



Parasta
pastapäivään!



Unilever
Food
Solutions



#Prepped for tomorrow
at [ufs.com](https://www.ufs.com)



Parasta pastapäivään!

Työtä helpottavia reseptejä Knorr Professional -pastoilla

Pastaruokat ovat ammattikeittiön varmoja suosikkeja. Ne sopivat lounaslistalle, linjastoon, à la carte -annoksiin, take away -ratkaisuihin ja sesongin mukaan muunneltaviin kasvis-, kala- ja liharuokiin.

Olemme koonneet avuksesi resepti-ideoita, joiden avulla saat Knorr Professional -pastoista enemmän irti. Reseptit on suunniteltu ammattikeittiön arkeen: ne ovat helppoja toteuttaa, helposti muokattavia ja toimivat kiireisessä arjessa.

Laadukas pasta tekee työstä sujuvampaa. Knorr Professional -pastat säilyttävät napa-

kan rakenteensa myös vaativissa olosuhteissa, kuten esivalmistuksessa, uudelleenlämmityksessä ja lämpöhauteessa. Näin voit valmistaa pastaruokia tehokkaasti ja varmistaa tasalaatuisen lopputuloksen annoksesta toiseen.

Tämän esitteen resepteissä hyödynnetään neljää Knorr Professional -pastatuotetta: Tacconellia, Täysjyvä Fusillia, Lasagnelevyjä ja Asian Noodles -nuudeleita. Löydät tuotteiden tarkemmat tiedot esitteen lopusta.

Poimi ideat käyttöösi, muokkaa reseptejä oman keittiösi tyyliin ja rakenna pastapäivään annoksia, jotka maistuvat asiakkaille ja helpottavat keittiön arkea!

SISÄLLYSLUETTELO

Pasta puttanesca	4
Kesäkurpitsalasangnevuoka	5
Vodkapasta	6
Pasta pomodoro	6
Sienipasta	7
Basilikapasta	8
Pastasalaatti pestolla ja parmesaanilla	8
Tomaattinen pastalaatikko	9
Tomaattinen pastasalaatti latva-artisokalla	10
Tomaatti-savuchilioli	11
Sienikastike	11
Nuudelisalaatti	12
Tomaattikastike	13





Pasta puttanesca

10 annosta

Raaka-aineet:

- 670 g Knorr Fusilli -täysjyväpastaa** tai **Knorr-nuudeleita**
- 200 g** sipulia
- 25 g Knorr Professional Valkosipulipyrettä**
- 100 g** kapriksia
- 350 g** kivettömiä oliiveja
- 40 g** sardelleja
- 500 g Knorr Pronto** -tomaattisurvosta
- 30 g** lehtipersiljaa
- 20 g** rypsiöljyä
- suolaa
- mustapippuria
- parmesaania

Valmistus:

1. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Hienonna sipuli. Pilko sardellit, oliivit ja kaprikset pieneksi. Ota paistinpannu ja lisää öljyä. Kuullota sipuli pannussa ja lisää valkosipulipyreetä.
3. Lisää sardellit, oliivit, kaprikset ja paista 1–2 minuuttia.
4. Lisää Knorr Pronto -tomaattisurvos ja keitä kasaan noin 3–4 minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla.
5. Leikkaa lehtipersilja hienoksi. Lisää pasta kastikkeeseen, sekoita varovasti. Lisää lehtipersiljaa ja raastettua parmesaania.



Kesäkurpitsalasangnevuoka

10 annosta

Raaka-aineet:

- 500 g** Knorr Tacconelli -pastaa
- 350 g** kesäkurpitsaa
- 20 g** Knorr Professional Valkosipulipyrettä
- 40 g** rypsiöljyä
- 500 g** creme fraichea
- 200 g** kermaa
- 20 g** Maizenaa
- 30 g** tuoretta oreganoa
- 350 g** fetajuustoa
- 150 g** raastettua pecorinoa

Valmistus:

- Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Jäähdytä pasta ja siirrä se sopivaan uunivuokaan. Viipaloi kesäkurpitsa varovasti pituussuunnassa mandoliinilla (3 mm) ja laita uunipellille.
- Sekoita rypsiöljy ja valkosipulipyree tasaiseksi pienessä kulhossa. Voitele kesäkurpitsat valkosipuliöljyllä ja lisää suolaa ja mustapippuria. Paista uunissa 200 asteessa noin 5–7 minuuttia. Ota kesäkurpitsat uunista ja anna jäähtyä.
- Sekoita creme fraiche, kerma ja Maizena tasaiseksi, mausta suolalla ja mustapippurilla. Hienonna puolet oreganosta ja lisää kastikkeeseen. Murenn puolet fetajuustosta kastikkeen joukkoon ja sekoita. Kaada kastike pastan päälle uunivuokaan ja raasta päälle pecorinoa.
- Lisää paahdettu kesäkurpitsa, loput fetajuustosta ja oreganosta päälle. Gratinoi uunissa 220 asteessa noin 6 minuuttia.

Vodkapasta

10 annosta

Raaka-aineet:

- 670 g Knorr Fusilli -täysjyväpastaa** tai
Knorr-nuudeleita
- 200 g** sipulia
- 250 g** pekonia
- 35 g Knorr Professional Valkosipulipyrettä**
- 25 g Knorr Professional Savuchilipyrettä**
- 350 g Knorr Tomatino -tomaattisurvosta**
- 25 g** rypsiöljyä
- 2 dl** vodkaa
- 5 dl** kuohukermaa
- 30 g** basilikaa
suolaa
mustapippuria
parmesaania

Valmistus:

1. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Leikkaa sipuli ja pekoni pieneksi. Paista sipuli ja pekoni miedolla lämmöllä, kunnes pekoni on rapeaa.
2. Nosta pannun lämpötilaa ja lisää vodka. Keitä 1 minuutti.
3. Lisää Knorr Tomatino, valkosipulipyree ja savuchilipyree ja keitä kasaan. Lisää kerma, suola sekä mustapippuri ja sekoita hyvin. Keitä kasaan 3–5 min.
4. Lisää pasta sekä hienonnettu basilika ja sekoita varovasti.
5. Viimeistele annos raastetulla parmesaanilla.

Pasta pomodoro

10 annosta

Raaka-aineet:

- 800 g Knorr-nuudeleita**
- 45 g Knorr Professional Valkosipulipyrettä**
- 25 g Knorr Professional Savuchilipyrettä**
- 25 g** misotahnaa
- 500 g Knorr Pronto -tomaattisurvosta**
- 30 g** basilikaa
- 300 g** mozzarellaa
- 100 g** parmesaania
rypsiöljyä
suolaa
mustapippuria

Valmistus:

1. Lisää valkosipulipyree, savuchilipyree, misotahna ja rypsiöljy kattilaan ja lämmitä miedolla lämmöllä jatkuvasti sekoittaen noin 5 minuuttia.
2. Lisää Knorr Pronto -tomaattisurvos, suolaa ja mustapippuria ja keitä hiljalleen noin 10 minuuttia kannen alla.
3. Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan. Kaada vesi pois ja lisää nuudelit kastikkeeseen.
4. Annostele ja viimeistele revityllä mozzarellalla, raastetulla parmesaanilla ja tuoreella basilikalla.



Sienipasta

10 annosta

Raaka-aineet:

- 700 g Knorr Fusilli -täysjyväpastaa** tai **Knorr-nuudeleita**
- 200 g** salottisipulia
- 600 g** herkkusieniä tai portobelloa
- 40 g Knorr Professional Valkosipulipyrettä**
- 1 L Knorr Garde d'Or Sienikastiketta**
- 25 g Knorr Sieniliemijauhetta**
- 100 g** parmesaania
- 30 g** lehtipersiljää
- 20 g** timjamia
- 30 g** rypsiöljyä
- suolaa
- mustapippuria

Valmistus:

1. Leikkaa sipuli hienoksi ja paista pannulla öljyssä. Viipaloi sienet ja lisää pannulle. Mausta suolalla ja mustapippurilla.
2. Paista, kunnes sienistä irronnut neste on haihtunut. Lisää valkosipulipyree, sieniliemijauhe ja sienikastike ja sekoita hyvin. Anna kastikkeen hiljalleen kiehua noin 5 minuuttia.
3. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan ja kaada vesi pois. Lisää keitetty pasta sienikastikkeeseen. Sekoita varovasti.
4. Annostele ja viimeistele hienonnetulla lehtipersiljalla, timjamilla ja raastetulla parmesaanilla.

Basilikapasta

10 annosta

Raaka-aineet:

- 700 g Knorr-nuudeleita**
- 160 g Knorr Basilika Tahnamaustetta**
- 1** sitruunan raastettu kuori
- 300 g** aurinkokuivatuja tomaatteja
- 20 g** tuoretta basilikaa
- 100 g** parmesaania

Valmistus:

1. Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Leikkaa aurinkokuivatut tomaatit pieneksi. Kaada keitinvesi pois nuudeleista ja lisää joukkoon basilikatahnamauste, sitruunan kuoriraaste ja aurinkokuivatut tomaatit.
3. Sekoita varovasti ja annostele.
4. Lisää tuore basilika ja raastettua parmesaania.

Pastasalaatti pestolla ja parmesaanilla

10 annosta

Raaka-aineet:

- 800 g Knorr Fusilli -täysjyväpastaa**
- 150 g Knorr Pesto -tahnamaustetta**
- 150 g Knorr Basilika -tahnamaustetta**
- 40 g Hellmann's Sitruunavinegrettiä**
- 200 g** paahdettuja pinjansiemeniä
- 2** sitruunan raastettu kuori
- 130 g** parmesaania
- 30 g** tuoretta basilikaa
- suolaa
- mustapippuria

Valmistus:

1. Keitä pastaa 6 minuuttia ja kaada keitinvesi pois.
2. Lisää pestotahna ja basilikatahna. Sekoita varovasti.
3. Lisää sitruunavinegretti, paahdetut pinjansiemenet ja sitruunan kuoriraaste.
4. Leikkaa parmesaanista lastuja ja lisää ne pastasalaattiin.
5. Lisää tuore basilika ja sekoita varovasti.



Tomaattinen pastalaatikko

10 annosta

Raaka-aineet:

- 800 g Knorr Tacconelli -pastaa**
- 1,2 kg Knorr Pronto -tomaattisurvosta**
- 35 g Knorr Professional Valkosipulipyrettä**
- 40 g Knorr Kasvisfondi** -tiivistettä
- 30 g** oreganoa (tuore)
- 1,2 kg Knorr Bechamelkastiketta** (keitetty valmiiksi)
- 200 g** fetajuustoa
- 100 g** parmesaania
- suolaa
- mustapippuria

Valmistus:

1. Keitä pastaa 6 minuuttia ja jäähdytä.
2. Kaada pasta uunivuokaan.
3. Kaada tomaattimurska kattilaan. Lisää valkosipulipyree, kasvisfondi ja tuore oregano. Keitä hiljalleen noin 8 minuuttia.
4. Lisää tomaattikastike pastan päälle ja mausta mustapippurilla. Lisää bechamelkastike, murennettu fetajuusto ja raastettu parmesaani.
5. Gratinoi pastavuokaa uunin keskitasolla 225 asteessa noin 20 minuuttia.



Tomaattinen pastasalaatti latva-artisokalla

10 annosta

Raaka-aineet:

600 g Knorr Fusilli -täysjyväpastaa
300 g fetajuustoa
300 g kirsikkatomaatteja
300 g marinoitua latva-artisokkaa
200 g aurinkokuivattuja tomaatteja
200 g Knorr Pesto -maustetahnaa
20 g tuoretta basilikaa
suolaa
mustapippuria

Valmistus:

1. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan ja jähdytä hyvin.
2. Leikkaa kirsikkatomaatit puoliksi.
3. Lisää aurinkokuivatut tomaatit, latva-artisokat ja kirsikkatomaatit pastaan ja sekoita varovasti.
4. Lisää pesto, murennettu fetajuusto ja tuore basilika.
5. Mausta suolalla ja mustapippurilla.

Tomaatti-savuchiliaioli

10 annosta

Raaka-aineet:

200 g Knorr Tomatino -tomaattisurvosta
50 g Knorr Savuchilipyrettä
20 g Knorr Valkosipulipyrettä
20 g Maille Punaviinietikkaa
500 g Hellmann's Professional -majoneesia

Valmistus:

1. Lämmitä Knorr Tomatino -tomaattisurvosta kattilassa ja lisää savuchilipyree, valkosipulipyree ja punaviini-etikka.
2. Keitä hiljalleen 6 minuuttia jatkuvasti sekoittaen.
3. Anna kastikkeen jäähtyä. Kun kastike on jäähtynyt, lisää majoneesi ja sekoita tasaiseksi.

Sienikastike

10 annosta

Raaka-aineet:

1 L Knorr Garde d'Or Sienikastiketta
25 g Knorr-sieniliemijauhetta
20 g Maille Sherryviinietikkaa
100 g kuohukermaa

Valmistus:

1. Lisää kaikki ainekset kattilaan ja anna kiehua hiljalleen noin 5 minuuttia.



Nuudelisalaatti

10 annosta

Raaka-aineet:

- 500 g Knorr-nuudeleita**
- 150 g** limen mehua
- 150 g** sokeria
- 30 g** punaista chiliä
- 100 g** salottisipulia
- 200 g** punakaalia
- 200 g** kiinankaalia
- 250 g** porkkanaa
- 200 g** punasipulia
- 600 g** kanan rintafilettä (kypsä)
- 200 g Hellmann's Seesami-Soijavinegrettiä**
- 200 g** maapähkinöitä
- 30 g** korianteria
- 30 g** minttua

Valmistus:

1. Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan ja jähdytä nopeasti.
2. Lisää limemehu ja sokeri kulhoon ja sekoita kunnes sokeri on sulanut.
3. Hienonna chili ja salottisipuli pieneksi ja lisää ne liemeen. Anna liemen maustua noin 30 minuuttia.
4. Raasta kaalit ja leikkaa porkkanat ja punasipulit julienneksi. Marinoi kaaleja, porkkanoita ja punasipuleita limeliemellä noin 30 minuuttia.
5. Leikkaa kanan rintafileet.
6. Sekoita vihannekset nuudeleiden joukkoon ja lisää seesami-sojavinegrettiä.
7. Lisää lopuksi kana, maapähkinät, hienonnettu korianteri ja minttu.



Tomaattikastike

10 annosta

Raaka-aineet:

600 g Knorr Tomatino -tomaattisurvosta
50 g Knorr Savuchilipyrettä
30 g Knorr Valkosipulipyrettä
30 g Maille Valkoviinietikkaa
20 g sokeria
200 g vettä
suolaa
mustapippuria

Valmistus:

1. Lisää kaikki ainekset kattilaan.
2. Sekoita hyvin ja anna kiehua hiljalleen noin 10 minuuttia.
3. Lisää suolaa ja mustapippuria.

Knorr-pastoilla varmistat laadun

Uutuus!

Knorr
PROFESSIONAL

Tacconelli 3 kg

- Pitää rakenteensa lämpöhauteessa
- Kestää uudelleen-lämmityksen
- Valmistettu Italiassa
- 100 % durumvehnää
- Sopii vegaaneille



Ainesosat:

DURUMVEHNÄJAUHO.

Saattaa sisältää KANANMUNAA, SOIJAA ja SINAPPIA.

Myyntierä 4 x 3 kg

Tuotenumero 64951142

F-koodi: F99002

Kespro: 22129456

Meira Nova:

Valio Aimo:

Patu:

Wihuri Metro-tukku:

Myyntierä



8 721201 998010

Kuluttajapakkaus



8 721201 990021

Uutuus!

Knorr
PROFESSIONAL

Täysjyvä Fusilli 3 kg

- Pitää rakenteensa lämpöhauteessa
- Kestää uudelleen-lämmityksen
- Valmistettu Italiassa
- 100 % täysjyvä-durumvehnää
- Sopii vegaaneille



Ainesosat:

Täysjyvä-DURUMVEHNÄJAUHO (100% täysjyvää).

Saattaa sisältää KANANMUNAA, SOIJAA ja SINAPPIA.

Myyntierä 4 x 3 kg

Tuotenumero 64970847

F-koodi: F70211

Kespro: 22129457

Meira Nova:

Valio Aimo:

Patu:

Wihuri Metro-tukku:

Myyntierä



8 721317 717611

Kuluttajapakkaus



8 721317 702112

Knorr
PROFESSIONAL

Nuudelit 3 kg

- Keitto aika vain 9 minuuttia
- Pitää rakenteensa lämpöhauteessa
- Kestää uudelleen-lämmityksen
- Valmistettu Italiassa
- 100 % durumvehnää



Ainesosat:

DURUMVEHNÄJAUHO, KANANMUNANVALKUAINEN 12%.

Saattaa sisältää SOIJAA ja SINAPPIA.

Myyntierä 4 x 3 kg

Tuotenumero 64934755

F-koodi: F97941

Kespro: 22044172

Meira Nova: 40578

Valio Aimo: 809240

Patu: 139902

Wihuri Metro-tukku:

8721201979385

Myyntierä



8 721201 979415

Kuluttajapakkaus



8 721201 979385

Knorr
PROFESSIONAL

Lasagnelevyt 5 kg

- Uudistunut formaatti
- Parempi käytettävyys – sopii 1/2 GN-astiaan
- Valmistettu Italiassa
- 100 % durumvehnää



Ainesosat:

DURUMVEHNÄJAUHO.

Saattaa sisältää SINAPPIA ja SOIJAA.

Myyntierä 1 x 5 kg

Tuotenumero 65631272

F-koodi: F00159

Kespro: 22102066

Meira Nova: 43330

Valio Aimo:

Patu:

Wihuri Metro-tukku:

8721497001593

Myyntierä



8 721497 001593

Kuluttajapakkaus



8 721497 001593

Liemijauheet ja fondit



Knorr Sieniliemi, jauhe 1,1 kg/55 L

Kuluttajapakkaus



Knorr Kasvisfondi, tiiviste 1 L/50 L



Kastikkeet



Knorr Garde d'Or Sienikastike 1 L

Kuluttajapakkaus



Knorr Bechamelkastike 1 kg/12 L



Tomaattituotteet



Knorr Pronto, maustettu tomaattisurvos 3 kg

Kuluttajapakkaus



Knorr Tomatino, tomaattisurvos 3 kg



Mausteet



Knorr Professional Valkosipuli Puré 750 g

Kuluttajapakkaus



Knorr Professional Savuchili Puré 750 g



Knorr Tahnamauste Basilika 340 g



Knorr Tahnamauste Pesto 340 g



Etikat ja vinegretit



Maille Valkoviinietikka 500 ml

Kuluttajapakkaus



Maille Punaviinietikka 500 ml



Maille Sherryviinietikka 500 ml



Hellmann's Sitruunavinegretti 1 L



Hellmann's Seesami-Sojavinegretti 1 L



Tärkkelykset



Maizena maissitärkkelys 2,5 kg

Kuluttajapakkaus



Majoneesit



Hellmann's Professional Majoneesi 5 L/4,9 kg

Kuluttajapakkaus





unileverfoodsolutions.fi

Seuraa meitä myös somessa:



Unilever
Food
Solutions



#Prepped for tomorrow
at **ufs.com**