



ufs.com

Unilever
Food
Solutions

PROFESSIONAL

KNORR PROFESSIONAL FONDIT & DEMI GLACE

POHJOISMAISTEN
KOKKIMAAJOUKKUEIDEN
RESEPTIIKKAA



SISÄLLYS

3/ ESITTELY

4/ TUOTANTOPROSESSI

5/ POHJOISMAISET
KOKKIMAAJOUKKUEET

7/ RESEPTIT

31/ TUOTETIEDOT





KNORR PROFESSIONAL FONDIT & DEMI GLACE

- Valmistettu Suomessa luonnollisista raaka-aineista
- Kuin itse tehty – haudutettu hiljalleen lihaisista luista ja tuoreista kasviksista
- Säästää aikaa ja kustannuksia itse tehtyyn liemeen verrattuna
- Aina tasalaatuinen lopputulos
- Täyteläiset ja tasapainoiset maut
- Eivät sisällä gluteenia, laktoosia tai lisä- tai säilöntäaineita
- Kuusi varianttia: Demi Glace, Kana, Härkä, Riista, Vasikka ja Äyriäinen



PROFESSIONAL

MITEN VALMISTAMME TUOTTEET

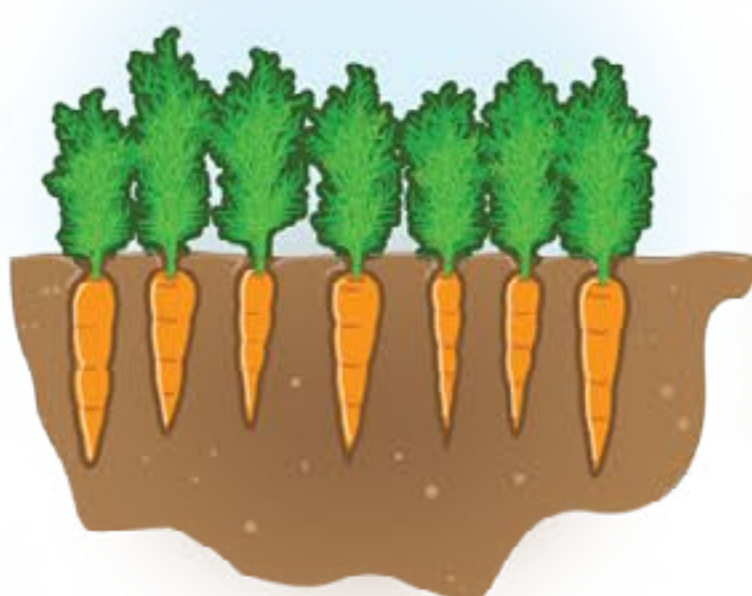
VALMISTETTU
LUONNOLLISISTA
RAAKA-AINEISTA



LAADUKKAAT
LIHAISAT LUUT



VALIKOIDUT YRTIT
JA MAUSTEET



TUOREET
KASVIKSET

LUUT
PAAHDETAAN
300°
INTENSIIVISEN
MAUN
SAAVUTTAMISEKSI



RASVAT EROTELLAAN JA
NIISTÄ VALMISTETAAN
BIOKAASUA



JÄLJELLE JÄÄVÄSTÄ
JÄTTEESTÄ VALMISTETAAN
BIOKAASUA JOTA
HYÖDYNNETÄÄN TEHTAAN
TOIMINNOISSA



MUKAAN
LISÄTÄÄN
KASVIKSET
RAAKA-AINEITA
HAUDUTETAAN
TUNNIN 14



NESTE SIIVILÖIDÄÄN
TALTEEN, KIINTEÄT AINEET
KOMPOSTOIDAAN JA
PALAUTETAAN MAAPERÄÄN



DEMI GLACEA
KEITETAAN
KASAA
KOLMANNEKSEN
TÄYDELLISEN MAUN
SAAVUTTAMISEKSI



Knorr Professional Fondit & Demi Glace on valmistettu perinteisin menetelmin luonnollisista raaka-aineista - välttelemme ylimääräisten makuaineiden tai suolan käyttämistä. Suolan osalta olemme ottaneet huomioon WHO:n asettaman 5 gramman päivittäisen saantisuosituksen.



YHTEISTYÖSSÄ POHJOISMAISTEN KOKKIMAAJOUKKUEIDEN KANSSA

Esitteen reseptit ovat Pohjoismaisten kokkimajoukkueiden luomia; joukkueet Suomesta, Ruotsista ja Tanskasta ovat inspiroivien reseptien takana.

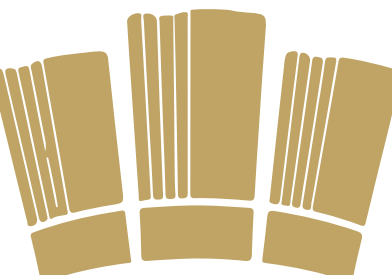
Unilever Food Solutions tukee paikallisia maajoukkueita heidän matkassaan kohti The Culinary Olympics -kilpailuja sekä muita kansainvälisiä kisoja.



Culinary Team
Finland



I samarbete med



SVENSKA
kocklandslaget



KOKKELANDSHOLDDET
NATIONAL CULINARY TEAM
OF DENMARK



KNORR PROFESSIONAL
DEMI GLACE RESEPTIT



KNORR PROFESSIONAL
FOND KANA RESEPTIT



KNORR PROFESSIONAL
FOND HÄRKÄ RESEPTIT



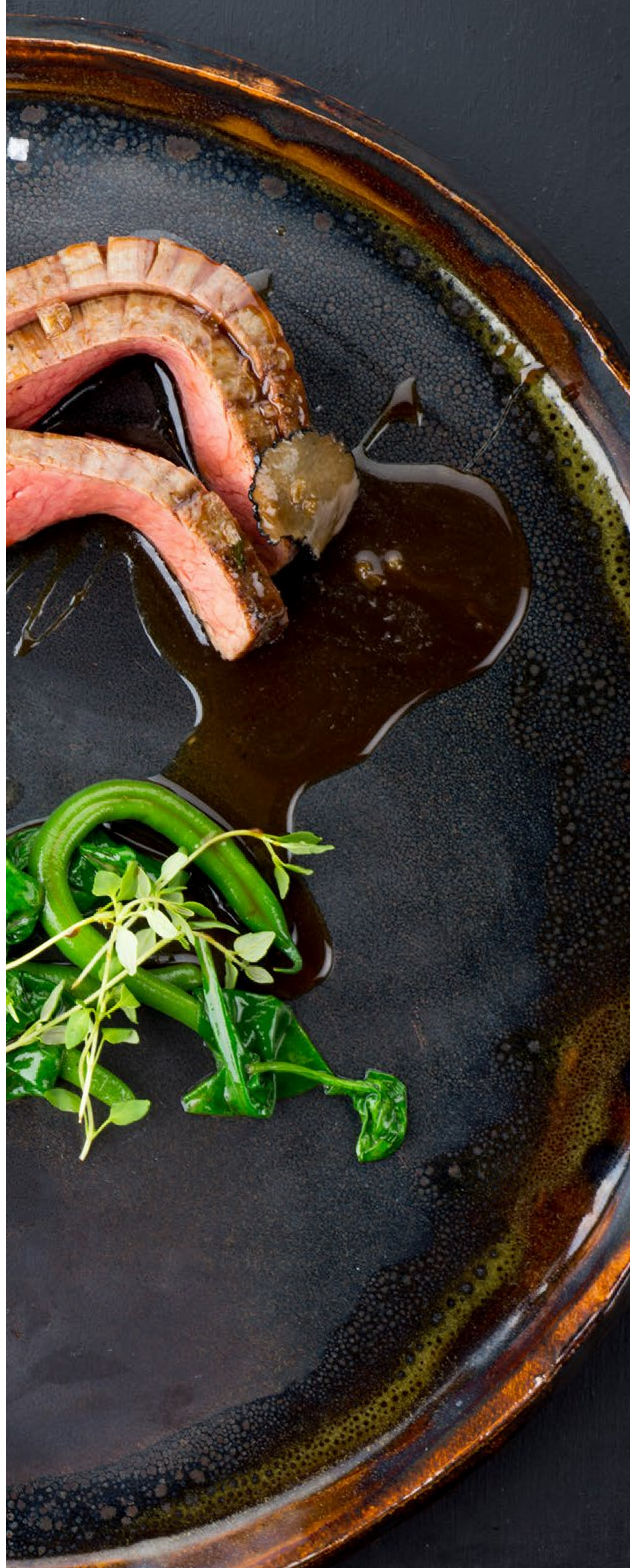
KNORR PROFESSIONAL
FOND RIISTA RESEPTIT



KNORR PROFESSIONAL
FOND VASIKKA RESEPTIT



KNORR PROFESSIONAL
FOND ÄYRIÄINEN RESEPTIT



KNORR PROFESSIONAL FOND DEMI GLACE 1L



10 ANNOSTA	PAISTETTUA HÄRÄNFILEETÄ, PAAHDETTUA MAA-ARTISOKKAA JA LUUYDINKASTIKETTA
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
PIHVIT 1.8 kg häränfileetä suolaa ja pippuria MAA-ARTISOKKA 1.5 kg maa-artisokkaa (1 kg uuniin ja 0,5 kg lastuiksi) rosmariinia valkosipulia 100 g Flora aromiöljyä 1 dl Knorr Fraichea viinietikkajauhetta 0.5 l syväpaistoöljyä tai muuta neutraaliaöljyä LUUYDINKASTIKE 2 punasipulia 2 rkl hienosokeria 3 dl punaviiniä 3 dl Knorr Professional Demi Glace punaviinietikkaa suolaa ja pippuria 200 g puhdistettua luuydintä 2 salottisipulia 3 rkl ruohosipulia HOPEASIPULI 5 hopeasipulia 500 g karkeaa suolaa KASVISPAISTOS 300 g osterivinokkaita Flora Aromiöljyä 1 punasalaattikerä	VAIHE 1 Puhdista häränfilee ja leikkaa se 160 g:n pihveiksi. Ruskista pihvit molemmin puolin ja kypsennä 120-asteisessa kiertoilmauunissa, kunnes lihan sisälämpötila on 52 astetta. Mausta suolalla ja pippurilla. VAIHE 2 Pese kilo maa-artisokkia harjalla puhtaiksi ja pilko ne. Paista öljyn, rosmariinin ja valkosipulin kanssa täysin kypsäksi. Voi lisätä tilkan vettä kypsennyksen aikana. Murskaa kypsät maa-artisokat karkeaksi murskaksi ja mausta Fraichella, suolalla ja pippurilla. Harjaa loput maa-artisokat puhtaiksi ja höylää ohuiksi lastuiksi mandoliinilla ja laita suolaveteen 10 minuutiksi. Valuta lastut hyvin ja kuivaa pyyhkeellä. Friteeraa rapeiksi kuumassa öljyssä. Mausta suolalla ja viinietikkajauheella. VAIHE 3 Kypsennä hopeasipuleita suolapedillä 160-asteisessa uunissa noin 10–15 minuuttia. Kuori ja puolita sipulit. Paahda sipulien leikkuupinnat kuumalla paistinpannalla tai tohottimella. VAIHE 4 Freesaa hienonnettuja punasipuleita kattilassa viiden minuutin ajan. Lisää sokeri ja anna karamellisoitua hetken ajan. Lisää punaviini ja keitä, kunnes nestettä on jäljellä puolet. Lisää Demi Glace ja keitä hiukan kasaan. Siivilöi kastike. Mausta punaviinietikalla, suolalla ja pippurilla. VAIHE 5 Liota luuydintä yön yli jääkaapissa 1 litrassa vettä ja 1 desilitrassa viinietikkaa. Kylmäsavusta luuytimiä hetken ajan ja kuutioi pieniksi paloiksi. Hienonna salottisipulit ja ruohosipuli. Sekoita luuydin ja sipulit kastikkeeseen ennen tarjoilua. VAIHE 6 Siivuta osterivinokkaat ja paista rapeiksi Aromiöljyssä. Huuhdo ja revi punasalaatti. Sekoita paistettujen osterivinokkaiden joukkoon ja mausta suolalla sekä pippurilla.



10 ANNOSTA	BLACK ANGUS - NAUDAN KUVETTA ROSSINI
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
NAUDANKUVE ROSSINI 1.6 kg naudan kuvetta Flora Aromiöljy suolaa ja pippuria 0.5 kg ankanmaksaterriiniä mustia tryffeleitä 10 palaa paahdettua vaaleaa leipää SHERRYKASTIKE 2 salottisipulia 2 porkkanaa 1 palsternakka 2 kynttä valkosipulia 0.5 l madeiraviiniä 0.2 l kuivaa sherryä 1 l Knorr Professional Demi Glace 1 timjamin oksa mustapippuria mustaherukkahyytelöä LISÄKKEET vihreitä papuja pinaattia	VAIHE 1 Ruskista naudan kuve molemmin puolin kuumalla pannulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Loppukypsennä 160-asteisessa uunissa noin 5-7 minuuttia ja anna vetäytyä noin 15 minuuttia. Viipaloi liha juuri ennen tarjoilua. VAIHE 2 Hauduta porkkanoita, palsternakkaa ja sipuleita 30 minuuttia miedolla lämmöllä, lisää lämpöä ja kaada viinit joukkoon. Keitä kasaan, kunnes nestettä on puolet jäljellä. Lisää mausteet ja Demi Glace. Keitä hetken aikaa ja siivilöi kastike. Viimeistele mustaherukkahyytelöllä ja tilkalla hyvää sherryä. Mausta suolalla ja pippurilla VAIHE 3 Keitä vihreät pavut suolavedessä napakan kypsiksi. Pyöräytä pinaatit nopeasti kuumalla pannulla ja mausta suolalla.



KNORR PROFESSIONAL FOND KANA 1L



10 ANNOSTA	KANANPOJAN PAISTIA, PUNAJUURTA, VUOHENJUUSTOA JA VIINIETIKKA-KANAKASTIKETTA
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
PAISTI 1.5 kg kananpojan luutonta paistia 2 valkosipulinkynttä 1 nippu persiljaa suolaa ja pippuria PUNAJUURI 1.2 kg punajuuria 500 g karkeaa suolaa VIINIETIKKA-KANAKASTIKE 2 salottisipulia hienonnettuna 2 valkosipulinkynttä hienonnettuna 2 timjaminoksaa Flora Aromiöljyä 1.5 dl valkoviiniä 4 dl Knorr Professional Fond Kana 1 rkl sokeria 1 rkl suolaa 3 sitruunaa 100 g voita LISÄKKEET 1 kg pinaattia 2 salottisipulia 200 g kovaa vuohenjuustoa	VAIHE 1 Mausta kananpojan paistit hienonnetulla valkosipulilla, persiljalla, suolalla ja mustapippurilla. Ruskista lihat paistinpannulla ja nosta ne uunipellille odottamaan lopullista kypsennystä. VAIHE 2 Paahda punajuuret suolapedillä 160-asteisessa uunissa noin 1-1 ½ h tai kunnes ovat täysin kypsiä. Kuori ja lohko ja mausta suolalla ja pippurilla. Kiillota Aromiöljyllä. VAIHE 3 Freesaa sipuleita ja timjamia muutama minuutti kattilassa. Lisää valkoviini ja keitä, kunnes nestettä on puolet jäljellä. Lisää kanafondi ja keitä puoleen. Mausta suolalla ja pippurilla. Raasta sitruunankuoret hienoksi ja fileoi sitruunat. Paloittele sitruunafileet pieniksi paloiksi ja graavaa ne sokerilla sekä suolalla. Ruskista voi kattilassa 165 asteeseen. Sekoita kanakastike, sitruunan kuoret ja fileet sekä ruskistettu voi vinaigretteksi juuri ennen tarjoilua. VAIHE 4 Pese ja valuta pinaatit hyvin. Leikkaa kaksi salottisipulia ohuiksi viipaleiksi. Kuullota pinaatti nopeasti sipuliviipaleiden kanssa ja mausta suolalla ja pippurilla. VAIHE 5 Raasta vuohenjuusto annoksen päälle ennen tarjoilua.



10 ANNOSTA	PAISTETTUA PIIKKIKAMPELAA, KESÄSIPULEITA JA RUSKISTETTUA VOIKASTIKETTA
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
PIIKKIKAMPELA 1 kokonainen piikkikampela Knorr Aromiöljyä voita suolaa KESÄSIPULIT 10 kevätsipulia 5 uutta sipulia varsineen 10 uutta punasipulia 150 g voita 300 g vettä 25 g suolaa RUSKISTETTU VOIKASTIKE 500 g ruskistettua voita 0.5 l Knorr Kuohua 0.5 l Knorr Professional Fond Kana suolaa ja 1 sitruunan mehu	VAIHE 1 Fileoi piikkikampela ja leikkaa fileet noin 100 g:n paloiksi. Paista fileet juuri ennen tarjoilua Aromiöljyssä molemmilta puolilta ja glaseeraa lopuksi voilla. VAIHE 2 Pese multa pois kevätsipuleista. Paista juuriosat öljyssä molemmilta puolilta. Puolita uudet sipulit ja paista niitä kuivalla pannulla, kunnes leikkuupinta on mustunut. Jäähdytä ja lohko veneiksi. Puhdista uudet punasipulit ja kypsennä paistinpannulla voi-vesiseoksessa kunnes kypsiä. VAIHE 3 Ruskista voi kattilassa 160 asteiseksi. Kiehauta kanafondi ja kerma kattilassa. Lisää ruskistettu voi kastikkeen joukkoon vähitellen koko ajan sekoittaen. Mausta suolalla ja sitruunamehulla ja vaahdota kastike ennen tarjoilua. Aja kastike sauvasekoittimella kuohkeaksi juuri ennen tarjoilua.



10 ANNOSTA	PARMESAANIRISOTTOA JA RAPEAKSI PAISTETTUA VASIKANKIELTÄ
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
RISOTTO 800 g Carnaroli Superfino -riisiä 200 g salottisipulia 0.3 dl kuivaa valkoviiniä timjamia laakerinlehtiä jaavanpippuria 3 l Knorr Professional Fond Kana 50 g raastettua parmesaania 100 g voita (pieninä kylminä kuutioina) VASIKANKIELI 2 kpl vasikankieltä 2 porkkanaa 2 sipulia 1 palsternakka 0.5 l Knorr Professional Fond Vasikkaa vettä laakerinlehti 1 tl maustepippuri, kokonainen kananmunaa, vehnä jauhoja ja pankojauhoja 200 g metsäsieniä Flora Aromiöljyä suolaa ja pippuria	VAIHE 1 Hienonna salottisipulit ja hauduta pienessä määrässä oliiviöljyä 15 minuuttia. Lisää riisi ja mausteet ja sekoita koko ajan lastalla. Kun riisi on kuummentunut, lisää viini ja keitä kasaan lähes kuivaksi. Lisää kanafondia vähitellen pieninä määrinä. Keitä 20–30 minuuttia, kunnes riisi on al dente. Ota risotto pois liedeltä ja lisää parmesaani ja voi. Tarjoile heti. VAIHE 2 Hauduta juureksia kattilassa 15 minuutin ajan. Lisää huuhdellut kielet juuresten päälle ja lisää vasikkafondi, vesi sekä mausteet. Keitä kielet kypsiksi. Kuori kielet ja laita takaisin liemeen. Anna jäähtyä liemessä. Leikkaa kielet annospaloiksi ja mausta suolalla sekä pippurilla. Paneroi jafriteeraa rapeiksi VAIHE 3 Paista sienet nopeasti ja mausta.



KNORR PROFESSIONAL
FOND HÄRKÄ 1L



10 ANNOSTA	HAUDUTETTUA HÄRÄNPOSKEA, NOKIPORKKKANOITA, PAAHDETTUA AIOLIA JA SINAPINSIEMENKASTIKETTA
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
HÄRÄNPOSKI JA KASTIKE 10 häränposkea á 160 grammaa 0.5 l punaviiniä 2 keltasipulia 2 laakerinlehteä 3 timjaminoksaa 1 l Knorr Professional Fond Härkää suola ja pippuri	VAIHE 1 Laita häränposket syvään pakkiin. Kiehauta punaviini, pilkotut sipulit, yrtit ja härkäfondi. Kaada kuuma liemi häränposkien päälle ja peitä pakki. Kypsennä lihoja 80 asteessa höyryuunissa yön yli tai kunnes ovat mureita. Ota kypsät lihat pois pakista ja siivilöi liemi kattilaan. Keitä liemi kastikkeeksi ja mausta suolalla sekä pippurilla. Lisää pikkelöityjä sinapinsiemeniä kastikkeeseen juuri ennen tarjoilua.
SINAPINSIEMENPIKKELSSI 1 rkl väkiviinaetikkaa 2 rkl sokeria 3 rkl vettä 1,5 dl sinapinsiemeniä (puolet keltaisia ja puolet ruskeita)	VAIHE 2 Kiehauta etikka, sokeri ja vesi. Ryöppää sinapinsiemeniä kiehuvaan vedessä minuutin ajan. Jäähdytä ja huuhtelee sinapinsiemeniä, kunnes ne ovat täysin jäähtyneitä. Sekoita etikkaliemi ja sinapinsiemenet keskenään. Säilytä jääkaapissa.
NOKIPORKKANAT 10 porkkanaa, kuorittuja ½ purjosipulia 1 tl kuminaa 1 tl fenkolinsiemeniä	VAIHE 3 Paahda huuhdeltu purjosipuli 250-asteisessa uunissa täysin mustaksi. Jäähdytä. Sekoita kumina, fenkolinsiemenet ja purjosipulituhka keskenään. Keitä porkkanat juuri ja juuri kypsiksi. Pyörittele ne maustetuhkassa. Mausta suolalla ja pippurilla.
HERKKUSIENI 1 kg herkkusieniä 50 g Flora Aromiöljyä	VAIHE 4 Leikkaa herkkusienistä noin 10 ohutta viipaletta. Lohko ja paista loput herkkusienet Aromiöljyssä. Mausta suolalla ja pippurilla.
PAAHDETTU AIOLI 3 valkosipulinkynttä 100 g Hellmann's Täysmajoneesia	VAIHE 5 Pyörittele valkosipulinkynnet Aromiöljyssä ja paahda 180-asteisessa uunissa noin 8 minuuttia. Aja valkosipuli sileäksi tahnaksi. Sekoita majoneesi ja jäähtynyt valkosipulitahna tasaiseksi kastikkeeksi.



10 ANNOSTA	HÄRÄNFILEETÄ, PUNAJUURTA JA OMENAETIKKAKASTIKETTA
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
HÄRÄNFILEE 1.8 kg härän sisäfileetä Flora Aromiöljyä suolaa ja pippuria PUNAJUURI 16 pientä punajuurta OMENAETIKKAKASTIKE 20 g Flora Aromiöljyä 75 g salottisipulia hienonnettuna 50 g hunajaa 575 g omenaviinietikkaa 2 l Knorr Professional Fond Härkää 1 l Knorr Professional Fond Kanaa 100 g voita sitruunamehu suolaa ja pippuria	VAIHE 1 Leikkaa sisäfilee noin 160 g:n pihveiksi ja ruskista kuumalla pannulla molemmin puolin. Kypsennä pihvit uunissa 120 asteessa, kunnes sisälämpö on 54 astetta. Anna lihan vetäytyä 10 minuuttia ennen leikkaamista. VAIHE 2 Keitä puolet punajuurista suolavedessä kypsiksi. Kuori punajuuret ja leikkaa mandoliinilla 2 mm:n siivuiksi. Laita punajuurisiivut limittäin leivinpaperin päälle tasaiseksi levyksi ja stanssaa pihvien kokoisiksi paloiksi. Lämmitä punajuurilevyt ennen tarjoilua 80-asteisessa uunissa. Kuori ja leikkaa loput punajuuret mandoliinilla ohuiksi viipaleiksi jääveteen. VAIHE 3 Freesaa sipuleita, kunnes ovat kullanruskeita. Lisää hunaja ja anna karamellisoitua. Kaada joukkoon omenaviinietikka. Keitä kasaan, kunnes nestettä on jäljellä puolet. Lisää härkä- ja kanafondit. Keitä kastike puoleen ja siivilöi. Mausta voilla, sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla. Viimeistele kastike hienonnetulla salotti-ja ruohosipulilla.



10 ANNOSTA	HAUDUTETTUA HÄRÄNRINTAA, PERUNASOSETTA JA PUNAJUURTA
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
HAUDUTETTU NAUDANRINTA 3 kg luullista naudanrintaa 1 l Knorr Professional Fond Härkää 1 l vettä 2 porkkanaa 1 purjo 2 sipulia 4 varsisellerin vartta timjamia laakerinlehtiä valkosipulia suolaa piparjuurta	VAIHE 1 Mausta liha suolalla, laita painekattilaan pilkottujen kasvisten kanssa ja peitä härkäfondilla sekä vedellä. Keitä noin 1,5 tuntia, kunnes liha alkaa irrota luista. Siivilöi liemi puhtaaseen kattilaan ja keitä kasaan. Poista luut ja paloittele kypsä liha reilun kokoisiksi paloiksi. Lisää kastikkeen joukkoon ja mausta suolalla sekä piparjuurella.
PERUNASOSE 2 kg perunaa 2 dl täysmaitoa 1 kg voita suolaa	VAIHE 2 Kypsennä kuoritut perunat 100 asteessa höyryuunissa. Kun perunat ovat kypsiä, paseeraa voin ja lämmitetyn maidon joukkoon. Sekoita lastalla ja lisää tarvittaessa voita. Muista pitää seos koko ajan lämpimänä, jotta tärkkelys ei ala jähmettyä.
PUNAJUURI 1 kg punajuuria 0.5 dl punaviinietikkaa 100 g sokeria 1,5 dl vettä suolaa ja mustapippuria Flora Aromiöljyä	VAIHE 3 Kuori ja paloittele punajuuret 1 x 1 cm:n paloiksi ja laita vakuumpussiin muiden ainesten kanssa. Kypsennä punajuuret 80 asteessa höyryuunissa ja jätä hieman napakoiksi. Paista pikaisesti pannulla.



10 ANNOSTA	GLASEERATTUA HÄRÄNKYLKEÄ
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
HÄRÄNKYLKI 3 kg luullista naudankylkeä 2 sipulia 4 valkosipulinkynttä 5 tomaattia timjamia pippuria laakerinlehtiä fenkolinsiemeniä korianterinsiemeniä 1 punainen chili 75 g omenaviinietikkaa 75 g omenamehua 125 g fariinisokeria 2 l Knorr Professional Fond Riistaa 1 l Knorr Professional Fond Härkää GLASEERAUSKASTIKE haudutusliemi 30 g soijakastiketta 80 g tomaattisoseetta 75 g voita 2 sitruunaa	VAIHE 1 Ruskista kylkiluuriviä uunivuoassa 240-asteisessa uunissa 25 minuuttia. Pudota uuninlämpö 100 asteeseen ja lisää loput ainekset. Kypsennä 2 tuntia tai kunnes naudankyljet ovat mureita. VAIHE 2 Siivilöi liemi kattilaan ja keitä, kunnes lientä on jäljellä 1/3. Mausta soijakastikkeella, tomaattisoseella, voilla ja sitruunamehulla. VAIHE 3 Sivele marinadi lihan päälle ennen tarjoilua ja koristele mausteyrteillä ja kukilla.



KNORR PROFESSIONAL
FOND RIISTA 1L



10 ANNOSTA	HIRVENFILEETÄ, ENDIIVIÄ, JUUSTO-PERUNAKREEMIÄ JA PUOLUKKA-RIISTAKASTIKETTA
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
HIRVENFILEE 1.8 kg hirven ulkofileetä 3 timjaminoksaa 1 rosmariinin oksa 1 valkosipulinkynsi Flora Aromiöljyä suolaa ja pippuria ENDIIVIT 5 endiivisalaattia 1 sitruuna 2 rkl hunajaa 100 g Flora Professional kasvirasvasevite 75 % JUUSTO-PERUNAKREEMI 500 g jauhoista perunaa 3 dl maitoa 2 rkl Flora Professional kasvirasvasevite 75 % 150 g prästost-juustoa PUOLUKKA-RIISTAKASTIKE 1,5 dl puolukoita (0,5 dl kuivatettavaksi) 1 dl sokeria 3 salottisipulia 1 rosmariinin oksa 3 dl punaviiniä 1 l Knorr Professional Fond Riistaa punaviinietikkaa suolaa ja pippuria VIIMEISTELY 200 g lehtikaalia kuivattuja puolukoita 100 g hasselpähkinöitä	VAIHE 1 Puhdista hirvenfilee ja leikkaa se 160 g:n paloihin. Ruskista liha paistinpannulla Aromiöljyn, rosmariinin, timjamin ja valkosipulin kanssa. Loppukypsennä 120 asteisessa uunissa, kunnes lihan sisälämpötila on 50 astetta. VAIHE 2 Puolita endiivisalaatit ja laita vakuumpussiin. Kiehauta 2 dl vettä ja sekoita joukkoon sitruunanmehu, margariini ja hunaja. Kaada liemi vakuumpussiin ja sulje pussi. Kypsennä endiivisalaatteja vakuumpussissa 60-asteisessa höyryuunissa noin 15 minuuttia. Paista valutetut endiivisalaatit ennen tarjoilua nopeasti kuumalla pannulla, jotta ne saavat kullanruskean värin. VAIHE 3 Keitä perunat, paseeraa ja soseuta maidon ja Floran kanssa. Sekoita soseeseen raastettu prästost-juusto ja mausta suolalla VAIHE 4 Sekoita puolukat ja sokeri kulhossa ja anna vetäytyä pari tuntia, jotta sokeri sulaa. Kuivaa loput puolukat 60-asteisessa uunissa täysin kuiviksi. VAIHE 5 Freesaa hienonnettuja salottisipuleja kattilassa hetken ajan ja lisää viini sekä rosmariinin oksa. Keitä, kunnes nestettä on jäljellä puolet. Lisää riistafondi ja keitä kastike kasaan. Siivilöi kastike ja viimeistele punaviinietikalla sekä sokeroiduilla puolukoilla. Mausta suolalla ja pippurilla. VAIHE 6 Friteeraa lehtikaalit nopeasti kuumassa öljyssä. Valuta hyvin ja mausta suolalla. VAIHE 7 Sekoita 1 rkl vettä ja 1 tl suolaa pienessä kulhossa. Paahda hasselpähkinöitä kuumalla paistinpannulla ja ripottele päälle suolavettä. Rouhi tai hienonna pähkinät. VAIHE 8 Kokoa annos ja viimeistele se rouhitulla pähkinöillä sekä kuivatuilla puolukoilla.



10 ANNOSTA	PAISTETTUA ANKANRINTAA, SUOLASSA PAAHDETTUA SELLERIÄ JA TÄYTETTYJÄ HUHTASIENIÄ
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
ANKANRINTA 5 ankanrintaa 100 g voita 1 valkosipulinkynsi timjamin oksa suolaa ja pippuria TÄYTETYT HUHTASIENET 10 huhtasientä, murekemassaan 1 nahaton broilerin rintafilee 20 g suolaa 150 g kermaa 100 g munanvalkuaisia 40 tuoretta tai kuivattua huhtasientä liotettuna vedessä JUURISELLERI 2 keskikokoista juuriselleriä hienoa suolaa KASTIKE 30 g voita 50 g hienonnettua salottisipulia 3 valkosipulinkynttä 1 timjaminoksa 1 tl mustapippuria kokonaisena 75 g fariinisokeria 30 g hunajaa 100 g rakuunaetikkaa 250 g omenaviinietikkaa 500 g punaviiniä 2 l Knorr Professional Fond Riistaa 1 l Knorr Professional Fond Kanaa 1 l vettä 200 g voita suolaa ja sitruunamehua	VAIHE 1 Puhdista ankanrinnat ja viillota nahka. Aseta rintapala kylmälle pannulla nahkapuoli alaspäin ja paista keskilämmöllä. Käännä liha, kun nahka on kullanruskea ja rapea. Nosta lämpöä ja lisää voi, timjamin oksa sekä valkosipuli pannulle ja lusikoi vaahtoavaa voita lihan päälle minuutin ajan. Nosta ruskistetut ankanrinnat uunipellille ja mausta suolalla sekä pippurilla. Paista lihaa 150-asteisessa uunissa 10–12 minuuttia. Anna vetäytyä 10 minuuttia. Halkaise rintapala pitkittäin. VAIHE 2 Huuhtelee hiekka huolellisesti pois huhtasienistä. Leikkaa kannat pois ja hienonna sienet. Leikkaa broilerin rinta pieniksi paloiksi ja mausta suolalla. Laita kuutioitu broileri kutteriin ja laita kutteri pyörimään. Lisää kerma ohuena nauhana ja lopuksi munanvalkuaiset. Kääntelee hienonnetut huhtasienet mureketaikinaan ja laita massa pursotinpussiin. Pursota massa kokonaisuun huhtasieniin. Paista sienet ennen tarjoilua voin ja timjamin kanssa. VAIHE 3 Kuullota hienonnettu salottisipuli voissa. Lisää fariinisokeri sekä hunaja ja anna karamellisoitua. Lisää timjami, pippurit sekä etikät ja keitä kasaan. Lisää punaviiniä ja keitä, kunnes nestettä on noin puolet jäljellä. Lisää riista- ja kanafondit ja vesi. Keitä, kunnes kastiketta on puolet jäljellä. Siivilöi. Viimeistele voilla, suolalla ja sitruunamehulla. VAIHE 4 Leikkaa sellerien kannat pois. Ripottele suola foliopalan pohjalle, aseta selleri suolan päälle (foliolle) leikkuupinta alaspäin ja peitä foliolla. Tee toinen samalainen paketti. Kypsennä sellereitä 180-asteisessa uunissa 45 minuutin ajan, kunnes ne ovat kypsiä. Viipaloi sellerit viiteen viipaleeseen ja paloittele sen jälkeen sopivan kokoisiksi paloiksi. Paista ennen tarjoilua yhdeltä puolelta voissa ja aseta lautaselle. Koristele täytetyillä huhtasienillä, tuoreilla ketunleivillä ja syötävillä kukilla.



10 ANNOSTA	KARHUNLAUKALLA MAUSTETTUA RIISTALIENTÄ JA JÄKÄLÄBRIOSSIA
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
RIISTALIEMI 2 kg sienä 0.5 kg sipulia 3 l Knorr Professional Fond Riistaa 0.75 l portviiniä liemijuureksia munanvalkuaisia naudan jauhelihaa suolaa, karhunlaukkaa ja rosmariinia BRIOSSI 12 g hiivaa 75 g täysmaitoa 500 g vehnä jauhoja 6 kananmunaa 50 g hienosokeria 7 g suolaa 300 g voita puhdistettua jäkälää	VAIHE 1 Laita sienet, sipulit, riistafondi ja viini kattilaan. Hauduta kaksi tuntia miedolla lämmöllä. Siivilöi ja jäähdytä liemi. Aja liemijuurekset kutterilla karkeaksi rouheeksi ja lisää jauheliha sekä valkuaiset. Pyöräytä kutterilla nopeasti ainekset sekaisin. Sekoita massa kylmän liemen joukkoon ja lämmitä liemi hiljalleen juuri ja juuri kiehuvaaksi. Keitä lientä hetken aikaa. Ota kattila pois levyltä ja anna jäähtyä hetken. Nosta valkuaiskakku liemen pinnalta varovasti ja laita liemen joukkoon karhunlaukka sekä rosmariininoksa. Kelmuta kattila ja anna maustua 15 minuuttia. Siivilöi liemi harsoliinan läpi. Mausta suolalla ja madeiraviinillä. VAIHE 2 Kuumenna maito 40-asteiseksi ja lisää hiiva. Lisää jauhot koneella. Lisää kananmunat yksitellen. Lisää huoneenlämpöinen voi. Paista 160 asteessa. VAIHE 3 Leikkaa briossista 10 siivua ja paahda ne. Päällystä briossit majoneesilla ja friteeratulla jäkälällä.



KNORR PROFESSIONAL FOND VASIKKA 1L



10 ANNOSTA	GRILLATTUA VASIKAN ENTRECÔTEA, DIJON-MAJONEESIA JA MUSTIKKAKASTIKETTA
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
VASIKKA 1,7 kg vasikan entrecôtea oliiviöljyä timjamia valkosipulia MAJONEESI 200 g Hellmann's Real Majoneesia 30 g Maille Original Dijon Sinappia sitruunanmehua suolaa MUSTIKKAKASTIKE 3 dl punaviiniä 1 dl vettä 150 g sokeria 300 g mustikoita 1 l Knorr Professional Fond Vasikkaa suola ja pippuri	VAIHE 1 Laita vasikan entrecôte yhdessä öljyn ja mausteiden kanssa vakuumpussiin. Kypsennä sous vide -menetelmällä 58 asteessa vedessä tunnin ajan. Siirrä matalalämpöuuniin 50 asteeseen ja anna vetäytyä 30 minuuttia. Avaa pussi ja kuivaa liha. Leikkaa liha annospaloiksi ja grillaa pihvit molemmin puolin juuri ennen tarjoilua. Mausta suolalla ja pippurilla. VAIHE 2 Sekoita Hellmann's majoneesi ja sinappi keskenään. Mausta. VAIHE 3 Kiehauta viini, vesi ja sokeri. Ota kattila liedeltä ja lisää mustikat. Anna jäähtyä huoneenlämmössä. Siivilöi marjat ja säästä ne. Keitä neste siirappimaiseksi ja lisää vasikkafondi. Keitä kasaan, kunnes kastikkeen rakenne on sopiva. Siivilöi ja lisää mustikat. Mausta suolalla ja pippurilla.



10 ANNOSTA	HAUDUTETTUA VASIKANPOTKAA JA BLACK GARLIC-KASTIKETTA
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
VASIKANPOTKAT 10 vasikanpotkaa 2 porkkanaa 1 selleri 2 sipulia 2 valkosipulinkynttä 0.4 l omenamehua 3 l Knorr Professional Fond Vasikkaa 1 l vettä timjamin oksa BLACK GARLIC-KASTIKE 100 g fermentoitua valkosipulia eli mustaa valkosipulia 100 g voita 75 g omenaviinietikkaa suolaa	VAIHE 1 Puhdista potkat ja suolaa ne kevyesti kauttaaltaan. Ruskista potkia paistovuoassa 250 asteisessa uunissa 30 minuutin ajan. Laske lämpö 125 asteeseen. Lisää pilkotut kasvikset, omenamehu, vasikkaliemi ja timjaminoksa. Lisää tarvittaessa hieman vettä, kunnes lihasta on peittynyt 2/3. Hauduta uunissa 3 tuntia, kunnes se on mureaa. Peitä tarvittaessa foliolla. VAIHE 2 Siivilöi liemi ja keitä kasaan. Sekoita siivutettu musta valkosipuli kastikkeeseen ja kiehauta. Viimeistele kastike omenaviinietikalla, voilla ja suolalla. VAIHE 3 Sivele kastiketta lihan pintaan ja koristele yrteillä.



10 ANNOSTA	VASIKAN PAAHTOPAISTIA, PARSAKAALIA JA RAKUUNA-SIPULIKASTIKETTA
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
PAISTI PAAHTOPAISTI 1,8 kg vasikan paahtopaistia 2 valkosipulikynttä 2 timjaminoksaa Flora Aromiöljyä suolaa ja pippuria PARSAKAALI 4 parsakaalia 1 tl leivinjauhetta 2 dl Knorr Fraichea HOPEASIPULI 4 hopeasipulia 1 rkl väkiviinaetikkaa 2 rkl sokeria 3 rkl vettä RAKUUNAÖLJY 2 dl rapsiöljyä 100 g rakuunaa 50 g pinaattia SIPULIKASTIKE 5 salottisipulia 2 timjaminoksaa 1 laakerinlehti 2 dl valkoviiniä 4 dl Knorr Professional Fond Vasikkaa 4 timjaminoksaa (2 kastikkeeseen ja 2 paistamiseen) 1 laakerinlehti 2 dl valkoviiniä vasikan paistoliemi valkoviinietikka	VAIHE 1 Puhdista vasikan paahtopaistit. Ruskista paistit Aromiöljyn, valkosipulin sekä timjamin kanssa. Mausta suolalla ja pippurilla. Kypsennä 120 asteisessa uunissa, kunnes paistien sisälämpötila on 54 astetta. Säästä vasikan paistinliemet ja lisää ne kastikkeeseen ennen tarjoilua. VAIHE 2 Leikkaa parsakaalista kukinnot pois, säästä varret. Keitä kukinnot juuri ja juuri kypsiksi kiehuvässä vedessä, johon on lisätty leivinjauhetta. Aja hyvin valutetut kukinnot Fraichen kanssa sileäksi pyreeksi. Suikaloi kuoritut parsakaalin varret ja paista ne nopeasti Aromiöljyssä juuri ennen tarjoilua. Mausta rakuunaöljyllä ja suolalla. VAIHE 3 Leikkaa hopeasipulit ohuiksi viipaleiksi mandoliinilla. Kiehauta sokeri, etikka ja vesi. Jäähdytä liemi ja kaada hopeasipulien päälle. VAIHE 4 Lämmitä rapsiöljy 60-asteiseksi. Aja öljyn joukkoon rakuuna ja pinaatti. Siivilöi öljy ja jäähdytä, jotta väri säilyy. VAIHE 5 Grillaa salottisipulit kunnolla ja laita kattilaan yhdessä timjamin sekä laakerinlehden kanssa. Lisää valkoviini ja keitä kokoon, kunnes nesteestä on puolet jäljellä. Lisää vasikkafondi ja keitä hiukan kasaan. Mausta suolalla, pippurilla ja viinietikalla. Viimeistele paistoliemellä ja rakuunaöljyllä.



KNORR PROFESSIONAL FOND ÄYRIÄINEN 1L



10 ANNOSTA	GRILLATTUJA MERIRAPUJA, SELLERI-OMENASALAAT-TIA JA TOMAATTISTA INKIVÄÄRI-ÄYRIÄISLIENTÄ
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
MERIRAPU 10 raakaa merirapua Flora Aromiöljyä 2 valkosipulinkynttä ½ nippua persiljaa suolaa ja pippuria INKIVÄÄRIÖLJY 100 g inkivääriä 2 dl rapsiöljyä GRILLITOMAATIT 10 luumutomaattia 1 rkl rosmariinia suolaa, sokeria ja pippuria inkivääriöljyä SELLERI-OMENASALAATTI 4 varsisellerin vartta 4 hapokasta omenaa inkivääriöljyä 150 g vesikrassia 1 nippu tilliä ÄYRIÄISLIEMI 2 salottisipulia hienonnettuna Flora Aromiöljyä 1 l Knorr Professional Fond Äyriäistä 3 dl valkoviiniä 1,5 dl omenamehua	VAIHE 1 Puolita meriravut ja sivele Aromiöljyllä. Mausta hienonnetulla valkosipulilla, persiljalla, suolalla ja pippurilla. Grillaa ravut nopeasti juuri ennen tarjoilua. VAIHE 2 Lämmitä öljy 70-asteiseksi kattilassa, lisää joukkoon inkivääri. Anna maustua 5 minuuttia ja siivilöi. VAIHE 3 Kalttaa tomaatit ja kuori ne. Lohko kuoritut tomaatit pienemmiksi paloiksi ja mausta. Valele maustetut tomaatit inkivääriöljyllä. Anna maustua tunnin verran. Grillaa tomaatit nopeasti. Säästä marinadi äyriäisliemeen. VAIHE 4 Viipaloi varsisellerit ja omenat ohuiksi viipaleiksi mandoliinilla ja laita kylmään veteen. Säästä ylijääneet selleripalat liemeen. Valuta varsiselleri ja omenat hyvin. Sekoita joukkoon vesikrassi sekä nypitty tilli ja mausta inkivääriöljyllä. VAIHE 5 Freesaa hienonnettua salottisipuleja kattilassa 5 minuutin ajan. Lisää viini ja omenamehu. Keitä kasaan, kunnes nestettä on puolet jäljellä. Lisää äyriäisfondi. Keitä lientä kasaan. Lisää tillinvarret ja varsisellerin palat ja anna liemen maustua noin 20 minuuttia. Siivilöi liemi ja mausta tomaattien marinadilla.



10 ANNOSTA	PAISTETTUA HUMMERIA, HUMMERIRAVIOLIA JA ÄYRIÄISKASTIKETTA
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
HUMMERIT 10 hummeria vettä karkeaa merisuolaa PASTATAIKINA 400 g manitoba- tai durumjauhoja 4 munaa 1 rkl öljyä suolaa RAVIOLIN TÄYTE 10 kpl hummerin saksia 20 g suolaa 2 kananmunaa 40 g kermaa hienonnettua salottisipulia ja persiljaa PAAHDETUT TOMAATIT 10 keskikokoista tomaattia oliiviöljyä suolaa ÄYRIÄISKASTIKE hummerin kuoria 2 l Knorr Professional Fond Äyriäistä 1 l vettä 150 g tomaattisosea 250 g Knorr Kuohua 150 g voita 1 sitruuna	VAIHE 1 Keitä hummereita 7 minuuttia kevyesti suolatussa vedessä. Irrota lihat hummerin kuorista. Puolet saksista paistetaan ja puolet käytetään raviolien täytteeksi. Paista hummerinpyrstöt ja sakset juuri ennen tarjoilua ja mausta ne suolalla sekä pippurilla. VAIHE 2 Sekoita kaikki pastataikinan ainekset kutterilla tai käsin. Kääri taikina tuorekelmuun ja laita jääkaappiin tunniksi. VAIHE 3 Aja hummerinliha ja suola kutterilla tasaiseksi tahnaksi. Lisää kerma ohuena nauhana ja lisää kananmunat yksitellen. Kääntelee seokseen hienonnettu sipuli ja persilja. Laita massa pursotinpussiin. VAIHE 4 Kaulitse pastataikina ohueksi levyksi. Stanssaa pastataikinasta pyöreitä levyjä 20 kappaletta. Pursota täytettä ruokalusikallisen verran per pohja ja voitele reunoilta munanvalkuaisella. Levitä päälle toinen pastalevy ja paina reunat kiinni. Tee yhteensä kymmenen raviolia. Keitä kevyesti suolatussa vedessä 5 minuuttia. VAIHE 5 Kääntelee tomaatit oliiviöljyssä, ripottele päälle hieman suolaa ja paista 150 asteisessa uunissa 20 minuuttia. VAIHE 6 Ruskista hummerin kuoret öljyssä. Lisää äyriäisfondi ja vesi. Keitä hiljalleen 30 minuuttia. Siivilöi kuoret pois ja keitä lientä kasaan, kunnes siitä on noin puolet jäljellä. Lisää tomaattisose ja Kuohu. Kiehauta ja viimeistele voilla, suolalla sekä sitruunamehulla.



10 ANNOSTA	KUHAA, SITRUUNAA JA ÄYRIÄISKASTIKETTA
AINEKSET	VALMISTUSOHJE
KUHA 10 kpl kuhafileetä suolaa Flora Aromiöljyä sitruunankuorta timjamia SITRUUNA-CONFIT 10 luomusitruunaa 100 g vettä 100 g sokeria 100 g valkoviinietikkaa ÄYRIÄISKASTIKE 1 l Knorr Professional Fond Äyriäistä 0,75 l kuivaa valkoviiniä 0,5 l Knorr Kuohua ½ fenkoli 1 porkkana 1 sipuli ½ purjo 1 rkl tomaattisoseetta oliiviöljyä tähtianista fenkolinsiemeniä voita SYDÄNSALAATTIA katkarapuja sinisimpukoita pikkuyrttejä ja kukkia	VAIHE 1 Leikkaa kuhasta selkä- ja vatsafileet erilleen. Säästä selkäfileetä paistamista varten. Fileoi vatsaosasta nahka pois ja kuutioi vatsafilee pieniksi kuutioiksi. Mausta kuutiot suolalla, ruohosipulilla, sitruunankuorella ja muutamalla oliiviöljytipalla. Tee tuorekelmun avulla pieniä palloja ja kypsennä sous-videnä 42 asteisessa vedessä 10 minuutin ajan. Jäähdytä nopeasti. Mausta selkäfileet suolalla ja paista timjamin kera kuumalla pannulla nahkapuolelta. Loppukypsennä uunissa juuri ennen tarjoilua. VAIHE 2 Kiehauta vesi, sokeri ja etikka. Ryöppää sitruunat vedessä vähintään kuusi kertaa. Puolita ja sulje vakuumpussiin etikkaliemen kanssa. Kypsennä 70-asteisessa höyryuunissa tunnin ajan. Fileoi sitruunat ja tarjoile. VAIHE 3 Hauduta pilkottuja kasviksia oliiviöljyssä ja tomaattisoseessa miedolla lämmöllä 15 minuuttia. Lisää valkoviini ja keitä kasaan. Lisää äyriäisfondi ja mausteet kattilaan. Keitä lientä hetken ajan kasaan. Siivilöi ja lisää Kuohu. Aja kastike ja voi kuohkeaksi sauvasekoittimella juuri ennen tarjoilua. VAIHE 4 Paahda sydänsalaatit kevyesti kuumalla pannulla ja mausta suolalla sekä pippurilla. VAIHE 5 Koristele annos sinisimpukoilla, katkaravuilla, yrteillä ja kukilla.



KNORR PROFESSIONAL DEMI GLACE 1L

AINESOSAT:

Vesi, paahdetut naudanluut¹, kasvikset² (sipuli, porkkana), punaviini, tomaattisose, valkosipuli, laakerinlehti, mustapippuri.

1L Demi Glace - kastiketta on valmistettu käyttäen keskimäärin 12200 g lihaisia luita ja 200 g kasviksia.

Myyntierä 8 x 1L

EAN MYYNTIERÄ: 8714100779422

EAN KULUTTAJAPAKKAUS:

8714100779415

KESPRO SAP: 21467782

T-KOODI: 2176923

MEIRA NOVA: 111793



KNORR PROFESSIONAL DEMI GLACE 5L

Myyntierä 1 x 5L

EAN MYYNTIERÄ: 8714100782316

KESPRO SAP: 21467788

T-KOODI: -

MEIRA NOVA: -



KNORR PROFESSIONAL FOND HÄRKÄ 1L

AINESOSAT:

Vesi, paahdetut naudanluut¹, kasvikset² (sipuli, porkkana), punaviini, tomaattisose, valkosipuli, mustapippuri, laakerinlehti.

1L Fond Härkää on valmistettu käyttäen keskimäärin 1400 g lihaisia luita ja 200 g kasviksia.

Myyntierä 8 x 1L

EAN MYYNTIERÄ: 8714100779507

EAN KULUTTAJAPAKKAUS:

8714100779491

KESPRO SAP: 21467786

T-KOODI: 2176782

MEIRA NOVA: -



KNORR PROFESSIONAL FOND KANA 1L

AINESOSAT:

Vesi, paahdetut kananluut ja kananliha¹, kasvikset² (sipuli, porkkana), valkosipuli, laakerinlehti.

1L Fond Kanaa on valmistettu käyttäen keskimäärin 1200 g lihaisia kananluita ja kananlihaa ja 250 g kasviksia.

Myyntierä 8 x 1L

EAN MYYNTIERÄ: 8714100779484

EAN KULUTTAJAPAKKAUS:

8714100779477

KESPRO SAP: 21467785

T-KOODI: 2176774

MEIRA NOVA: -



KNORR PROFESSIONAL FOND RIISTA 1L

AINESOSAT:

Vesi, paahdetut riistanluut¹ ja naudanluut, kasvikset² (sipuli, porkkana), punaviini, tomaattisose, katajanmarja, mustapippuri, laakerinlehti.

1L Fond Riistaa on valmistettu käyttäen keskimäärin 1000 g riistanluita ja 200 g kasviksia.

Myyntierä 8 x 1L

EAN MYyntierä: 8714100779521

EAN KULUTTAJAPAKKAUS:

8714100779514

KESPRO SAP: 21467787

T-KOODI: -

MEIRA NOVA: 2176790



KNORR PROFESSIONAL FOND ÄYRIÄINEN 1L

AINESOSAT:

Vesi, katkaravut ja hummeri (äyriäiset)¹, kasvikset² (sipuli, porkkana, fenkoli), tomaattisose, valkosipuli, mustapippuri.

1L Fond Äyriäistä on valmistettu käyttäen keskimäärin 500 g äyriäisiä ja 125 g kasviksia.

Myyntierä 8 x 1L

EAN MYyntierä: : 8714100779460

EAN KULUTTAJAPAKKAUS:

8714100779453

KESPRO SAP: 21467784

T-KOODI: 2176758

MEIRA NOVA: 1105088



KNORR PROFESSIONAL FOND VASIKKA 1L

AINESOSAT:

Vesi, paahdetut vasikanluut¹, kasvikset² (sipuli, porkkana), tomaattisose, valkosipuli, laakerinlehti, mustapippuri.

1L Fond Vasikkaa on valmistettu käyttäen keskimäärin 1000 g lihaisia luita ja 50 g kasviksia.

Myyntierä 8 x 1L

EAN MYyntierä: 8714100779446

EAN KULUTTAJAPAKKAUS:

8714100779439

KESPRO SAP: 21467783

T-KOODI: 2176741

MEIRA NOVA: -



PROFESSIONAL

