



PROFESSIONAL



KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS

valmistettu aidoista raaka-aineista





PROFESSIONAL

KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS ANTAA TÄYTELÄISIÄ, YHTEENSOPIVIA JA SYVIÄ MAKUJA – NOPEASTI JA HELPOSTI

Vegaanista ja gluteenitonta

TUTUSTU VALIKOIMAAN



MISO UMAMI

RESEPTI

- ▶ Porkkanakeitto kaffirlimetin lehtien ja inkiväärin kera
- ▶ Okonomyaki



ROAST UMAMI

RESEPTI

- ▶ Sipuli- ja olutpiiras
- ▶ Sieniquiche omena-kompotin, sipulin & mangon kera kruunattuna metsäsienivaahdolla
- ▶ Kesäkurpitsafrittata
- ▶ Myskikurpitsarisotto metsäsienten kera



WILD MUSHROOM EARTH

RESEPTI

- ▶ Yksinkertainen lehtikaalipesto
- ▶ Talvi tabbouleh



DEEP SMOKE

RESEPTI

- ▶ Savuporkkanaa, merilevää ja sitrusmajoneesia
- ▶ BBQ-porkkanasalaatti
- ▶ Punajuuret savustetun tuorejuuston kera
- ▶ Maa-artisokka-perunasalaattia & savumajoneesia



CITRUS FRESH

RESEPTI

- ▶ Savuporkkanaa, merilevää ja sitrusmajoneesia
- ▶ Ricottakakku punasalaatin kera
- ▶ Tikka kukkakaali ja hapanta minttukermaa



NÄIN KÄYTÄT KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS'IA

- ▶ Knorr Intense Flavours -tuotteet on valmistettu valikoiduista, luonnollisista raaka-aineista. Maut ovat tasapainoisia
- ▶ Erityisen hyvin Knorr Professional Intense Flavours -tuotteet sopivat erilaisiin kastikkeisiin ja marinadeihin, joihin saat niiden avulla helposti ja nopeasti jännittäviä, syviä makuja.
- ▶ Knorr Professional Intense Flavours sopii todella hyvin kasvisruokiin, jos haluat helposti lisätä makua korostamaan pääraaka-ainetta ja samalla nostaa ateriasi uusiin korkeuksiin.
- ▶ Knorr Professional Intense Flavours -tuotteet sopivat parhaiten maunparantajiksi kastikkeisiin, pyreisiin, glaseerauksiin ja patoihin ruoanvalmistuksen loppuvaiheessa, jotta niiden maku säilyisi mahdollisimman vahvana.
- ▶ Yhdistä Knorr Professional Intense Flavours ja Knorr tiivistetty fondi, jotta saisit fondeja sisältävistä ruoistasi entistä maukkaampia.
- ▶ Knorr Professional Intense Flavours on helppo annostella, ja se antaa välittömästi makua.



MISO UMAMI

Kuvaus

Syvä umaminmaku fermentoidun mison, herkkutattien ja merilevän ansiosta.

Ominaisuudet

Aidot raaka-aineet
Gluteeniton
Vegaaninen

Maukkaita vinkkejä

- Marinoi lihaa, kalaa tai kasviksia Miso Umamissa antaaksesi ruoalle lisää makua.
- Vahvistaa vegaaniruokien umamia.
- Sopii erityisen hyvin aasialaisiin ruokiin.

TÄRKEIMMÄT AINESOSAT

Vaalea miso

Japanilainen miso, jota on fermentoitu 2-3 kuukautta.



Kombu-merilevä

Tuore merilevä hienonnetaan, lämpökäsitellään, kuivataan, jauhetaan ja siivilöidään.



Herkkutatti

Vastapoimitut ja huolella valitut tuoreet sienet puhdistetaan, höyrytetään, jauhetaan ja siivilöidään.



Sienimehujauhe

Valmistettu herkkusienen mehutiivisteestä. 1 kiloon jauhetta tarvitaan 14 kiloa tuoreita sieniä.



Aterioita kokeiltavaksi

- Porkkanakeitto kaffirlimetin lehtien ja inkiväärin kera
- Okonomyaki

PORKKANAKEITTO KAFFIRLIMETIN LEHTIEN JA INKIVÄÄRIN KERA

Porkkanakeitto, jossa on aasialaista tunnelmaa! Inkivääri tuo mukanaan pippurisuutta ja happamuutta, jotka sulautuvat hienosti porkkanan makeuteen. Tuoreita kaffirlimetin lehtiä voi ostaa vihannestukusta tai aasialaisesta myymälästä, ja ne toimivat erinomaisesti pakastettuina.

AINEKSET

10 hengelle

Keittoon

- 900 g** porkkanoita raastettuna
- 60 g** Flora Aromiöljy
- 200 g** sipulia hienonnettuna
- 25 g** Knorr valkosipuli-maustetahnaa
- 25 g** Knorr inkivääri-maustetahnaa
- 3 g** vihreää chiliä, siemenet poistettuna
- 90 g** punaisia linssejä
- 16 g** Knorr kasvislientä, vähäsuolaista
- 20 g** suolaa
- 5** kaffirlimetin lehteä
- 2 l** vettä
- 300 ml** Knorr Ruoka 15% -kasvisrasva-sekoitetta, laktoositonta
- 15 g** Knorr Professional Intense Flavours Miso Umamia
- 5 g** limen mehua

Tarjoiluun

- 80 g** kevätsipulia viipaleina
- 50 g** paahdettuja melonin-siemeniä

Tee näin

1. Ruskista sipuli kevyesti pehmeäksi Flora Aromiöljyssä. Lisää Knorr inkivääri, limetin lehdet, vihreä chili, raastettu porkkana ja Knorr Valkosipuli-maustetahna ja ruskista vielä kevyesti muutama minuutti.
2. Lisää vesi, punaiset linssit, suola ja Knorr Luomu kasvisliemi. Keitä ja hauduta 15–20 minuuttia kunnes linssit ja porkkanat ovat pehmeitä.
3. Nosta limetin lehdet pois, soseuta keitto sileäksi ja lisää Knorr Ruoka 15 %. Mausta Knorr Professional nestemäinen maunantaja Miso Umamilla sekä limemehulla.

Ennen tarjoilua

Tarjoa keitto viipaloidun kevätsipulin ja paahdettujen melonisiementen kanssa.



OKONOMYAKI

Okonomiyaki on japanilainen pannukakku, jonka täytteenä voi käyttää melkein mitä vain. Pannukakut paistetaan rapeiksi Flora Aromiöljyssä ja tarjoillaan soijan sekä Hellmann's majoneesin kanssa.

AINEKSET

10 hengelle
Laktoositon

Täyte

0,2 dl Flora Aromiöljy
200 g Sipuli
300 g Bataatti
400 g Kaali

Taikina

3 dl Vesi
20 g Knorr Intense Flavours Miso Umami
200 g Vehnäjauho, puolikarkea
25 g Knorr Maizena
1 tl Leivinjauhe
3 kpl Kananmunaa
5 g Sokeri
10 g Knorr Inkivääri Puré Professional
1 g Knorr Savuchili Puré Professional
10 g Suola

Viimeistely

1 dl Knorr Ketjap Manis
2 g Knorr kylmäliukoinen tärkkelys
1 dl Hellmann's Real majoneesi

Valmistus

1. Kuullota sipulit kypsiksi Aromiöljyssä.
2. Sekoita sipulit, ohueksi raastetut kaalit ja bataatti keskenään.
3. Sekoita taikina ainekset tasaiseksi massaksi ja lisää edellisen joukkoon.
4. Kuumenna pannu ja lisää Aromiöljyä. Nosta kauhalla taikinasta halutun kokoisia lettuja pannulle ja paista molemmin puolin. Loppukypsennä kuumassauunissa.
5. Lisää Knorr Kylmätärkkelys koko ajan sekoittaen Knorr Ketjap Manis'iin
6. Tarjoile pannukakut Ketjap Manis ja majoneesin kera.





PROFESSIONAL



ROAST UMAMI

Kuvaus

Täyteläinen paahdetun sipulin ja valkosipulin maku.

Ominaisuudet

Aidot raaka-aineet

Gluteeniton

Vegaaninen

Maukkaita vinkkejä

- ♦ Käytä kaikenlaisille lihoille ja liharuokille.
- ♦ Upea paahteinen umami kaikkiin ruokiin.

Aterioita kokeiltavaksi

- ▶ Sipuli- ja olutpiiras
- ▶ Sieniquiche omenakompotin, sipulin & mangon kera kruunattuna metsäsienivaahdolla
- ▶ Kesäkurpitsafrittata
- ▶ Myskikurpitsa-risotto metsäsienten kera

TÄRKEIMMÄT AINESOSAT

Paahdettu sipulisose

Tuoreet sipulit paahdetaan uunissa tunnin ajan ennen kuin ne jäähdetään nopeasti, jotta ne säilyttäisivät värinsä ja makunsa.



Paahdettu valkosipulisose

Tuoreet valkosipulit paahdetaan uunissa tunnin ajan ennen kuin ne soseutetaan ja jäähdetään nopeasti, jotta ne säilyttäisivät värinsä ja makunsa.



Sipulimehutiiviste

Sipulimehutiiviste on keitetty hiljalleen kasaan. 1 kiloon tiivistettä tarvitaan 7,9 kiloa tuoreita sipuleita.



Valkosipuliuute

Luontainen valkosipulista valmistettu uute.





SIPULI- JA OLUTPIIRAS

Tämä herkullinen piiras sopii kaiken kanssa, se on ihana pääruokana, mutta täydellinen myös lisukkeena. Täydellinen makeus yhdistettynä voitaikinan ihanaan rasvaisuuteen.

AINEKSET

10 hengelle

Piiraaseen

- 0,2 dl **Flora Aromiöljyä**
- 500 g erilaisia sipuleita paksuina siivuina
- 1 dl siirappia
- 1 dl olutta
- tuoretta timjamia hienonnettuna
- 20 g **Knorr kasvisliemi-jauhetta**
- 20 g **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umamia**
- 320 g voitaikinaa
- Juustokreemiin
- 150 g **Crème Bonjour Naturellia**
- 30 g **Knorr Bouquet de Provence -maustetahnaa**

Tee näin

1. Kaada Flora Aromiöljy uunin kestäväälle paistinpannulle.
2. Laita paksut sipuliviipaleet hieman lomittain pannulle ja paista ne toiselta puolelta kullankeltaisiksi.
3. Kaada päälle siirappia ja glaseeraa sipulit.
4. Lisää olut ja anna kiehua kokoon.
5. Lisää Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami ja kaada päälle kasvisliemi ja ripottele hienonnettu timjami.
6. Nosta voitaikina varovasti päälle kanneksi siten, että kaunis kuvio ei katoa.
7. Paista piirasta n. 20 minuuttia 180-asteisessa uunissa kunnes voitaikina on rapeaa ja kullankeltaista.
8. Anna piiraan seistä 5 minuuttia, jotta se laskeutuu.
9. Sekoita Crème Bonjour maustetahnaan ja tarjoa piiraan kanssa.
10. Käännä piiras lautaselle ja tarjoa juustokreemin kanssa.





SIENIQUICHE OMENAKOMPOTIN, SIPULIN & MANGON KERA KRUUNATTUNA METSÄSIENIVAAHDOLLA

Todellinen makupommi piirakalle, jossa on valtavasti umamia. Sulautuu hienosti ihanan makean kompotin kanssa.

AINEKSET

10 hengelle

Quicheen

- 5 pientä piirakkapohjaa
- 300 g tuoreita sekasieniä
- 2 dl Knorr Kuohua 30 %
- 0,2 dl Flora Aromiöljyä
- 75 g salottisipulia hienonnettuna
- 10 g Knorr Kanafondia, tiivistettä
- 10 g Knorr Professional Intense Flavours Roast Umamia
- 10 g Knorr Sienifondia, tiivistettä
- 50 g juustoraastetta
- 3 munankeltuaista

Kompottiin

- 3 omenaa
- 1 salaattisipuli
- 0,2 dl Hellmann's Omenasiideri-sherryvinegrettiä
- Tuoretta timjamia
- 60 g Spicy Mango Chutneya
- 10 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Freshiä

Metsäsienivaahtoon

- 1 dl munankeltuaista
- 1 dl Flora Aromiöljyä
- 1 dl Knorr Kuohua 31 %
- 30 g Knorr Sienifondia, tiivistettä
- suolaa ja pippuria



Tee näin

Quiche

1. Hienonna salottisipulit ja paista sienten kanssa pienessä määrässä Flora Aromiöljyä. Anna jäähtyä.
2. Sekoita kerma, juusto, kanafondi, Roast Umami sekä sienifondi ja sekoita munankeltuaisiin. Sekoita sienet joukkoon. Mausta suolalla ja pippurilla.
3. Kaada täyte piirakkapohjiin ja paista 165° kullankeltaiseksi.

Kompotti

1. Pese omenat ja leikkaa ne ohuiksi lohkoiksi.
2. Kuori sipuli ja leikkaa ohuiksi liuskoiksi.
3. Ruskista omenat ja sipuli kevyesti ja nopeasti HELLMANN'S Omenasiideri-sherryvinegrettiä
4. Lisää mango chutney ja Citrus Fresh kompottiin ja sekoita.
5. Sekoita hienonnettu timjami kompottiin ja tarjoa quichen kera.

Metsäsienivaahto

1. Sekoita kaikki ainekset kosteaksi massaksi ja kaada sifoniin (jossa on 2 kaasupatruunaa). Ravista kunnolla ennen käyttöä.
2. Viimeistele sienivaahdolla. Voit koristella rapeilla salaatinlehdillä.



KESÄKURPITSAFRITTATA

Lähes kaikki tietävät, mikä on kesäkurpitsafrittata, mutta tässä reseptissä olemme vaihtaneet vehnä jauhot kikhernejauhoihin.

AINEKSET

10 hengelle

- 1350 g** kesäkurpitsaa
- 10 g** suolaa
- 150 g** salaattisipulia hienonnettuna
- 200 g** kikhernejauhoa
- 150 g** parmesaaniraastetta
- 50 g** Knorr Professional valkosipuli-maustepyreetä
- 60 g** kananmunia
- 150 g** Knorr kasvisliemijauhetta
- 0,2 dl** Knorr Professional Intense Flavours Roast Umamia
- 2 g** valkopippurijauhetta
- 40 g** sekalaisia tuoreita mausteyrttejä
- 2 dl** luonnonjogurttia
- 25 g** tuoretta minttua hienonnettuna
- 1 g** juustokuminajauhetta
- Suolaa ja pippuria Flora Aromiöljyä paistamiseen

Tee näin

1. Pese ja raasta kesäkurpitsa raastinraudalla.
2. Sekoita kesäkurpitsa suolan kanssa ja anna seistä n. 10 minuuttia.
3. Laita kesäkurpitsa silkkikankaalle ja purista mahdollisimman paljon nestettä pois.
4. Nosta kesäkurpitsa kulhoon ja lisää hienonnettu sipuli, valkosipuli, liemi, Roast Umami ja pippuri. Sekoita.
5. Lisää parmesaani, kikhernejauho, munat ja mausteyritit. Sekoita.
6. Paista ikään kuin pieniä pannukakkuja runsaassa Flora Aromiöljyssä kullan-keltaisiksi ja rapeiksi.
7. Sekoita jogurtti, juustokumina, suola, pippuri ja minttu.
8. Tarjoa frittatat jogurttidipin kanssa.





MYSKIKURPITSARISOTTO METSÄSIENTEN KERA

Ihanan kermainen risotto, jossa on syksyisiä makuja.
Sopii sekä lounaaksi että päivälliseksi.

AINEKSET

10 hengelle

Risottoon

- 700 g** risottoriisiä
- 2 dl** valkoviiniä
- 2 litraa** vettä
- 75 g** Knorr Kanafondi
- 1 dl** oliiviöljyä
- 500 g** myskikurpitsaa kuutioina
- 100 g** salottisipulia hienonnettuna
- 20 g** tuoretta timjamia hienonnettuna
- 2** valkosipulinkynttä
- 100 g** parmesaania
- 100 g** voita
- 60 g** Knorr Professional Intense Flavours Roast Umamia

Sieniin

- 400 g** tuoreita sekasieniä
- 40 g** Knorr Professional Intense Flavours Roast Umamia
- 15 g** Knorr Professional Intense Flavours Citrus Feshiä
- Suolaa ja pippuria

Tee näin

- Keitä vesi ja kanajelly.
- Lämmitä riisi oliiviöljyssä ja anna öljyn imeytyä. Lisää viini ja anna kiehua kokoon. Lisää liemi vähän kerrallaan kunnes riisi on al dente.
- Höyrytä kurpitsa, salottisipuli, timjami ja valkosipuli kypsiksi folion alla. Lisää Roast Umamia ja soseuta karkeaksi haarukalla tai sauvavatkaimella.
- Lisää risottoon voita ja parmesaania. Lisää soseutettu kurpitsa ja sekoita risottoa kunnes se on puuromaista. Mausta halutessasi suolalla ja pippurilla.
- Paista sienet öljyssä pannulla. Glaseeraa Roast Umamilla ja Citrus Freshillä. Mausta suolalla ja pippurilla ja nosta risoton päälle.





PROFESSIONAL



WILD MUSHROOM EARTH

Kuvaus

Syvä ja juureva voi- ja herkkutatin maku.

Ominaisuudet

Aidot raaka-aineet

Gluteeniton

Vegaaninen

Maukkaita vinkkejä

- ◆ Sopii erinomaisesti kaikkiin ruokiin, joihin halutaan aitoa sienen makua.
- ◆ Käytä maunantajaa vegaanisissa ruoissa, joihin haluat täytläisemmän ja "lihaisamman" maun.

Aterioita kokeiltavaksi

- ▶ Talvi tabbouleh
- ▶ Yksinkertainen lehtikaalipesto

TÄRKEIMMÄT AINESOSAT

Herkkutatti

Vastapöimitut, tuoreet herkkutatit puhdistetaan, pilkotaan ja ilmakeivataan.



Voitatti

Vastapöimitut ja huolella valitut tuoreet sienet puhdistetaan, pilkotaan ja ilmakeivataan.



Paahdettu sipulisose

Tuoreet sipulit paahdetaan uunissa tunnin ajan ennen kuin ne jäädytetään nopeasti, jotta ne säilyttäisivät värinsä ja makunsa.



Sienimehujauhe

Valmistettu herkkusienen mehutiivisteestä. 1 kiloon jauhetta tarvitaan 14 kiloa tuoreita sieniä.





TALVI TABBOULEH

Tabouleh on alkujaan libanonilainen salaatti, joka valmistetaan bulgurista, tomaatista, persiljasta ja mintusta. Maustetaan oliiviöljyllä ja sitruunamehulla. Tämä talvisempi versio on valmistettu fenkolista, herkkusienistä, kastanjoista, persiljasta ja pinaatista. Maistuu varmasti syksyllä ja talvella. Sopii vegaaneille.

AINEKSET

10 hengelle
Laktoositon

Bulguri

1 l Vettä
20 g Knorr Sienifondi,
tiiviste
2,5 dl Bulguri

Paistetut sienet

Flora Aromiöljy
50 g Sipulia, pilkottuna
300 g Herkkusieni, lohkottu
10 g Knorr Intense Flavours
Wild Mushroom Earth
Suola ja pippuri
0,75 dl Hellmann's Omena-
siideri-sherry-
vinegretti

Kasvikset

100 g Fenkoli, lastua
50 g Kastanja, kypsä
100 g Minipinaattia
100 g Lehtipersilja
Suola ja pippuri

Valmistus

1. Kiehauta vesi ja sienifondi.
2. Huuhtelee bulguri hyvin ja lisää kiehuvaan liemeen. Keitä n. 15 minuuttia.
3. Paista sipulit ja sienet Aromiöljyssä nopeasti, älä paista liikaa.
4. Mausta sienet Knorr Intense Flavoursilla, suolalla ja pippurilla.
5. Sekoita kypsä bulguri ja sienipaistos keskenään.
6. Mausta vinegretillä, suolalla ja pippurilla.
7. Jäähdytä ja sekoita loput ainekset salaatin joukkoon ja tarjoile.





YKSINKERTAINEN LEHTIKAALIPESTO

Peston pohjoismainen rustiikki, maukas, terveellinen ja vitamiinipitoinen versio. Sopii sekä arkeen että juhlaan.

AINEKSET

10 hengelle

Pestoon

- 500 g** lehtikaalia
- 100 g** Västerbotten-juustoa raastettuna
- 90 g** kurpitsansiemeniä
- 5 g** valkosipulia raastettuna
- 1 dl** oliiviöljyä
- 1 dl** rapsiöljyä
- 40 g** Knorr Professional Intense Flavours Mushroom Earthiä
- 10 g** sitruunamehua, tuorepuristettua
- 10 g** suolaa
- Pippuria

Tarjoiluun

- 400 g** kantarelleja
- 20 g** voita
- Suolaa ja pippuria

Tee näin

1. Pilko kaalit pieniksi paloiksi ja kiehauta melkein kypsäksi suolavedessä.
2. Sekoita kaali, juusto, valkosipuli ja meloninsiemenet ja lisää öljy.
3. Lisää Knorr Professional nestemäinen maunantaja Mushroom Earth ja mausta sitruunalla, suolalla ja pippurilla.

Ennen tarjoilua

Ruskista sienet voissa ja mausta suolalla ja pippurilla.

Tarjoa pesto pastan kanssa, laita pizzan päälle tai käytä leivällä kasvislevitteenä. Koristele sienillä.





PROFESSIONAL



DEEP SMOKE

Kuvaus

Miellyttävä savunmaku annoksiisi.

Ominaisuudet

Aidot raaka-aineet

Gluteeniton

Vegaaninen

Maukkaita vinkkejä

- Sekoita Deep Smoke Demi Glaceen, jotta saa savuisemman, grillatulle ruoalle sopivan kastikkeen.
- Penslaa liha ja kala Deep Smoke'lla juuri ennen esillelaittoa ja saat annokseen miellyttävää savuisuutta helposti
- Tämän avulla äyriäiset saavat ihanan savuisen maun hetkessä.

TÄRKEIMMÄT AINESOSAT SMOKE AROMA

Paahdettu sipulisose

Tuoreet sipulit paahdetaan uunissa tunnin ajan ennen kuin ne jäähdetään nopeasti, jotta ne säilyttäisivät värinsä ja makunsa.



Savustettu sokeri

Nestemäinen sokeri savustetaan palavan sahanpurun savussa ja sen jälkeen sumukuivataan.



Aterioita kokeiltavaksi

- ▶ Savuporkkanaa, merilevää ja sitrusmajoneesia
- ▶ BBQ-porkkanasalaatti
- ▶ Punajuuret savustetun tuorejuuston kera
- ▶ Maa-artisokka-perunasalaattia & savumajoneesia

SAVUPORKKANAA, LEVÄÄ JA SITRUUNAMAJONEESIA

Kun pohjola kohtaa idän, syntyy siitä upea salaatti. Tämä salaatti on täynnä umamia, jota sitruuna mukavasti raikastaa. Levä tuo tuulahduksen itäisiltä meriltä.

AINEKSET

10 hengelle

Laktoositon, gluteeniton

Paahdetut savuporkkanat

- 1,5 kg Porkkana, pilkottu
- 1 dl Flora Aromiöljy
- 20 g Knorr Intense Flavours Deep Smoke
- 1 dl Knorr Ketjap Manis

Merileväsalaatti

- 40 g Merileväsalaatti, kuiva
- Vettä
- 20 g Seesaminsien, paahdettu

Sitruunamajoneesi

- 400 g Hellmann's Real majoneesi
- 0,2 dl Knorr Intense Flavours Citrus Fresh
- Suola ja pippuri

Valmistus

1. Sekoita porkkanat ja aromiöljy keskenään.
2. Mausta suolalla ja pippurilla. Laita uunipellille ja paahda 160 c 25 minuuttia.
3. Sekoita Knorr Intense Flavours ja Knorr Ketjap Manis lämpimien porkkanoiden joukkoon.
4. Jäähdytä.
5. Laita leväsalaatti turpoamaan kylmään veteen 10 minuutiksi.
6. Sekoita sitruunamajoneesin ainekset keskenään.
7. Sekoita jäähdytetyt porkkanat ja valutettu leväsalaatti keskenään.
8. Kasaa salaatti kerroksittain ja pursota majoneesia väleihin. Koristele seesaminsienillä ja majoneesilla.





BBQ-PORKKANASALAATTI

Ruokaisa, erittäin maukas salaatti. Hiven tulisuutta ja savuisuutta pyöristetään makealla maissilla.

AINEKSET

10 hengelle

BBQ-porkkanasalaatti

- 1 kg** porkkanoita
- 50 g** BBQ-maustetta-kastiketta
- 400 g** couscousia
- 600 g** maissia
- 300 g** jäävuorisalaattia
- 100 g** keltasipulia

Kastike

- 5 g** Knorr Professional valkosipuli-maustepyreetä
- 15 g** Knorr Professional Intense Flavours Deep Smokea
- 10 g** Knorr Professional savuchili-maustepyreetä
- 50 g** persiljaa
- 300 g** rapsiöljyä
- 100 g** Hellmann's sitruunavinegrettiä

Savuchilikastike

- 500 g** kermaviiliä
- 10 g** Knorr Professional savuchili-maustepyreetä
- 10 g** Knorr Professional Intense Flavours Deep Smokea
- 5 g** suolaa

Tee näin

1. Kuori porkkanat ja paahda ne kokonaisina suolassa ja pienessä öljymäärässä 200 asteisessa uunissa, kunnes ne ovat pehmeitä. Mausta kypsät porkkanat BBQ-maustekastikkeella. Keitä couscous pakkauksen ohjeiden mukaan. Hienonna sipuli ja jäävuorisalaatti.
2. Hienonna persilja ja sekoita muihin aineksiin. Sekoita kastike kasviksiin.
3. Sekoita kermaviili ja mausteet kastikkeeksi ja tarjoa salaatin kanssa.



PUNAJUURET SAVUSTETUN TUOREJUUSTON KERA

Punajuuri yhdistettynä erilaisiin juustoihin on vanha klassikko. Tässä olemme lisänneet ihanaa savuisuutta, mikä korostaa makuja entisestään.

AINEKSET

10 hengelle

- 1,2 kg** punajuurta
- 300 g** Crème Bonjour Naturellia
- 20 g** Knorr Professional Intense Flavours Deep Smokea
- 50 g** panko-korppujauhoja

Tee näin

1. Keitä ja kuori punajuuret.
2. Sekoita Crème Bonjour Naturel, Knorr Professional nestemäinen maunantaja Deep Smoke ja panko-korppujauhot.
3. Lohko punajuuret ja laita päälle tuorejuustonokareita.



BATAATTIPIHVIT

Paahdetut bataatit muodostavat perustan näille maukkaille kasvispihveille. Mausta paprikalla, tomaatilla ja savunmaulla, niin saat pihveistä todella maukkaita.

AINEKSET

10 hengelle

1 kg	bataattia
200 g	keltasipulia
100 g	rapsiöljyä
5 g	suolaa
30 g	Maizena Snowflake-tärkkelystä
40 g	Knorr Professional Paprika-maustepyyretä
250 g	Knorr Tomatino-tomaattisurvosta
15 g	Knorr Professional Intense Flavours Deep Smokea
500 g	punaista riisiä
50 g	Flora Aromiöljyä

Tee näin

1. Kuori bataatit ja sipulit ja kuutioi reiluiksi paloiksi. Hiero kasviksiin suolaa ja rapsiöljyä ja paahda 180-asteisessa uunissa, kunnes bataatit ovat pehmeitä.
2. Keitä riisi pakkauksen ohjeiden mukaan.
3. Sekoita kaikki ainekset paitsi margariini tahnaksi taikinakoneen sekoittajalla.
4. Muotoile pihveiksi ja paista kullan-keltaisiksi Flora Aromiöljyssä.





MAA-ARTISOKKA-PERUNASALAATTIA & SAVUMAJONEESIA

Melko yksinkertaisista raaka-aineista saa upeita salaatteja, kunhan vain hiukan työstää niitä. Paahtaminen tuo juuresten omat maut hienosti esille. Savumajoneesi täydentää oivasti maa-artisokka-perunasalaattia.

AINEKSET

10 hengelle

- 700 g** Pestyä perunaa
- 300 g** Pestyä maa-
artisokkaa
- 100 g** Auringonkukan-
siemeniä, kuorittuja
- 0,2 dl** **Flora Aromiöljy**
- 0,2 dl** **Hellmann's**
Sitruunavinegretti
- 10 g** Suola

Umamimajoneesi

- 0,15 kg** **Hellmann's Real**
majoneesia
- 10 g** **Knorr Intense**
Flavors Deep Smoke
- 100 g** Rucola

Valmistus

- Lohko juurekset ja pyörittele ne Aromi-
öljyssä sekä Hellmann's Sitruuna-
vinegretissä.
- Lisää auringonkukansiemenet
joukkoon ja mausta suolalla.
- Laita uunipellille ja kypsennä 200 c
n. 15 min, tai kunnes ovat kypsiä.
- Jäähdytä.
- Mausta majoneesi Knorr Intensive
Flavorsilla.
- Kasaa paahtetut juurekset,
majoneesi ja rucola kerroksittain.





CITRUS FRESH

Kuvaus

Raikas mandariinin, limen ja yuzun maku.

Ominaisuudet

Aidot raaka-aineet

Gluteeniton

Vegaaninen

Maukkaita vinkkejä

- ◆ Sopii suolaisiin ja makeisiin ruokalajeihin.
- ◆ Kokeile drinkkeihin, smoothiehin ja jääteen sekaan.
- ◆ Sopii erityisen hyvin äyriäis- ja kalaruokiin.

Aterioita kokeiltavaksi

- ▶ Savuporkkanaa, merilevää ja sitrusmajoneesia
- ▶ Ricottakakku punasalaatin kera
- ▶ Tikka kukkakaali ja hapanta minttukermä

TÄRKEIMMÄT AINESOSAT

Mandariinimehutiiviste

litraan mandariinimehutiivistettä tarvitaan 9 kg mandariineja.



Limemehutiiviste

1 litraan limetiivistettä tarvitaan 7 kiloa tuoreita limejä.



Yuzumehu

Valmistettu tuoreista Etelä-Koreassa kasvaneista yuzuista. Puristettu, jalostettu ja pakastettu. Litraan mehua tarvitaan 14–15 yzuhedelmää.



Sitruunauute

Luonnollinen sitruunoista valmistettu uute.



SAVUPORKKANAA, LEVÄÄ JA SITRUUNAMAJONEESIA

Kun pohjola kohtaa idän, syntyy siitä upea salaatti. Tämä salaatti on täynnä umamia, jota sitruuna mukavasti raikastaa. Levä tuo tuulahduksen itäisiltä meriltä.

AINEKSET

10 hengelle

Laktoositon, gluteeniton

Paahdetut savuporkkanat

1,5 kg Porkkana, pilkottu

1 dl Flora Aromiöljy

20 g Knorr Intense Flavours Deep Smoke

1 dl Knorr Ketjap Manis

Merileväsalaatti

40 g Merileväsalaatti, kuiva
Vettä

20 g Seesaminsien, paahdettu

Sitruunamajoneesi

400 g Hellmann's Real majoneesi

0,2 dl Knorr Intense Flavours Citrus Fresh
Suola ja pippuri

Valmistus

1. Sekoita porkkanat ja aromiöljy keskenään.
2. Mausta suolalla ja pippurilla. Laita uunipellille ja paahda 160 c 25 minuuttia.
3. Sekoita Knorr Intense Flavours ja Knorr Ketjap Manis lämpimien porkkanoiden joukkoon.
4. Jäähdytä.
5. Laita leväsalaatti turpoamaan kylmään veteen 10 minuutiksi.
6. Sekoita sitruunamajoneesin ainekset keskenään.
7. Sekoita jäähdytetyt porkkanat ja valutettu leväsalaatti keskenään.
8. Kasaa salaatti kerroksittain ja pursota majoneesia väleihin. Koristele seesaminsienillä ja majoneesilla.





RICOTTAKAKKU PUNASALAATIN KERA

Juustokakku, joka on saanut sävöyksen happamuudesta ja vaniljasta. Tällä kertaa tehty italialaisesta tuorejuustosta. Hedelmien sijaan koristelemme kakun glaseeratulla punasalaatilla, mikä tasapainottaa täydellisesti makeaa ja raikasta kakkua kitkeryydellä ja happamuudella.

AINEKSET

Noin 3 irtopohjavuokaa

Pohjaan

- 350 g Digestive-keksejä
- 75 g suolaista voita
- 3 g merisuolaa
- 50 g ruokosokeria

Ricottatahnaan

- 500 g Carte D'Or Creme Brûlée-jauhetta
- 5 dl täysmaitoa
- 1 l Knorr Kuohua 31 %
- 500 g ricottajuustoa
- 50 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Freshiä

Salaattiin

- 3 punasalaatin päätä
- 1 dl siirappia
- 1 dl punaista grenadiinia
- 100 g ruokosokeria

Tee näin

Pohja

Sekoita kaikki ainesosat tasaiseksi ja hienoksi crumbleksi. Jaa kolmeen vuokaan ja tasoita. Laita jääkaappiin kylmenemään.

Ricottatahna

1. Keitä maito ja puolet kermasta.
2. Lisää Creme Brûlée -jauhe samalla vatkat. Vatkaa kunnes seos kiehuu ja nosta sitten levyttä.
3. Lisää loput kermat samalla sekoittaen.
4. Vatkaa lopuksi joukkoon ricottajuusto ja Citrus Fresh. Vatkaa sileäksi.
5. Jaa seos vuokiin keksipohjien päälle. Pidä kylmässä vähintään 3 tuntia – mieluiten yön yli.

Salaatti

1. Leikkaa salaatti ohuiksi suikaleiksi.
2. Kaada siirappi, sokeri ja grenadiini kattilaan ja kiehauta. Lisää salaatti ja glaseeraa kunnes liemi on tiivistynyt siirapiksi.
3. Anna salaatin jäähtyä ja koristele kakut salaatilla ja siirapilla.





TIKKA KUKKAKAALI JA HAPANTA MINTTUKERMAA

Tämä ruoka on jälleen yksi esimerkki siitä, miten yhden kasviksen voi muuttaa itsenäiseksi ruokalajiksi lisäämällä yrttejä ja mausteita. Tässä hapankerma sulautuu hienosti kaalin happamuuteen ja karvauteen.

AINEKSET

10 hengelle

- 1,5 kg kukkakaalin kukintoja
- 1,5 dl Flora Aromiöljyä
- 75 g Knorr Tikka Masala -tahnaa
- 50 g Knorr Professional Intense Flavours Roast Umamia suolaa ja pippuria
- 300 ml Knorr Kuohua 30%
- 300 ml rasvaista luonnonjogurttia
- 40 g tuoretta minttua hienonnettuna
- 25 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Freshiä
- 10 g Knorr valkosipuli -maustetahnaa
- 3 g juustokuminaa

Tee näin

1. Sekoita Knorr Kuohu jogurtin, mintun, Citrus Freshin, Knorr Valkosipuli -maustetahnan ja juustokuminan kanssa. Nosta kylmään kahdeksi tunniksi.
2. Kiehauta kukkakaali nopeasti ja jäähdytä.
3. Lämmitä Flora Aromiöljyä pannussa ja lisää Knorr Tikka Masala -tahna. Ruskista hetki ja lisää sen jälkeen kiehautettu kukkakaali. Paista kolme minuuttia kunnes kukkakaali on kuullottunut tahnessa ja lisää Roast Umami. Käännä kukkakaalit vielä kerran.
4. Tarjoa yhdessä minttukerman ja halutessasi paahdetun seesamin, tuoreen korianterin tai krassin kera.



