



Knorr
PROFESSIONAL

UUSI
MUOTOILU!

KNORRIN FONDITIIVISTEET ESITTÄVÄT

**MAUKKAITA RUOKIA
LÄHELTÄ JA KAUKAA**



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

MAUSTA UUDISTETUILLA FONDEILLAMME!

Olemme uudistaneet fonditiivisteemme sekä sisältä että ulkoa. Kanafondin resepti on täysin uudistettu, ja tuloksena on uusi tasapainoinen ja täyteläinen paahdetun kanan maku. Muissa tapauksissa kyse on pienistä muutoksista, jotka kuitenkin tekevät vaikutuksen sekä keittiöön että asiakkaisiin.

Olemme maistuvien uusien fondiemme kunniaksi tuottaneet myös tämän reseptivihkon, johon on koottu seitsemän reseptiä läheltä ja kaukaa. Millä kannattaa aloittaa? Ehkä mausteisella ramenilla, jossa on sieniä sekä Knorr Professional -sienifonditiivistettä? Vai pitävätkö asiakkaasi todella maukkaasta bulgogista, jossa on chiliä, pak choita ja Knorr Professionalin ruskistettua sipulifondia? Siitä tulee joka tapauksessa varmasti herkullista.

Pidä hauskaa keittiössä ja nauti ateriasi
t. Unilever Food Solutions



VALITSE SUOLAPITOISUUS

Nyt pakkauksessa on selkeät ohjeet siitä, miten tiivistetyt fondimme laimennetaan sekä 0,5 että 0,3 prosentin suolapitoisuuteen!



BULGOGI

10 hengelle

Bulgogi on yksi korealaisen keittiön tunnetuimmista ruoista. Valmistustapa ja maustaminen vaihtelevat suuresti eri alueilla.

100 ml	Ketjap manis soijakastike
30 g	Knorr Häränlihafondi, tiiviste
20 g	Knorr Kasvisfondi, tiiviste
30 g	Knorr Valkosipuli Puré Professional
0,5 dl	seesamöljy
1,5 kg	naudanlihasuikale, kypsä
2,4 l	rypsiöljy
10 g	chilipaprika, punainen
500 g	paksoi, pinaattikiinankaali seesaminsien

VALMISTUS:

1. Sekoita Ketjap Manis, Knorr fondit, valkosipulipyre ja seesamiöljy keskenään.
2. Kaada maustekastike lihojen päälle ja anna maustua hetken aikaa.
3. Paista lihat tuoreen, pilkotun chilin kanssa.
4. Sekoita kevyesti höyrystetyt parsakaalit ja paksoit lihojen joukkoon juuri ennen tarjoilua.
5. Viimeistele paahdetuilla seesaminsienillä.
6. Tarjoa nuudeleiden, riisin tai raikkaan kaaliraasteen ja tietysti kimchin kera.

Knorr Professional
Ruskistettu sipulifonditiiviste
EPD 4872966

- Vegaaninen
- Gluteeniton ja laktoositon



SPICY SIENIRAMEN

OVO-VEGETAARINEN

🍴 10 hengelle

Eivätkö asiakkaasi saa tarpeeksi erinomaisesta ramenista? Anna heille mitä he haluavat tällä herkullisella versiolla, jossa on Knorin sienifonditiivistä, tattarinuudeleita ja useita erilaisia sieniä! Lisäksi saat tyyliä kotitekoisella kalakastikkeella ja pirskauskella uskomatonta valkosipuliöljyä.

RAMEN-LIEMI

3500 ml vesi
120 g Knorr Sienifondi, tiiviste
100 g misotahna
10 g kuivattu siitake
50 g kombu
5 kpl sipuli
2 kpl valkosipuli
30 g Knorr Inkivääri Puré Professional
2 kpl punainen chili
50 ml vegaaninen kalakastike

VALMISTUS:

Paahda kokonaiset sipulit suolapedillä 200 asteessa 45 minuuttia kunnes karamelli valuu sipuleista. Paahda kokonaisia valkosipuleita folioon käärittynä 200 asteessa 60 minuuttia. Punnitse muut kuin sipulit kattilaan ja anna kiehua miedolla lämmöllä tunnin verran. Siivilöi. Kuori sipulit ja purista valkosipulit kuoristaan liemeen. Pora sauvasekoittimella sileäksi ja siivilöi liinan läpi.

Jatkuu
seuraavalla sivulla



**Knorr Professional
Sienifonditiiviste**
EPD 4872974

- Vegaaninen
- Gluteeniton ja laktoositon
- Ei sisällä hiivauutetta



Jatkoa
edelliseltä sivulta

SPICY SIENIRAMEN

VEGAANINEN KALAKASTIKE

50 g	merilevä, kuivattu
50 g	miso
500 ml	tamari
8 kpl	mustapippuri
2 kpl	valkosipulin kynsi
2 kpl	siitakesieni, kuivattu

VALMISTUS:

Sekoita ainekset keskenään. Anna tekeytyä ainakin 24 tuntia. Siivilöi.

FERMENTOITU VALKOSIPULIÖLJY

150 g	fermentoitu valkosipuli (kotimainen)
500 ml	rypsiöljy

VALMISTUS:

Laita ainekset pystyblenderiin ja sekoita noin viisi minuuttia täydellä teholla. Siivilöi liinan läpi. Esille laittaessa lisää valkosipuliöljyä 50 g per annos kuumaan liemeen ohuena norona samalla sauvasekoittimella sekoittaen niin että öljy emulgoituu liemeen.

SOIJAMUNA

10 kpl	kanamuna, luomu
200 ml	vesi
30 g	sokeri
400 ml	soija, vähäsuolainen
60 ml	riisiviinietikka

VALMISTUS:

Laske kanamunat varovasti lusikalla kiehuvaan veteen. Keitä 7,5 minuuttia. Valmista marinadi sekoittamalla ainekset keskenään, kunnes sokeri on liuennut. Nosta munat jääveteen. Kuori jäähtyneet munat. Kaada marinadi munien päälle niin että, munat peittyvät kokonaan. Anna marinoitua 12 tuntia. Nosta munat pois marinadista ja puolita.

TARJOILE

300 g	shimeisieni
500 g	osterivinokas, paistettu
200 g	siitakesieni
500 g	paksoi
½	kevätsipuli
200 g	merileväsalaaatti
200 g	silmusalaatti
50 g	pikkelöity chili
500 g	tattarinuudeli

Keitä nuudelit ohjeen mukaan. Nosta leikatut sienet ja paksoi nuudeleiden päälle. Kaada valkosipuliöljyllä maustettu kuuma liemi annokseen. Viimeistele annos hienonnetulla kevätsipulilla, merilevällä, silmusalaatilla ja chilillä.

INKIVÄÄRILLÄ JA CHILILLÄ MAUSTETTU KURPITSAKEITTO

 10 hengelle

Keittoruokat ovat Ecuadorille tyypillisiä. Yksi suosituimmista on kurpitsakeitto, joka valmistetaan calabaza-kurpitsasta. Se on pieni ja pitkulainen vihreä kurpitsa, jonka hedelmäliha on oranssia. Pohjoismaissa on helpointa käyttää myskikurpitsaa, joka sopii mainiosti myös tähän reseptiin.

2 kg	myskikurpitsa
150 g	sipuli
350 g	omena
0,5 dl	rypsiöljy
2 l	vesi

Sitten

100 ml	kuohukerma 30 %
4 g	sitruunan kuori
60 g	sitruunamehu
15 g	Knorr Savuchili Puré Professional
24 g	Knorr Valkosipuli Puré Professional
40 g	Knorr Inkivääri Puré Professional
100 ml	Knorr Kanafondi, tiiviste

Lisäksi

50 g	kurpitsansiemen
10 g	korianteri, tuore
150 g	turkkilainen jogurtti

VALMISTUS:

Kuullota sipulia, kurpitsaa ja omenaa aromiöljyssä 5 minuuttia. Sekoita seosta aina välillä. Lisää vesi ja anna hautua, kunnes kurpitsa on pehmeää n. 20 minuuttia.

Sitten

Lisää Knorr Kuuhu, sitruunamehu, sitruunan kuori, puréet ja kanafondi. Kiehauta keitto. Sekoita keitto tasaiseksi sauvasekoittimella.

Lisäksi

Ripotele keiton päälle paahdettuja kurpitsansiemeniä ja tuoretta korianteria, lisää nokare jogurttia ja tarjoile. Keiton kanssa tarjoillaan myös vastapaistettua leipää ja juustoa.



Knorr Professional
Kanafonditiiviste
EPD 4696621

- Uusi resepti!
- Gluteeniton ja laktoositon
- Ei sisällä hiivauutetta





Knorr Professional
Vihannesfondiitiiviste
EPD 4590022

- Nyt ilman hiivaututetta
- Vegaaninen
- Gluteeniton ja laktoositon



SPELTTIRISOTTO ÖÖLANNISTA

👤 10 hengelle

Tässä risotossa olemme käyttäneet riisin sijaan spelttiä. Risoton voi myös valmistaa kokojyvävehnästä tai ohrasuurimoista.

400 g	spelttivehnä
800 ml	vesi
20 ml	Knorr kasvisfondi, tiiviste
200 g	sipuli
500 g	juuriselleri
200 g	västerbotten-juusto
200 ml	crème fraîche
20 g	sitruunamehu
100g	omena
100 g	persilja
50 ml	Flora Aromiöljy

VALMISTUS:

1. Keitä spelttijyvät pehmeiksi miedolla lämmöllä kasvisfondilla maustetussa vedessä.
2. Kuullota sipuli- ja juurisellerikuutiot. Sekoita spelttijyvien joukkoon.
3. Lisää raastettu juusto ja Knorr Fraiche. Mausta sitruunamehulla ja tarkista suola.
4. Lisää omenat ja hauduta hetki. Lisää hienonnettu persilja. Jos risotto on liian paksua, lisää hieman vettä.

VOOHENJUUSTO- RATATOUILLE

🍴 10 hengelle

Mahtavan makuinen kasvisruoka Ranskasta.

	oliiviöljy
167 g	kesäkurpitsa
667 g	paprika, erivärisiä
150 g	porkkana
100 g	punasipulia
150 g	herkkusieni, tuore
20 g	Knorr Valkosipuli Puré Professional
100 g	Knorr Tomatino
30 ml	Knorr Kasvisfondi
56 g	oliivi, kivetön
200 g	vuohenjuusto

VALMISTUS:

1. Leikkaa kasvikset ja sienet lohkoiksi ja kuullota ne oliiviöljyssä.
2. Lisää Knorr Valkosipuli Puré ja rosmariini.
3. Lisää Knorr Tomatino ja Knorr Kasvisfondi ja mausta mustapippurilla.
4. Laita vihannekset ja oliivit uunivuokaan. Ripottele vuohenjuusto päälle.



Knorr Professional
Vihannesfondiitivist
EPD 4590022

- Nyt ilman hiivaututetta
- Vegaaninen
- Gluteeniton ja laktoositon





Knorr Professional
Hummerifonditiiviste
EPD 4590014

- Nyt ilman hiivauutetta
- Gluteeniton ja laktoositon



NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

 10 hengelle

Koko Uuden-Englannin rannikko on simpukoiden ja äyriäisten ystävien paratiisi. Kirkkaissa ja puhtaissa vesissä viihtyy monia erilaisia simpukkalajeja. Rannikolla on kalastettu vuosisatoja ja intiaanit käyttivät hienoimpia simpukankuoria maksuvälineinä. Yksi rakastetuimmista ruoista on Clam Chowder, joka on saanut nimensä vanhan ranskalaisen chaudiereksi kutsutun, keiton valmistukseen käytetyn padan mukaan.

100 ml	rypsiöljy
300 g	keltasipuli
250 g	savukylki
750 g	peruna
100 ml	Knorr Kalafondi, tiiviste
3 l	vesi
2 l	kuohukerma 30 %
4 kg	sinisimpukka
	suola ja mustapippuri

VALMISTUS:

1. Puhdista ja tarkasta simpukoiden kunto.
2. Lämmitä rypsiöljy kattilassa ja lisää silputtu keltasipuli sekä kuutioitu savukylki.
3. Kuullota, kunnes sipulit ovat kypsyneet.
4. Lisää perunat ja kuullota vielä hetki.
5. Lisää kalafondi ja vesi. Keitä, kunnes perunat ovat melkein kypsiä.
6. Lisää kuohukerma ja mausta suolalla sekä pippurilla. Kiehauta.
7. Lisää simpukat ja keitä n. viisi minuuttia, kunnes simpukat ovat avautuneet.
8. Tarjoile keitto rapean leivän kera.

UUSI
MUOTOILU!



Lisää reseptejä ja lisätietoa kätevästi
Knorr Professional -fondeista löydät
osoitteesta ufs.com!