



# Der er altid mere at smage på!

Opskrifter og idéer med  
den gode smag fra fond



Unilever  
Food  
Solutions





## En god fond gør en forskel

Vi er overbeviste om, at det at investere i en god, færdiglavet fond giver mere end bare smagsfordele. En fond, der leverer på samme måde hver gang, skaber en følelse af sikkerhed og giver tid til andre ting, hvilket igen fører til en mere behagelig atmosfære i køkkenet og, ja – generelt bare flere muligheder. Det er i hvert fald sådan, vi ser på det.

Hvilken fond, du vælger at bruge, er et spørgsmål om anledning, budget, smag og præferencer. I denne folder vil vi vise diversiteten i madlavningen ved at bruge fond. Du finder opskrifter og tips, der bruger både vores koncentrerede fonder og fonder fra Knorr Professional enten som base eller som smagsætter. Lad dig inspirere og prøv selv de forskellige muligheder i dit køkken.

### **Held og lykke!**

Kokkene hos Unilever Food Solutions



# Dette er Knorr Koncentreret Fond:

- ▶ Ren og intens smag
- ▶ Er gluten- og laktosefri
- ▶ Velegnet som base i supper, saucer, gryderetter og marinader
- ▶ Er fri for gærekstrakt, med undtagelse af løgfonden
- ▶ Kan bruges i både varm og kold madlavning, f.eks. kolde saucer, dressinger og spreads
- ▶ Kan bruges, som den er, eller fortyndes til et saltindhold på enten 0,5 % eller 0,3 %
- ▶ Kan bruges som smagssætter eller krydderi undervejs eller til sidst i tilberedningen, når du vil tilføje lidt ekstra smag til din madlavning
- ▶ Fås i flaske med praktisk flip-top-låg
- ▶ Er drøj i brug (giver op til 50 liter fond)
- ▶ Har en afbalanceret syrlighed



Vil du vide mere  
om vores produkter?  
Klik her!





# Dette er Knorr Professional FOND

- ▶ Fås i tre varianter: KYLLINGEFOND, KALVEFOND OG DEMI-GLACE
- ▶ Klar til brug, dvs. ikke koncentreret
- ▶ En afbalanceret smagsprofil, der giver dine retter den samme smag hver gang
- ▶ Gluten- og laktosefri
- ▶ Ingen allergener at deklarere\*
- ▶ Lavet af naturlige ingredienser
- ▶ Ingen tilsætningsstoffer (ingen kunstige farve- eller smagsstoffer)
- ▶ Fleksibel og nem emballage i en praktisk størrelse



Vil du vide mere om vores produkter?  
Klik her!



\* Dette produkt indeholder ingen allergifremkaldende ingredienser, der skal deklareres i henhold til EU-forordning 1169/2011 (bilag II).



# Tips med Knorr Koncentreret Fond



- 1 Hummerperler lyder flot og ser smukke ud, og uanset om du laver dem som tapiokaperler eller med agar-agar, kan du smage væsken til med Knorr Professional Koncentreret Hummerfond.
- 2 En nem måde at løfte smagen af noget så simpelt som en god bagel er at blande lidt hummerfond i almindelig neutral flødeost. Tilsæt agurk og røget laks, så har du en rigtig god snack eller nem frokost til at spise på farten.
- 3 Tilføj lidt "umf" til din clubsandwich ved at smage HELLMANN'S Professional Mayonnaise til med lidt Knorr Kyllingefond.
- 4 Giv din ceviche et ekstra boost ved at smage den til med vores hummerfond.
- 5 Træt af din sædvanlige vinaigrette? Prøv at smage den til med lidt trøffel og Knorr Koncentreret Svampefond.
- 6 Udnyt vores koncentrerede fond, når du laver mad i sous vide.

# Tips med Knorr Professional FOND



- 1 Lav en lun grøn peberskum på sifonen med Knorr Professional KYLLINGEFOND og HELLMANN'S Professional
- 2 Har du prøvet at lave sous vide-kalveblanquette med Knorr Professional KALVEFOND? Hvis ikke, er det måske på tide nu!
- 3 Hvorfor ikke prøve at lave en oksevinaigrette med Knorr Professional DEMI-GLACE næste gang du sætter carpaccio på menuen?





# Kalveschnitzel med kaperssmør

Wienerschnitzel eller kalveschnitzel er østrigernes stolthed og laves af kalveyder- eller -inderlår, der bankes tyndt, paneres og derefter steges, indtil det er gyldenbrunt og sprødt. Server med en smagfuld rødvinssauce.

## Ingredienser

10 personer

### Schnitzel

- 1,3 kg kalveyder- eller -inderlår (pudset af)
- 350 g HELLMANN'S Professional Mayonnaise 50 %
- 300 ml vand
- 150 g MAIZENA Majsstivelse
- 250 g panko, rasp eller glutenfri rasp
- salt og peber
- rapsolie (til stegning)

### Tilbehør

- 300 g grønne ærter
- 1,3 kg små kogte kartofler
- 200 g smør (til stegning og ærter)

### Pisket kaperssmør

- 300 g smør (usaltet)
- 60 g kapers (hakkede)
- 10 g kapers (hele)
- 1 citron (saft og revet skal)
- 5 g salt
- 5 tsk. Worcestershire-sauce
- 1 g friskkværnet peber
- cayennepeber (efter smag)

### Rødvinssauce

- 5 dl Knorr Professional DEMI-GLACE
- 3 dl vand
- 20 ml Knorr Koncentreret Oksefond
- 3 dl rødvin
- 100 g rødløg i skiver
- 3 g sukker
- 15 g MAIZENA Majsstivelse
- MAILLE Sherryeddike efter smag
- rapsolie til stegning
- salt og peber





## Sådan gør du

### Schnitzel

1. Skær kødet i 10 stykker på hver 130 g. Bank hvert stykke kød mellem film med en lille kasse-rolle eller lignende, indtil de ikke er mere end 0,5 cm tykke.
2. Pisk HELLMANN'S Mayonnaise og vand sammen. Kom majsstivelse og rasp i hver sin skål. Tilsæt salt og peber til majsstivelsen.

### Panér kødet ved at dyppe det i:

1. Majsstivelse
2. Mayonnaise-blandingen
3. Rasp

Varm rigeligt med rapsolie op i en stegepande eller på en stegeplade. Steg schnitzlerne, til de er gyldenbrune på begge sider. Salt let.

### Tilbehør

1. Steg de kogte kartofler gyldenbrune i en blanding af smør og olie.
2. Varm ærterne op med en klat smør.

### Pisket kaperssmør

1. Kom alle ingredienserne i en skål. Pisk smørret, til det bliver hvidt og luftigt.

### Rødvinsauce

1. Sautér rødløget i lidt rapsolie på en pande.
2. Tilsæt sukker, og lad løgene karamellisere.
3. Hæld rødvinen i, og reducér til det halve.
4. Tilsæt DEMI-GLACE, vand og Koncentreret Oksefond. Lad simre i 20 minutter.
5. Smag til med salt, peber og sherryeddike.
6. Jævn saucen med opblandet MAIZENA, og si inden servering.







# Ribollita

En mættende italiensk suppe med ekstra alting! Og med ekstra alting mener vi hvide bønner, pancetta, palmekål, croutoner og andre smukke og lækre ingredienser. Velbekomme!

## Ingredienser

10 personer

3 løg  
800 g gulerødder  
10 hvidløgsfed  
5 stængler bladselleri  
250 g palmekål  
1,5 kg hvide bønner, kogte  
350 ml hvidvin  
1 kg Knorr Tomatino  
1 l Knorr Professional KYLLINGEFOND  
500 ml vand  
15 g Knorr Kyllingesky, pasta  
25 g Knorr Krydderpasta Bouquet de Provence  
1 parmesanost, 1 skorpe + fintrevet til servering  
125 g pancetta i tern  
300 g lyst brød til croutoner  
olivenolie  
salt og peber

## Sådan gør du

1. Skær pancettaen i tern, og steg i en gryde.
2. Tilsæt finthakket løg, bladselleri og hvidløg i tynde skiver. Svits i fedtet fra pancettaen.
3. Skræl gulerødderne, og skær dem i tern.
4. Tilsæt gulerødderne og Knorr Krydderpasta, og steg det i et par minutter.
5. Deglacér gryden med hvidvin, og reducér, til halvdelen er tilbage.
6. Tilsæt Knorr Tomatino, Knorr Professional KYLLINGEFOND, vand og Knorr Kyllingesky samt parmesan-skorpen. Lad simre i ca. 10-15 minutter.
7. Tilsæt bønner og hakket palmekål. Kog op.
8. Smag til med salt og peber, og servér med fintrevet parmesan og croutoner.





# Klassisk gratineret fransk løgsuppe

En af verdens ældste supper, som ganske forståeligt stadig er en elsket klassiker. En skøn suppe, der altid går lige ind i hjertet på gæsterne.

## Ingredienser

10 personer

10	løg
3	fed hvidløg
50 g	smør
3 dl	hvidvin
1 l	vand
60 g	Knorr Kyllingesky, pasta
3	laurbærblade
10 g	Knorr Krydderpasta Timian
2 spsk.	MAILLE Sherryeddike
45 ml	Knorr Koncentreret Løgfond
	salt og peber
10	skiver franskbrød
	uden kanter
300 g	revet lagret ost, f.eks. Gruyere

## Sådan gør du

1. Pil og skær løget i skiver, hak hvidløget fint, og svits i smør, til det har taget lidt farve.
2. Tilsæt hvidvin, laurbærblade, bouillon og vand. Lad det koge i ca. 30 minutter.
3. Smag suppen til med timianpasta, sherryeddike, løgfond, salt og peber.
4. Forvarm ovnen til 250 °C (overvarme). Hæld suppen i suppeskåle, og top med brød og revet ost. Gratinér, indtil osten er gyldenbrun.





# Cremet pasta med bacon og champignoner

En cremet carbonara med masser af smag, som du tilbereder dagen før servering. Enkel, fleksibel og velsmagende! Opskriften svarer til en GN bakke.

## Ingredienser

10 personer

600 g bacon, skåret i tern  
1,5 kg champignoner, skåret i skiver  
200 g løg, skåret i tern  
50 g rapsolie til stegning  
70 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg  
1 kg pastapenne  
500 ml vand  
1 l mælk  
1,5 l fløde eller andet flødeprodukt  
125 g Knorr Koldrørt jævnning  
25 ml Knorr Koncentreret Svampefond  
40 ml Knorr Koncentreret Kalvefond

## Sådan gør du

1. Brun løg, hvidløg, champignon og bacon. Lad det afkøle, og stil til side.
2. Vand og fløde blandes med fonder. Tilsæt koldrørt jævnning.
3. Bland saucen omhyggeligt med de stegte grøntsager og bacon. Vend til sidst den ukogte pasta i.
4. Hæld blandingen i en bradepande, og dæk omhyggeligt med film. Lad det stå natten over.
5. Bages i ovnen i ca. 25 minutter, eller indtil pastaen er al dente.





# Mørbrad med bearnaise og pommes allumettes

En klassisk ret med et moderne twist! I stedet for den sædvanlige bearnaisesauce serverer vi bearnaisemayonnaise. Og vi har erstattet pommes frites med lækre, sprøde og stilfulde pommes allumettes.

## Ingredienser

10 personer

### Kød

1,8 kg oksekød, højreb i 10 stykker  
rapsolie til stegning  
smør til stegning  
salt og peber

### Pommes allumettes

400 g kartofler  
1 l fritureolie

### Rødvinsauce

5 dl Knorr Professional  
DEMI-GLACE  
3 dl vand  
20 ml Knorr Koncentreret Oksefond  
3 dl rødvin  
100 g rødløg i skiver

4 g

sukker

15 g

MAIZENA Majsstivelse

15 ml

rapsolie

15 ml

MAILLE Sherryeddike  
salt

### Bearnaisemayonnaise

300 g

HELLMANN'S Real  
Mayonnaise 70 %

6 g

estragon, syltet i eddike

4 ml

lage fra den syltede  
estragon

2 ml

Worcestershire-sauce  
cayennepeber, en knivspids  
tørret koriander, en knivspids

4 g

frisk persille

2 g

frisk estragon  
gurkemeje, en knivspids





## Sådan gør du

### Kød

Steg eller grill bøfferne til 56 °C. Tag dem af panden, og lad dem hvile i ca. 10 minutter.

### Pommes allumettes

1. Riv kartoflerne på et mandolinjern til julienne.
2. Skyl i iskoldt vand, indtil vandet er klart. Skyl derefter kartoflerne i yderligere 5 minutter i varmt vand. Lad dryppe af i en sigte. Læg kartoflerne på et viskestykke, og tør dem grundigt.
3. Fritér kartoflerne ved 170 °C, indtil de er gyldenbrune og sprøde. Drys med salt!

### Rødvinsauce

1. Svits rødløget i en gryde. Tilsæt sukker, og lad løgene karamellisere.
2. Hæld rødvinen i, og reducér til det halve. Tilsæt Knorr Professional DEMI-GLACE, vand og Koncentreret Oksefond. Lad det simre i ca. 20 minutter, og smag til med salt, peber og sherryeddike.
3. Bland MAIZENA med lidt vand, og jævnsaucen. Si saucen, og servér den.

### Bearnaismayonnaise

Bland alle ingredienserne sammen. Lad det trække i mindst 1 time.







# Sommerens lækreste kartoffelsalat med HELLMANN'S

Brug nye kartofler til en cremet kartoffelsalat, der har masser af smag og passer godt til alt grillet. Kyllingefond giver den ekstra dimension, der fuldender oplevelsen.

## Ingredienser

10 personer

### Dressing

- 250 g HELLMANN'S Professional Mayonnaise 50 %
- 250 g cremefraiche
- 20 ml Knorr Koncentreret Kyllingefond
- 30 g peberrod
- 15ml MAILLE Æblecidereddike
- 2 g salt
- 2 g peber, groftkværnet
- 5 g dild, hakket
- 5 g persille, hakket

### Kartoffelsalat

- 1,8 kg kartofler, skrællede
- 300 g syltede agurker
- 100 g løg, skåret i tern
- 7 g revet hvidløgsfed

## Sådan gør du:

### Dressing

1. Bland HELLMANN'S Professional Mayonnaise med cremefraiche, peberrod og MAILLE Æblecidereddike.
2. Smag til med Knorr Koncentreret Kyllingefond, dild, persille og friskkværnet peber. Lad dressingen afkøle.

### Kartoffelsalat

1. Skær kartoflerne i skiver, og damp dem bløde i ovnen. Lad kartoflerne køle af.
2. Kom kartofler, løg og syltet agurk i en skål, og bland dressingen i salaten.
3. Servér med stegt kylling, pølser eller schnitzel.



# Grillet kalveentrecote à la ossobuco

En rigtig god ossobuco er fantastisk, men tager tid at lave, så her har vi brugt de dejlige smage fra saucen i stedet. Servér med et godt stykke grillet kalveentrecote, gremolata og en lækker risotto!

## Ingredienser

### 10 portioner

10 stykker kalveentrecote på 150 g

### Sauce

1 løg  
3 hvidløgsfed  
1 gulerod, skrællet  
3 stængler bladselleri  
5 g frisk salvie  
3 g frisk rosmarin  
olivenolie til stegning  
2 spsk. tomatpuré  
4 tomater, skåret i både  
2 dl hvidvin  
8 dl Knorr Professional KALVEFOND  
2 spsk. MAILLE Sherryeddike  
friskkværnet peber

## Sådan gør du:

1. Skær løg, hvidløg og bladselleri i skiver. Steg sammen med krydderurterne i olivenolie ved middel varme, til det har fået en fin farve.
2. Tilsæt tomatpuréen, og steg lidt mere.
3. Tilsæt vin, Knorr Professional KALVEFOND og tomater.
4. Lad koge i cirka 25 minutter. Si saucen gennem en finmasket si. Kog saucen ind, til der er ca. 6-7 dl tilbage.
5. Smag saucen til med sherryeddike, salt og friskkværnet peber.
6. Grill kødet.

## Tip!

Servér kødet med en lækker sauce, gremolata og en lækker risotto.





# Klassisk pebersauce

En pebersauce er god til meget. Prøv at bruge tre slags peber for at gøre saucen lidt mere interessant. Blancher evt. peberkornene for at gøre saucen lidt mildere. Servér med et perfekt stegt stykke kød eller andebryst.

## Ingredienser

10 personer

- 2 spsk. almindelige peberkorn
- 1 spsk. rosa peberkorn
- 2 spsk. grønne peberkorn
- 3 bananskalotteløg, finthakkede
- 30 g smør
- 0,5 dl cognac
- 8 dl Knorr Professional KALVEFOND
- 1 spsk. MAILLE Sennep Dijon Original
- 4 dl fløde 35 %
- 2 spsk. MAIZENA Majsstivelse salt

## Sådan gør du:

1. Start med at støde eller male peberkornene groft.
2. Kog kalvefonden ind, til der er ca. 4-5 dl tilbage.
3. Svits peber og løg i smørret. Tilsæt cognac, og flambér ved at sætte ild til spiritussen.
4. Tilsæt den reducerede kalvefond. Kog op.
5. Hæld fløden i, og kog ind til en tyktflydende konsistens. Jævn saucen med MAIZENA Majsstivelse udrørt i lidt vand.
6. Smag saucen til med dijon-sennep og salt.





# Boeuf bourguignon

Vi bruger en god rødvinssauce med en fyldig smag som base i vores Boeuf bourguignon. Derefter ligger meget af hemmeligheden i den røgede bacon, champignonerne og de stegte løg. Brug evt. ovnen som tilberedningsmetode. Bare smid retten ind om aftenen og tag den ud næste morgen. Det bliver virkelig lækkert.

## Ingredienser

### 10 portioner

1,5 kg	højreb
2 spsk.	neutral madolie til stegning
	salt
	friskkværnet peber
30	små champignoner
400 g	varmrøget bacon, skåret i små stykker
20	perleløg
3 spsk.	neutral madolie
5 dl	rødvin
8 dl	Knorr Professional DEMI-GLACE
5 g	frisk timian
1	hvidløgsfed, grofthakket

## Sådan gør du:

1. Skær kødet i store stykker på 4x4 cm. Krydr med salt og peber.
2. Brun kødet ved høj varme i madolien. Det skal have godt med farve. Sæt det til side.
3. Steg champignoner, bacon og løg i olie indtil gyldenbrunt, helst i en stor støbejernsgryde.
4. Tilsæt rødvin, hvidløg og timian.
5. Kog vinen ind til det halve. Tilsæt Knorr Professional DEMI-GLACE.
6. Tilsæt kødet, og dæk med et stykke fedtsugende papir og et låg.
7. Sæt i ovnen ved 90 °C i ca. 10 timer. Kødet skal føles rigtig mørt.
8. Servér gryderetten med en lækker kartoffelmos og hakket persille.





# Butternutsquash- risotto med svampe

En fantastisk måde at kombinere en risotto med grønt ... eller i dette tilfælde orange, i form af den supersøde, saftige og aromatiske butternutsquash. Hvidvin, parmesan, græskar, kyllingefond, svampe og masser af umami – det kan ikke gå galt!

## Ingredienser

10 personer

### Risotto

2 l vand  
100 ml Knorr Koncentreret Grøntsagsfond  
700 g risottoris  
1 dl olivenolie  
200 ml hvidvin  
500 g butternutsquash  
100 g skalotteløg, hakkede  
20 g frisk timian, hakket  
5 g hvidløg, hakket  
40 ml Knorr Koncentreret Løgfond  
100 g smør  
100 g parmesanost, friskrevet  
5 g salt og peber

### Svampetopping

400 g blandede svampe  
15 ml HELLMANN'S Citrus Vinaigrette  
30 ml Knorr Koncentreret Løgfond

## Tilberedning

### Risotto

1. Bring vandet i kog med Knorr Koncentreret Grøntsagsfond.
2. Varm risene i olivenolien, og lad dem suge fedtstoffet til sig. Tilsæt hvidvinen, og kog det ind. Tilsæt derefter vand og fond lidt efter lidt, indtil risene er kogt al dente.
3. Damp butternutsquash, skalotteløg, timian og hvidløg i ovnen med sølv-papir over, til de er helt møre. Tilsæt løgfonden, og mos groft med en gaffel eller en stavblender.
4. Saml risottoen med smør og parmesan. Tilsæt derefter den mosede butternutsquash, og rør rundt i risottoen, indtil den er cremet – smag evt til med salt og peber.

### Svampetopping

Steg de blandede svampe på en pande i lidt fedtstof. Glasér dem i løgfond og citrusvinaigrette, krydr med salt og peber, og server risottoen med svampene på toppen.





# Rødvinsauce

## Ingredienser

20 personer

1000 ml	Knorr Professional DEMI-GLACE
80 ml	rødvin
30 ml	MAILLE Rødvinseddike
30 g	MAIZENA Tapioka-stivelse
20 ml	Knorr Koncentreret Svampefond
10 g	brun farin
10 g	salt

## Tilberedning

Mål alle ingredienserne op i en skål, og bland dem. Når du tilsætter tapioka til væsken, skal du røre grundigt rundt for at sikre, at stivelsen er jævnt blandet og ikke danner klumper. Varm op i en gryde, og lad simre i fire minutter.



# Dette er Knorr Professional serveringsklare saucer!

Har du svært ved at finde tid til at lave saucen? Driller det med at få den samme smag hver gang? Eller serverer du kun sauce til få anretninger ad gangen? Så er serveringsklare saucer måske en mulighed. De skal blot varmes op og er klar til brug.

- ▶ Udviklet af kokke til kokke
- ▶ Professionelle saucer med autentisk smag
- ▶ Perfekt konsistens
- ▶ Klar til brug
- ▶ Hjælper dig med at spare tid i køkkenet



Vil du vide mere om vores produkter? Klik her!







## Knorr Professional Koncentreret Fond

Art.nr	Produkt
F27302	Knorr Professional Brunet Løgfond, koncentreret, 6 x 1 l
F27282	Knorr Professional Fiskefond, koncentreret, 6 x 1 l
F27280	Knorr Professional Grønsagsfond, koncentreret, 6 x 1 l
F27304	Knorr Professional Hummerfond, koncentreret, 6 x 1 l
F27278	Knorr Professional Kalvefond, koncentreret, 6 x 1 l
F27276	Knorr Professional Kyllingefond, koncentreret, 6 x 1 l
F27296	Knorr Professional Oksefond, koncentreret, 6 x 1 l
F27300	Knorr Professional Svampefond, koncentreret, 6 x 1 l



## Knorr Professional FOND

Art.nr	Produkt
F47064	Knorr Professional DEMI-GLACE, 5 x 1 l
F47090	Knorr Professional KALVEFOND, 5 x 1 l
F47088	Knorr Professional KYLLINGEFOND, 5 x 1 l
F48323	Knorr Professional DEMI-GLACE, 2 x 5 l
F48383	Knorr Professional KYLLINGEFOND, 2 x 5 l



## Knorr Professional serveringsklare saucer

Art.nr	Produkt
16567202	Knorr Professional Hollandaisesauce, serveringsklar, 6 x 1 l
F83397	Knorr Professional Pebersauce, serveringsklar, 6 x 1 l
F30530	Knorr Professional Ostesauce, serveringsklar, 6 x 1 l
16566301	Knorr Professional Bearnaisesauce, serveringsklar, 6 x 1 l

