



Unilever
Food
Solutions



1-2-3

Maks 30 min
tilberedningstid



Maks 6
ingredienser

KANTINE

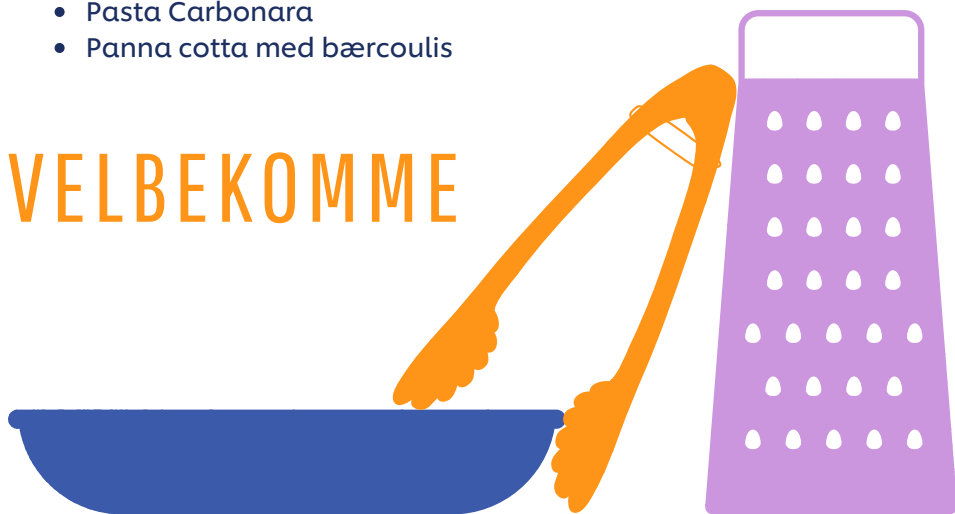
PÅ MENUEN

Vores dygtige nordiske kantinekok, Ellen Merethe, har sammensat nogle gode opskrifter som passer perfekt for små og mellemstore kantiner. Disse retter er enkle at lave, med maksimalt 6 ingredienser, og tager kun 30 minutter at tilberede.

- Italiensk tomatsauce med kyllingebryst
- Bratwurst med rodmos
- Fiskefad i tomat
- Thaisuppe
- Pasta gratin
- Cremet pastasalat
- Pasta Carbonara
- Panna cotta med bærcoulis



VELBEKOMME



1-2-3 KANTINE





ITALIENSK TOMATSAUCE MED KYLLINGEBRYST

10 PORTIONER

1 kg Tomatino er lavet af 1,7 kg solmodne tomater fra Italien. Kombineret med italiensk krydderpasta har du en enkel sauce med smagen af Italien.

INGREDIENSER

- 10 stk kyllingebryst eller kyllingefilet med lidt salt og peber
- 2 kg Knorr Tomatino
- 100 g Knorr Bourquet all italiana krydderpasta
- 10 g stødt peber

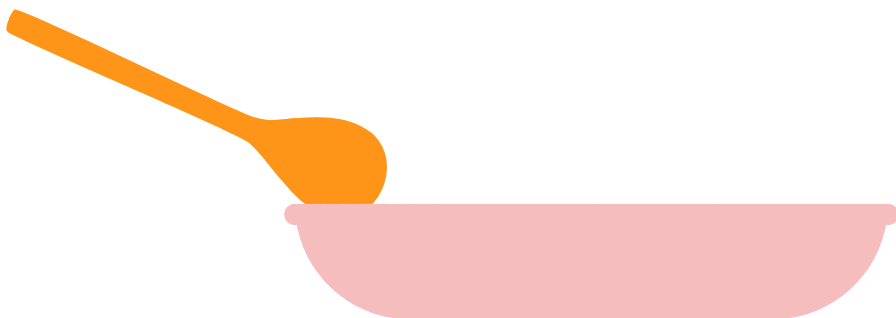
FREM GANGSMÅDE

1 Varm Knorr Tomatino og Knorr Bouquet all italiana ved svag varme i en gryde.

2 Smag til med lidt peber.

3 Steg kyllingebryst. Skær det herefter i tynde skiver.

4 Til denne ret kan du servere hvad du ønsker af tilbehør som kartofler, ris, couscos eller bulgur. Eller hvorfor ikke bare lidt lækkert brød eller en frisk salat.



1-2-3 KANTINE





BRATWURST MED RODMOS

10 PORTIONER

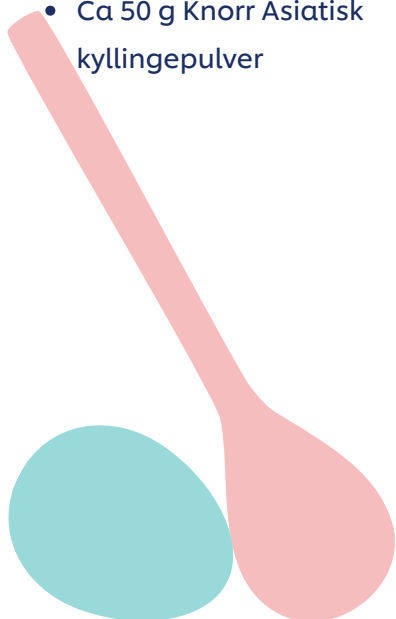
Klassisk husmandskost hvor rodmosen får et spændende smagsboost af Knorr Asiatisk kyllingebouillon.

INGREDIENSER

- 20 stk Bratwurst
- 1 kg søde kartofler
- 1 kg selleri
- 50 g smør
- 1 dl madlavningsfløde
- Ca 50 g Knorr Asiatisk kyllingepulver

FREM GANGSMÅDE

- 1 Søde kartofler og selleri skrælles og skæres i passende stykker. Koges i vand til de er møre.
- 2 Si vandet fra og hæld grøntsagene tilbage i gryden.
- 3 Tilsæt smør og madlavningsfløde, brug stavblender og lav det til en puré. Smag til med Asiatisk kyllingepulver.
- 4 Steg pølserne og server retten sammen med Maille sennep.







FISKEFAD MED TOMAT

10 PORTIONER

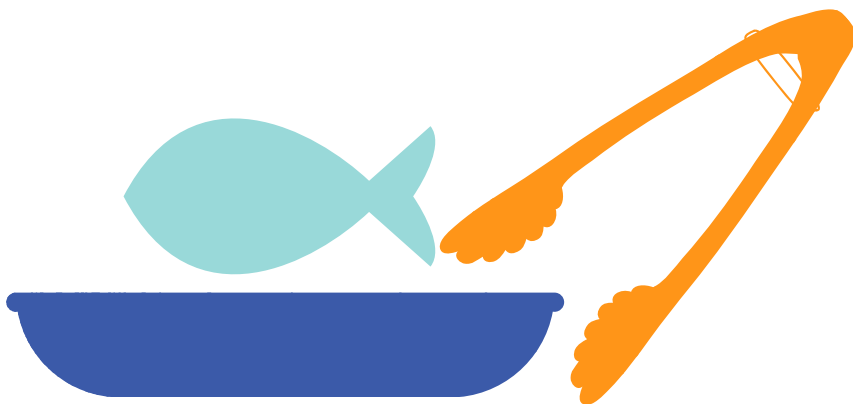
Et sundt og mættende fiskefad med tomatsauce, fisk og grøntsager. Server med godt brød!

INGREDIENSER

- 1,5 kg fisk
- 2 kg Knorr Tomatino
- 2,5 kg Knorr Rataouille
- 10 g Knorr Primerba Hvidløg krydderpasta
- 20 g Knorr Asiatisk Kyllingepulver

FREMGANGSMÅDE

- 1 Skær fisken i tern. Brug hvad du har tilgængeligt såsom torsk, sej eller laks.
- 2 Læg skiftevis fisk, Knorr Tomatino og Knorr Rataouille i lag i et ildfast fad.
- 3 Smag til med hvidløgpasta og Asiatisk kyllingepulver.
- 4 Bages i ovn ca 25 min på 180 grader.







THAI SUPPE

10 PORTIONER

En varmende suppe som kan varieres i det uendelige, med kød, fisk, kylling eller vegetar. Brug det du har i køkkenet.

INGREDIENSER

- 300g Knorr Thai suppe granulat
- 2,5 liter Vand
- 0,5 liter madlavningsfløde

FREMGANGSMÅDE

- 1 Bland suppegranulat, vand og fløde i en gryde og varm langsomt op under omrøring.

TIPS

Til servering

- Skaldyr
- Kylling
- Grøntsager julienne (afhængig af sæson)
- Friske urter
- Brødcrutoner



1-2-3 KANTINE





PASTAGRATIN

10 PORTIONER

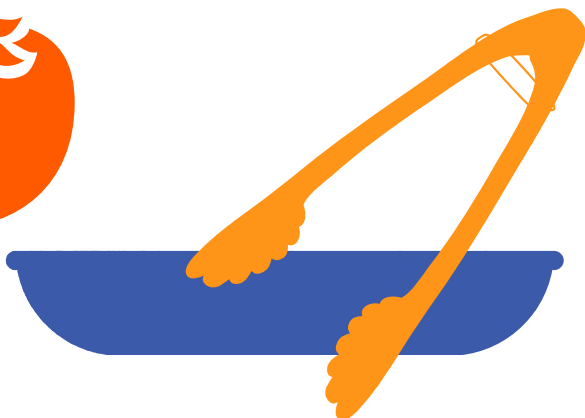
En enkel og smagfuld ret hvor du lader pastaen blive kogt i saucen. På den måde sparer du lidt tid i et travlt køkken.

INGREDIENSER

- 1,5 kg Knorr Fusilli Tricolore
- 2 kg Knorr Ratatouille
- 300 g Knorr Paprigano sauce, granulat
- 3,75 l Vand
- 4 dl Madlavningsfløde

FREMGANGSMÅDE

- 1 Lag Paprigano saucen af saucepulver, vand og lidt madlavningsfløde.
- 2 Læg (ukogt) Fusilli, papriganosaucen og Ratatouille lagvis i en gastrobakke.
- 3 Bag i ovnen 180 g ca 30 min.
- 4 Server med en frisk salat og godt brød.







CREMET PASTASALAT

10 PORTIONER

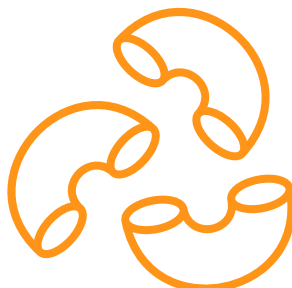
En pastasalat er perfekt at lave når du har rester af f.eks grøntsager, kød eller ost. Hellmann's Professional binder salaten godt sammen og giver en dejlig smag.

INGREDIENSER

- 1,5 kg Knorr Fusilli Tricolore
- 300 g Hellmann's Professional mayonnaise
- 200 g Creme Fraiche
- 800 g grøntsager, som f.eks grønkål, gulerod, forårsløg, radicchio Rosso
- Salt og peber
- Friske urter

FREMGANGSMÅDE

- 1 Kog pasta som anvist på pakken. Køl af..
- 2 Bland Hellmann's Professional mayonnaise og Creme Fraiche sammen. Smag til med salt og peber.
- 3 Skær sæsonens grøntsager alt efter hvad du har tilgængeligt. Bland alt sammen i en skål.



1-2-3 KANTINE





CARBONARAGRATIN MED BACON

10 PORTIONER

En enkel måde at servere favoritten Pasta Carbonara.

INGREDIENSER

- 300 g Knorr Carbonarasauce, granulat
- 1 Liter Vand
- 1 Liter Madlavningsfløde
- 0,5 kg bacon
- 0,5 kg revet ost
- 1,5 kg Knorr Tagliatelle

FREMGANGSMÅDE

- 1 Lav Carbonara sauceen af saucegranulat, vand og lidt madlavningsfløde. Kog pastaen.
- 2 Læg kogt pasta i en gastrobakke og hæld sauceen over. Top med revet ost og sæt i ovnen 180 g ca 30 min.
- 3 Steg baconern sprøde og drys over gratinen lige før servering.

TIPS

Brug gerne lidt grøntsager du har til overs i gratinen, som f.eks forårsløg, blomkål eller broccoli.







PANNA COTTA MED BÆRCOULIS

40 PORTIONER À 1 DL

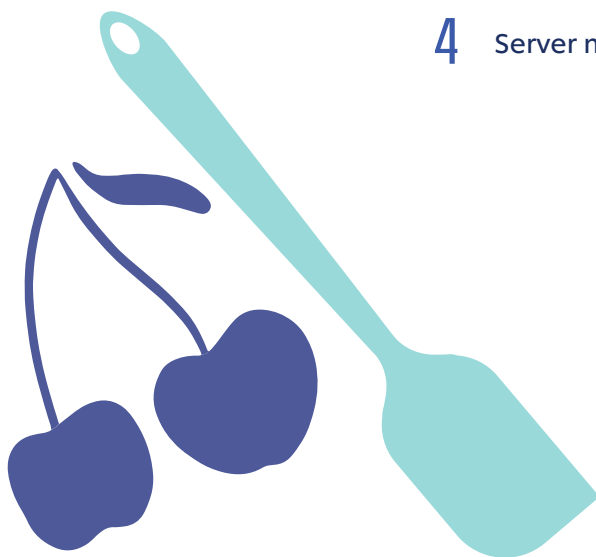
En italiensk klassiker. Blød flødebudding som serveres som den er, eller videreudvikles med egne smage.

INGREDIENSER

- 520 g (1 pose) Carte d'Or Panna cotta pulver
- 2 L Mælk
- 2 L Piskefløde
- 1 liter bærcoulis

FREMGANGSMÅDE

- 1 Bland posens indhold i 2 L kogende mælk og rør i ca 30 sekunder til alt er opløst.
- 2 Tilsæt 2 L kold fløde og rør igen.
- 3 Hæld i forme og lad det stivne på køl i ca tre timer før servering.
- 4 Server med bærcoulis.





Unilever
Food
Solutions