Læs mere på **ufs.com**

Unilever Food Solutions

NY OPSKRIFT. MERE SMAG.

Knorrs koncentrerede fonder er et af vores mest alsidige produkter. Du kan bruge vores fonder som basis til supper, saucer, gryderetter, marinader og mange andre retter. Eller du kan anvende dem som smagssættere under eller i slutningen af tilberedningen, når du vil sætte lidt ekstra smag på det, du laver.

Med vores nye og forbedrede flydende koncentrerede fonder bliver det endnu nemmere at give dine yndlingsretter den rigtige smag. Vi har nemlig ændret opskriften en anelse og fremhævet hovedingredienserne yderligere. Det betyder, at din svamperisotto smager mere af svampe og din løgskysauce mere af løg. Desuden har vi reduceret saltindholdet.

I denne folder finder du seks nye opskrifter, som viser, hvordan du kan anvende Knorrs koncentrerede fonder i din madlavning. **Gå ikke glip af vores smarte tips på ufs.com/fondhacks**

Læs mere på **ufs.com**

Unilever Food Solutions

Læs mere på **ufs.com**

Unilever Food Solutions

SVAMPERISOTTO PÅ MADHVEDE

10 personer

Ingredienser

400 g	kamuthvede
800 ml	vand
50 g	Milda Flydende Stege uden mælk
140 g	løg, i tern
200 g	rodselleri, revet 300 g svampe, i skiver
70 g	västerbottensost, revet
200 g	Knorr Fraiche
50 g	Knorr Koncentreret Svampefond
10 g	citronsaft
30 g	persille, hakket

Tilberedning:

1. Kog kamuthveden mør i vandet ved lav varme.
2. Steg løg, selleri og svampe i Milda Flydende Stege i nogle minutter.
3. Tilsæt ost, Knorr Fraiche og Knorr Koncentreret Svampefond. Smag til med citron, friskkværnet sort peber og persille. Tilsæt mere vand, hvis risottoen er for tyk.

TIP!

I stedet for ris har vi brugt madhvede til at lave en variant af risotto. Kamuthvede fungerer også godt i denne ret. Svamperisottoen er let at lave og får en fyldigere smag med Knorr Svampefond

LØGSKYSAUCE

10 personer

Ingredienser

600 g	løg, i skiver
45 g	Milda Flydende Stege uden mælk
900 ml	vand
90 g	Knorr Koncentreret Kalvefond
15 g	Knorr Koncentreret Løgfond timian, friskplukket
ca. 10 g	Tapiokastivelse

Tilberedning:

1. Brun løgene i Milda Flydende Stege uden mælk ved lav temperatur, så løgene karamelliseres.
2. Tilsæt vand, Knorr Koncentreret Kalvefond og Knorr Koncentreret Løgfond. Lad saucen simre i nogle minutter, og smag til med frisk timian, hvis det ønskes.
3. Jævn skysaucen med Tapiokastivelse.
4. Servér løgskysaucen til hakkebøf sammen med kogte kartofler og syltede agurker.

TIP! *Farsretter er populære i Norden, og til hverdag egner løgskysaucen sig godt til blandt andet hakkebøf. Saucen er rig på smag og er desuden nem at tilberede ved hjælp af Knorr Koncentreret Kalvefond.*

KIMCHIMAJONNÄS

10 personer

Ingredienser

300 g	Hellmann's Extra Thick Mayonnaise
200 g	Knorr Fraiche
50 g	Kimchi Base – Spicy Chili Sauce
20 g	Knorr Koncentreret Løgfond

Tilberedning:

1. Bland alle ingredienserne sammen.

TIP! *Lækker dressing, som passer godt til f.eks. hamburgere, pommes frites eller stegte søde kartofler.*

NEM KARRYSAUCE

10 personer

Ingredienser

20 g	Milda Flydende Stege uden mælk
10 g	karry, Madras
35 g	Knorr Koncentreret Løgfond
35 g	Knorr Koncentreret Kyllingefond
200 ml	Knorr Piske 31%
900 ml	vand
35 g	Maizena
5 g	Winborgs Æblecidereddike

Tilberedning:

1. Hæld karry, Knorr Koncentreret Løgfond, Knorr Koncentreret Kyllingefond og Milda Flydende Stege uden mælk i en gryde. Koges sammen ved lav temperatur i 1 minut under konstant omrøring.
2. Kom Knorr Piske 31% i, kog op og tilsæt vand. Kog saucen op igen, jævn med Maizena og smag til med Winborgs Æblecidereddike.

TIPS! *Fremhæv smagen i din karrysauce ved hjælp af Knorr Koncentreret Løgfond. Saucen er både cremet og krydret og passer godt til kylling, svinekød og ris.*

RENSDYRPANDE MED SVAMPE OG TIMIAN

10 personer

Ingredienser

160 g	løg, i tern
250 g	blod-champignon, i skiver
50 g	Milda Flydende Stege
1 kg	rensdyrkød
400 ml	vand
400 ml	Knorr Mad
15%	laktosefri
60 g	Knorr Koncentreret Svampefond
20 g	Knorr Krydderpasta Timian
15 g	Winborgs Æblecidereddike

salt og peber

Tilberedning:

1. Brun løg og svampe i Milda Flydende Stege, tilsæt det halvt optøede rensdyrkød og steg yderligere nogle minutter.
2. Kom Knorr Mad 15%, vand og Knorr Koncentreret Svampefond i, og lad det koge sammen, indtil saucen begynder at tyknes. Smag til med Knorr Krydderpasta Timian, Winborgs Æblecidereddike, salt og peber.

Til servering:

Servér gerne sammen med kartoffelmos og tyttebær.

TIP! *En hurtig og nem ret med nordiske smagsnoter. Fremhæv vildtsmagen med Knorr Koncentreret Svampefond.*

KALVERAGOUT MED CITRON

10 personer

Ingredienser

50 g	hvidløg, hakket
40 g	Milda Flydende Stege
1 kg	kalvefars, finthakket
600 g	Knorr Tomatino
400 ml	vand
75 g	citronsaft
7 g	citronskal
60 g	Knorr Koncentreret Kalvefond
30 g	Knorr Krydderpasta Timian
10 g	honning

salt og peber

Tilberedning:

1. Steg hvidløget i Milda Flydende Stege, tilsæt kalvefarsen og gennemsteg.
2. Tilsæt Knorr Tomatino, citronsaft, citronskal og Knorr Koncentreret Kalvefond.
3. Lad ragouten simre i ca. 15 min., smag til med Knorr Krydderpasta Timian, peber og honning.

Til servering:

Servér kalveragouten med pasta og revet parmesanost.

TIP! *En enkel, frisk og nem pastasauce med smag af citron og timian. Du kan også skifte kalvefarsen ud med kyllingefars, som er et mere klimasmart alternativ. Tilsæt Knorr Koncentreret Kalvefond for at få en fyldigere smag.*

NY OPSKRIFT. MERE SMAG.

Art. nr	Produkter		
15943001	Knorr Koncentreret Kalvefond	6 x 1 L	50L/flaske
11033401	Knorr Koncentreret Løgfond	6 x 1 L	50L/flaske
31032901	Knorr Koncentreret Svampefond	6 x 1 L	50L/flaske