

BUTTER
CHICKEN



TIKKA
MASALA

4 UUTTA
*Aitoa
intialaista*
MAUSTETAHNAA

JALFREZI

KORMA



LAMMASLIHAPULLAT KORMA

Korma on mausteinen Pohjois-Intiasta peräisin oleva currysekoitus, jota käytetään tässä kastikkeessa. Lihapullat voidaan kypsentää suoraan kastikkeessa, ilman että ne paistetaan ensin uunissa. Tämä resepti on helppo valmistaa, ja lihapullat maistuvat herkullisilta keitetyn riisin, kurkkusalaatin ja jogurtin kanssa. Halutessasi voit lisätä kastikkeeseen rusinoita tai chutneyä tuomaan siihen hieman makeutta. Voit käyttää kastikkeen joukossa myös valmiita pyöryköitä.

LIHAPULLAT:

1 kg	lammasjauhelihaa
300 g	murskattuja tattarisuurimoita
4 dl	vettä
65 g	Knorr Kasvisfondi, tiiviste
8 g	sitruunankuorta
40 g	Knorr Valkosipuli Puré Professional
20 g	hienoksi silputtua minttua
15 g	suolaa

KORMAKASTIKE:

0,3 dl	Flora Aromiöljyä
200 g	Knorr Intialainen Korma maustetahnaa
30 g	Knorr Inkivääri Puré Professional
500 g	Knorr Tomatinoa
3 dl	vettä
2 kpl	kanelitankoa (10 g)
8 dl	kookosmaitoa
30 g	Knorr Kanalientä
5 g	suolaa

TARJOILUUN:

Keitettyä riisiä
Hienoksi silputtua korianteria
Mangochutney

 10 hengelle

VALMISTUS:

1. **Lihapullat:** Kiehauta vesi ja lisää tattarisuurimot. Vähennä lämpöä ja anna hautua 20 minuuttia.
2. Sekoita keskenään lammasjauheliha, tattarit, Knorr Kasvisfondi, raastettu sitruunankuori, Knorr Valkosipuli Puré ja minttu tasaiseksi massaksi ja mausta suolalla. Pyöritä massasta pieniä lihapullia ja laita ne voideltuun GN-vuokaan. Paista lihapullat uunissa 190 asteessa 15 minuutin ajan.
3. Vaihtoehtoisesti voit laittaa lihapullat suoraan Kormakastikkeeseen (esipaistamatta niitä uunissa) ja kypsentää ne uunissa 175 asteessa 20 minuuttia. Lisää tarvittaessa vettä.
4. **Kastike:** Kuullota Knorr Intialainen Korma maustetahnaa ja Knorr Inkivääri Puré Flora Aromiöljyssä muutaman minuutin ajan. Lisää Knorr Tomatino, vesi, kanelitangot, kookosmaito ja Knorr Kanaliemi, sekoita ja mausta suolalla ja pippurilla. Anna kastikkeen kiehua hiljalleen 10 minuuttia.
5. **5. Tarjoilu:** Koristele korianterilla. Tarjoile lammaslihapullat Korma keitetyn riisin ja mango-chutneyn kanssa.



PORKKANAKEITTO KORMA

Tämä kevyesti maustettu ja täyteläinen porkkanakeitto on täynnä Pohjois-Intian makuja. Keitto on sekä täyttävä että helppo valmistaa. Tarjoile tuoreen korianterin ja intialaisen naanleivän kanssa.



APRIKOOSICHUTNEY

Makea ja mausteinen chutney sisältää vain viittä raaka-ainetta, ja se on erittäin helppo valmistaa. Aprikoosichutney sopii mainiosti kaikkien intialaisten ruokien lisäkkeeksi.

0,3 dl	Flora Aromiöljyä
200 g	hienoksi pilkottua sipulia
120 g	Knorr Intialainen Korma maustetahnaa
1 g	chilijauhe
1 kg	raastettuja porkkanoita
300 g	punaisia linssejä
8 dl	kookosmaitoa
80 g	Knorr Kasvisfondi tiivistettä
3 litraa	vettä
10 g	suolaa
	sitruunamehua

TARJOILUUN:

Tuoretta korianteria
Naanleipää



VALMISTUS:

1. Kuullota sipuleita Flora Aromiöljyssä 10 minuutin ajan.
2. Lisää Knorr Intialainen Korma maustetahna sekä chilijauhe ja jatka kuullottamista vielä muutaman minuutin ajan.
3. Lisää porkkanaraaste, linssit, kookosmaito, vesi ja Knorr Kasvisfondi tiiviste.
4. Hauduta kannen alla, kunnes linssit ovat pehmeitä (noin 15 minuuttia).
5. Soseuta keitto tasaiseksi ja mausta suolalla ja sitruunamehulla.
6. **Tarjoilu:** Tarjoile keitto tuoreen korianterin ja naanleivän kanssa.

3 dl	valkoviinietikkaa
300 g	sokeria
30 g	Knorr Inkivääri Puré Professional
40 g	Knorr Intialainen Butter Chicken maustetahnaa
400 g	kuivattuja aprikooseja
2 dl	vettä



VALMISTUS:

1. **Chutney:** Pilko aprikoosit käsin tai kutterilla rouheaksi palaksi.
2. Kiehauta valkoviinietikka ja sokeri vaaleaksi siirapiksi.
3. Lisää inkivääri ja Knorr Intialainen Butter Chicken maustetahna ja hauduta noin minuutin ajan.
4. Lisää aprikoosit sekä vesi ja keitä chutney kokoon.
5. Nosta kattila pois liedeltä ja anna chutneyn vetäytyä muutaman tunnin ajan huoneenlämmössä.



KALACURRY TIKKA MASALA

Autenttisen makuinen kalacurry valmistuu alle tunnissa. Se sopii hyvin tarjoiltavaksi keitetyn riisin, tuoreen tomaatin, korianterin ja limetin kanssa.

KASVISCURRY JALFREZI

Jalfrezi on Pakistanista kotoisin oleva aromaattinen ja täyteläinen curry. Se voidaan valmistaa täysin vegaanisena tai halutessasi voit lisätä kalaa, lihaa tai kanaa. Jalfrezi on mausteinen jo itsessään, mutta ruoasta saa vieläkin tulisemman lisäämällä siihen vihreää chiliä. Jalfrezi sopii tarjoiltavaksi keitetyn riisin, naanleivän ja jogurtin kanssa.

- 0,3 dl Flora Aromiöljy
- 200 g hienoksi pilkottua sipulia
- 160 g Knorr Intialainen Tikka Masala maustetahnaa
- 300 g Knorr Tomatinoa
- 400 g bataatteja, 2x2 cm kokoisina kuutioina
- 8 dl kookosmaitoa
- 2 dl vettä
- 20 g Knorr Kasvislientä
- 800 g vaaleaa kalaa, fileenä, noin 3x3 cm kokoisina kuutioina
- 250 g pakasteherneitä
- 5 g suolaa

- TARJOILUUN:**
- 20 g hienoksi silputtua korianteria
 - 2 limettä lohkoina
 - 150 g tomaatteja, kuutioina
 - Keitettyä riisiä

10 hengelle

- VALMISTUS:**
- Curry:** Kuullota sipuleita Aromiöljyssä 10 minuutin ajan.
 - Lisää Knorr Intialainen Tikka Masala maustetahna ja jatka kuullottamista vielä minuutin ajan.
 - Lisää Knorr Tomatino, kuutoidut bataatit, kookosmaito, vesi ja Knorr Kasvisliemi. Kiehauta ja anna hautua, bataatit ovat kypsiä. Mausta suolalla.
 - Lopuksi:** Lisää kalat sekä herneet ja hauduta, kunnes kala on kypsää.
 - Koristele korianterilla ja tomaatti kuutioilla. Tarjoile kalacurry keitetyn riisin ja limettilohkojen kanssa.

- 0,3 dl Flora Aromiöljy
- 300 g sipulia, kuutioina
- 240 g Knorr Intialainen Jalfrezi maustetahnaa
- 900 g bataatteja, 3x3 cm kokoisina kuutioina
- 45 g Knorr Kasvislientä
- 600 g Knorr Tomatinoa
- 1,5 l vettä
- 600 g kukkakaalin kukintoja
- 150 g punaista paprikaa, 3x3 cm kokoisina kuutioina
- 200 g vihreä paprikaa, 3x3 cm kokoisina kuutioina
- 650 g keitettyä kikherneitä, valutettuna

- TARJOILUUN:**
- 1 vihreä chili, viipaloitu
 - Tuoretta korianteria
 - Keitettyä riisiä
 - Jogurtti, 10 %

10 hengelle

- VALMISTUS:**
- Kuullota sipuleita Flora Aromiöljyssä 10 minuuttia.
 - Lisää Knorr Intialainen Jalfrezi maustetahna, sekoita ja kuullota vielä minuutti.
 - Lisää bataatit, Knorr Kasvisliemi, Knorr Tomatino ja vesi. Hauduta 20 minuuttia.
 - Lisää kukkakaalit, paprikat sekä kikherneet ja hauduta vielä noin 10 minuuttia.
 - Mausta suolalla.
 - Tarjoilu:** Koristele pilkotulla chilillä ja korianterilla. Tarjoile keitetyn riisin ja jogurtin kera.



KANAVARTAAT TIKKA MASALA

Tikka Masalaa käytetään perinteisesti maustamaan kanaa. Tarjoile Tikka Masala kanavartaat korianterikastikkeen, kurkkusalaatin ja naanleivän kanssa. Kokeile myös muita Knorr Intialaisia maustetahnoja marinointiin.

 10 hengelle

VALMISTUS:

1. **Päivä 1:** Liota grillivartaita vedessä yön yli.
2. Sekoita jogurtin sekaan Knorr Intialainen Tikka Masala maustetahna ja mausta suolalla.
3. Sekoita broilerit marinadiin ja anna maustua yön yli kylmässä.
4. **Päivä 2:** Pujota marinoidut broilerit vartaisiin ja paista uunissa 200 asteessa noin 20 minuutin ajan.
5. **Kurkkusalaatti:** Sekoita yhteen kurkku, punasipuli, minttu ja Hellmann's Sitruunavinegretti. Mausta suolalla ja pippurilla.
6. **Korianterikastike:** Aja Knorr Inkivääri, korianteri ja Hellmann's Sitruunavinegretti tasaiseksi soseeksi ja sekoita sose jogurtin joukkoon.
7. **Tarjoilu:** Tarjoile kanavartaat kurkkusalaatin ja korianterikastikkeen kanssa.

KANAVARTAAT:

- 1,8 kg broilerifileitä, 3x3 cm kokoisina kuutioina
- 400 g jogurttia, 10 %
- 180 g Knorr Intialainen Tikka Masala maustetahnaa
- 10 g suolaa
- 10 grillivarrasta

KURKKUSALAATTI:

- 500 g kurkkua, viipaloitua
- 100 g punasipulia, kuutioina
- 10 g hienoksi silputtua minttua
- 0,5 dl Hellmann's Sitruunavinegrettiä
- Suolaa ja pippuria

KORIANTERIKASTIKE:

- 15 g Knorr Inkivääri Puré Professional
- 40 g tuoretta hienoksi silputtua korianteria
- 0,5 dl Hellmann's Sitruunavinegrettiä
- 300 g jogurttia, 10 %



PAAHDETTUJA PERUNOITA JALFREZI JA MINTTUKASTIKETTA

Intialaisilla maustetahnoilla on helppo maustaa kasvikset ennen kypsentämistä. Mausteiset kasvikset sopivat lisäkkeeksi tai noutopöytään.



BUTTER CHICKEN

Butter Chicken on Punjabista peräisin oleva intialainen erikoisuus, jota valmistettiin ensimmäisen kerran Moti Mahal -ravintolassa Delhissä. Tänä päivänä se on luultavasti yksi tunnetuimmista intialaisista kanaruoista. Butter Chicken on miedosti maustettu, ja se tarjoillaan yleensä kookoksen, rusinoiden, limetin ja keitetyn riisin kanssa.

2 kg Pestyjä perunoita
1 dl Flora Aromiöljyä
80 g Knorr Intialainen Jalfrezi maustetahnaa
15 g suolaa

MINTTUKASTIKE:

300 g jogurttia, 10 %
0,5 dl Hellmann's Sitruunavinegrettiä
5 g minttua
1 g jauhettua korianteria

 10 hengelle

VALMISTUS:

1. **Paahdetut perunat:** Lämmitä uuni 200 asteeseen.
2. Pilko perunat.
3. Sekoita keskenään Flora Aromiöljy, Knorr Intialainen Jalfrezi maustetahna ja suola. Pyörittele perunat mausteseoksella, nosta ne GN-vuokaan ja paahda uunissa noin 25 minuuttia.
4. **Minttujogurtti:** Sekoita keskenään jogurtti, Hellmann's Sitruunavinegretti, minttu sekä korianteri ja mausta suolalla. Säilytä jääkaapissa tarjoiluun saakka.
5. **Tarjoilu:** Tarjoile Jalfrezilla maustetut uuniperunat minttujogurtin kanssa.

0,5 dl Knorr Aromiöljyä
150 g hienoksi pilkottua sipulia
1 kg broilerin luutonta paistileikettä
30 g Knorr Valkosipuli Tahnamaustetta
1 kg perunoita, 3x3 cm kokoisina kuutioina
250 g Knorr Intialainen Butter Chicken maustetahnaa
400 g Knorr Tomatinoa
6 dl vettä
50 g Knorr Kanaliementä
300 g pinaatinlehtiä
1,5 dl Knorr Kuohua 30 %

TARJOILUUN:

20 g tuoretta silputtua korianteria
Keitettyä riisiä
Limen lohkoja
50 g rusinoita

 10 hengelle

VALMISTUS:

1. **Butter Chicken:** Kuullota sipulit pehmeiksi Flora Aromiöljyssä.
2. Lisää kananpalat ja Knorr Valkosipuli. Paista vielä parin minuutin ajan.
3. Lisää perunat, Knorr Intialainen Butter Chicken maustetahna, Knorr Tomatino, Knorr Kanaliemi ja vesi.
4. Anna kiehua hiljalleen kannen alla, kunnes perunat ja kana ovat kypsiä. Sekoita tasaisin väliajoin. Lisää vettä tarvittaessa.
5. Lisää pinaatti ja Knorr Kuohu 30 %. Kiehauta ja mausta lopuksi suolalla sekä pippurilla.
6. **Tarjoilu:** Koristele korianterilla ja rusinoilla. Tarjoile Butter Chicken riisin ja limetin kanssa.



Tuotteet	Myyntierä	EAN, me	EAN, kpl
Knorr Intialainen Butter Chicken maustetahna	4 x 1,1 kg	8711200321230	8711200321223
Knorr Intialainen Tikka Masala maustetahna	4 x 1,1 kg	8711200321179	8711200321162
Knorr Intialainen Korma maustetahna	4 x 1,1 kg	8711200321193	8711200321186
Knorr Intialainen Jalfrezi maustetahna	4 x 1,1 kg	8711200321216	8711200321209

ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Unilever Food Solutions Finland, Roineentie 10, 00510 HELSINKI

Puhelinnumero 010 75901, info@unileverfoodsolutions.fi

Inspiraatiota osoitteesta ufs.com