. Det tok ikke lang tid før folk kjøpte med seg sausen hjem, og dermed var et sausedynasti skapt.

INGREDIENSER

10 porsjoner

Farmer-frites

2 kg bakepoteter
1 l fritureolje
5 g **Knorr Kalvebuljong, pulver**

Ranchdressing

2 dl kjernemelk
2 dl **Hellmann's Majones**
2 dl **Knorr Fraiche**
30 g **Maille Dijon Sennep**
20 g eplecidereddik
10 g **Knorr Hvitløk Puré**
50 g hakket gressløk
50 g hakket persille
10 g **Knorr Paprika Puré**
2 g chiliflak
3 g salt
0,5 ts svart pepper

Fremgangsmåte

Farmer-frites

1. Potetene skjæres i båter eller staver.
2. Kok potetene nesten møre, avkjøl i kaldt vann og legg i et kjøkkenhåndkle for å tørke.
3. Potetene kokes helt møre i varm olje ved 120°C og legges til avrenning på papir.
4. Stek potetene gylne og sprø i olje ved 180°C.
5. De sprø potetstavene tas opp og legges til avrenning på papir, før de blir drysset med kalvebuljong.

Ranchdressing

Alle ingrediensene røres sammen. Smak eventuelt til med mer salt og nykvernet pepper.



TATER TOTS

Tater tots ble til i forbindelse med at man ville redusere kasting av mat etter å ha skåret poteter til pommefrites. Da man i 1953 lanserte tater tots, ble de solgt så billig at det ikke var så mange som ville kjøpe dem. De var billige, og ble derfor vurdert som et dårlig produkt. Det var først da de hevet prisen at salget gikk rett til værsl! I dag spiser amerikanerne 35 millioner tonn i året.

INGREDIENSER

10 porsjoner

Tater tots

1,2 l vann
1 dl Rama Margarin,
flytende
20 g Knorr Hvitløk Puré
360 g potetmos, ferdig
200 g løk, lufttørket
10 g Knorr Umami
krydder
300 g parmesanost, revet
5 g salt
0,5 g pepper

Panering

0,5 l egg
0,3 l vann
0,5 kg pankomel eller vanlig
griljermel

Fremgangsmåte

1. Ha vann, margarin og hvitløkspuré i en blandebolle.
2. Tilsett ferdig potetmos (gjærne hjemmelaget), løk, Umami, parmesanost, salt og pepper og rør mosen fin og glatt.
3. Rull massen ut til en ca. 3 cm tykk pølse og skjær ca. 5 cm lange Tater tots.
4. La hvile kjølig et par timer før de paneres i egg og griljermel.
5. Tater tots stekes gylne i frituren og serveres sprø og lune med en deilig dipp til.

Besøk oss på ufs.com



MAIZENA



Unilever Food Solutions
Martin Linges vei 25/Pb. 1, 1330 Fornebu
Tlf: 66 77 61 00
W www.ufs.com E post.norway@unilever.com

