

Knorr
PROFESSIONAL

Knorr Professional Intense Flavours

Flydende smagsættere med
naturlige ingredienser



Skab wow-
effekt i dine
retter!



Unilever
Food
Solutions

Knorr Professional Intense Flavours giver dig fyldige, komplekse og dybe smage – hurtigt og nemt

Veganske og glutenfri



Sådan bruger du Knorr Professional Intense Flavours

- ▶ Knorr Professional Intense Flavours er lavet af nøje udvalgte, naturlige ingredienser. Smagene er afbalance-rede, uden at være for salte, sure eller bitre. Samtidig er de er intense nok til at smagssætte både kolde og varme retter.
- ▶ Knorr Professional Intense Flavours er især gode til dressinger, kolde saucer og marinader, hvor de nemt og hurtigt gør det muligt at skabe spændende dybe smage.
- ▶ Disse smagssættere er også rigtig gode til rene grøntsagsretter, hvis du nemt vil tilsætte ekstra smag for at fremhæve hovedingrediensen og samtidig løfte dine retter til nye højder.
- ▶ Vores flydende smagssættere kan også bruges til varm madlavning. Her bruges de bedst som smagsforstærker i saucer, puréer, glacer og gryderetter i den sidste del af madlavningen, så der bevares så meget smag som muligt.
- ▶ Bland Knorr Professional Intense Flavours med Knorr Koncentrerede fonder for at give dine retter med fond et ekstra smagsboost.
- ▶ Knorr Professional Intense Flavours er nemme at dosere og giver øjeblikkelig smag.
- ▶ Vi har ikke angivet en doseringsvejledning på flasken, idet "hvor meget" afhænger af, hvad der skal tilberedes.



Caramelised Umami

Beskrivelse

Har en fyldig karamelliseret smag af langtidsstegt løg og hvidløg.

Egenskaber

- Naturlige ingredienser
- Glutenfri
- Vegansk

Velsmagende tips

- Bruges til alle former for kød og kødretter.
- Kog fløden ind med Caramelised Umami, og skab en fantastisk karamellisering på ingen tid.

Nøgle ingredienser



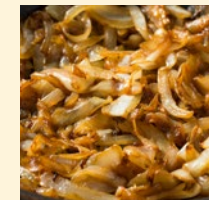
Puré af stegte løg

Friske løg ovnsteges i op til en time, før de hurtigt fryses ned, så farve og smag bevares.



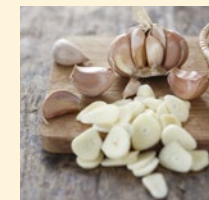
Pulver af stegt hvidløg

Friske, rene hvidløgsfed ovnsteges i op til en time, før de pureres og hurtigt fryses ned, så farve og smag bevares.



Løgjuicekoncentrat

Løgjuicekoncentrat, som skånsomt er kogt i fedtstof og sukker. Til fremstilling af 1 kg koncentrat kræves 7,9 kg friske løg.



Hvidløgekstrakt

Naturligt ekstrakt af hvidløg.





Deep Smoke

Beskrivelse

Har en røget smag fra forkullede løvtræer.

Egenskaber

- Naturlige ingredienser
- Glutenfri
- Vegansk

Velsmagende tips

- Rør Deep Smoke i din Demi Glace for at give din sauce en røget smag, der passer til grillet mad.
- Rør fløden i og få en sauce med let røget smag på få sekunder.
- Bruges til at give dine skaldyr en dejlig røget smag på et øjeblik.
- Lav en succesmayonnaise med sort hvidløg og Deep Smoke.
- Smag din friskost til med Deep Smoke, og smør den på dine sandwiches.

Nøgle ingredienser



Puré af ovnbagte løg

Løg, der er ovnbagt i op til en time, blandes med rørsukker og havsalt, før de fryses ned, så farve og smag bevares.



Røget sukker

Flydende sukker røges i røgen fra brændt savsmuld og spraytørres derefter.

Citrus Fresh

Beskrivelse

Har en citrusskalagtig og frisk smag af mandarin, lime og yuzu.

Egenskaber

- Naturlige ingredienser
- Glutenfri
- Vegansk

Velsmagende tips

- Brug Citrus Fresh til at give din grillede laks en interessant citrusmag.
- Garnér din grillede kylling med Citrus Fresh, så den får farve og smag.
- Smagsæt din panna cotta eller cheesecake, og få en dejlig frisk og syrlig smag.
- Brug Citrus Fresh til at lave en endnu bedre icing til dine cupcakes.
- Brug den til at smagsætte din Beurre Blanc- eller Mousselinesauce, og server med asparges eller fisk.

Nøgle ingredienser



Mandarinjuicekoncentrat

Til fremstilling af 1 kg mandarinjuicekoncentrat kræves 9 kg mandariner.



Koncentreret juice af persisk lime

Friskpresset Citrus latifolia Tan. (Tahiti-lime) eller persisk lime, som den også kaldes, koncentreret og fryses ned. Til fremstilling af 1 kg limekoncentrat kræves 7 kg limefrugter.



Yuzujuice

Fremstillet i Sydkorea af frisk yuzu fra lokale plantager. Presset, bearbejdet og nedfrosset. Til 1 kg juice kræves 14-15 yuzufrugter.



Citronekstrakt

En naturlig ekstrakt udvundet af citroner.



Svampe quiche, kompot af æble, løg og Mango toppet med skovsvampeskum

En bombe af smag, fyldig og med masser af umami, dertil en kompot med søde og syrlige noter. De klæder hinanden godt og forener smagen.

Ingredienser

10 personer

Quiche med skovsvampe

- 10 stk små bagte tærtebunde (couvert størrelse)
- 300 g friske blandede skovsvampe
- 2 dl fløde
- 20 ml rapsolie
- 75 g fint hakket skalotteløg
- 10 g Knorr flydende koncentreret Kyllingefond
- 10 g Knorr Professional Intense Flavours Caramelised Umami
- 10 g Knorr flydende koncentreret svampefond
- 50 g revet Arla Unika gammelknas
- 3 stk æggeblommer

Kompot

- 3 stk æbler
- 1 stk salatløg
- 20 ml Maille Sherryeddike
- Frisk blød timian
- 60 g Spicy mango chutney
- 10 ml Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh

Skovsvampeskum

- 1 dl past. Æggeblomme
- 1 dl rapsolie
- 1 dl fløde
- 30 g Knorr flydende koncentreret svampefond
- 10 ml Maille Æblecidereddike
- Lidt salt og peber og æble eddike

Metodik

Quiche

- Hak skalotterne fint og rist dem sammen med svampene i lidt rapsolie - køl dem let af.
- Bland fløde, ost, kyllingefond, Caramelised Umami og svampefond, rør æggeblommer i og vend med svampene.
- Kom fyldet i tærtebundene og bag ved 165 grader til de er gyldne.

Kompot

- Vask æblerne og skær dem i tynde både.
- Pil løget og skær det i tynde lameller
- Sauter æbler og løg hurtigt med Maille Sherryeddike

- Kom mangochutneyen og Citrus Fresh på kompotten og sving den rundt.
- Kom den finthakkede bløde timian i kompotten og server den lun til Quichen

Skovsvampeskum

- Rør alle ingredienser sammen til en glat masse og kom i chiffon sprøjte med 2 gaspatroner. Ryst grundigt før brug.
- Anret den lune tærte med dryp af æble/persilleolie og top af med svampeskum. Garnér gerne med lidt sprød salat vendt med lidt syre.



Løg og øl-tærte

Denne tærte kan det hele, den er skøn som hovedret med smager også perfekt som tilbehør.

Ingredienser

10 personer

Til dejen

- 20 ml rapsolie
- 500 g blandet løg i tykke skiver
- 100 ml CARTE D'OR karamelsauce
- 100 ml øl
- Frisk hakket blød timian
- 20 g Knorr Grøntsagsbouillon, granulat
- 20 ml Knorr Professional Intense Flavours Caramelised Umami
- 320 g butterdej

Ostecremem

- 150 g flødeost natural
- 30 g Knorr Krydderpasta, Bouquet de Provence

Metodik

1. Kom rapolie i en stegepande, der kan gå i ovnen.
2. Læg de tykke løgskiver i lag i panden og steg dem gyldne på den ene side.
3. Kom karamelsaucen på og lad den glasere løgene.
4. Tilsæt øllet og lad det koge ind i karamellen.
5. Fordel Roast Umami og drys med Knorr grøntsagsgranulat og den hakkede timian.
6. Læg butterdejen på som låg og pak den forsigtigt rundt om løgene så du ikke ødelægger det pæne mønster.
7. Tærten bages i ca 20 min på 180 grader eller til butterdejen er gylden og sprød.
8. Lad tærten stå i 5 min og lad den sætte sig.
9. Tærten vendes ud på fad og serveres lun med ostecremem.
10. Flødeost røres med krydderipastaen og serveres til tærten.



Zucchini frittis

Zucchini fritta er kendt af mange, men her er en version uden hvedemel. Den er i stedet lavet på kikærtemel - så er der også frittis til dem, der ikke ønsker gluten.

Ingredienser

10 personer

1350 g	zucchini
10 g	salt
150 g	hakket salatløg
200 g	kikærtemel
150 g	revet parmesan
50 g	Knorr Krydderipuré, Hvidløg
60 g	helæg
150 g	Knorr Grønsags bouillon, granulat
20 ml	Knorr Professional Intense Flavour Caramelised Umami
2 g	stødt hvid peber
40 g	blandet frisk hakket krydderurter
200 ml	yoghurt naturel
25 g	frisk hakket mynte
1 g	stødt spidskommen
	salt og peber
	Olie til stegning

Metodik

1. Vask og riv zucchinien på et rivejern.
2. Bland zucchinien med saltet og lad den stå i en sigte i ca 10 min.
3. Kom zucchinien i et rent viskestykke og pres så meget vand ud som muligt.
4. Kom zucchinien i en skål og tilsæt de hakkede løg, hvidløg, bouillon, Roast Umami og peber, rør det hele sammen.
5. Tilsæt derefter parmesan, kikærtemel, æg og krydderurter og rør det hele sammen.
6. Steges som **små pandekager** i rigeligt olie til de er gyldne og sprøde.
7. Yoghurt, spidskommen, salt, peber og mynte blandes.
8. Frittis serveres med dippen.



Butternut squash risotto med skovsvampe

En skøn måde at få kombineret en risotto med grønt.. eller i dette tilfælde orange, i form af den super søde, saftige og aromatiske butternut squash. Hvidvin, parmesan, græskar, roast umami, hønsbouillon og svampe – så kan det ikke gå galt!

Ingredienser

10 personer

Til risottoen

700g arborio risotto ris
2 dl hvidvin
2 liter vand
75g Knorr hønsbouillon pasta
1 dl olivenolie
500 g butternut squash i tern
100 g hakkede skalotter
20 g hakket frisk timian
2 stk fed hvidløg
100 g parmesan
100 g smør
60 g Knorr Professional Intense Flavour Caramelised Umami

Til svampene

400 g friske blandede svampe
40 g Knorr Professional Intense Flavour Caramelised Umami
15 g Knorr Professional Intense Flavour Citrus Fresh
Salt og peber

Metodik

1. Kog vandet op med hønsbouillon pasta.
2. Lun risene op i olivenolien og lad dem suge fedtstoffet – tilsæt hvidvinen og kog ind. Tilsæt så hønsbouillon lidt efter lidt til risene er kogt al dente.
3. Damp squash, skalotteløg, timian og hvidløg i ovnen dækket med folie til det er helt mørt. Tilsæt Caramelised Umami og mos det groft med en gaffel eller en stavblender.
4. Monter risottoen med smør og parmesan – tilsæt så den mosedede squash og rør risottoen cremet – smag evt. til med salt og peber.
5. Rist de blandede skovsvampe på en pande i lidt fedtstof – glacer dem i Caramelised Umami og Citrus Fresh – krydder med salt og peber og server på toppen af risottoen.



BBQ-gulerodssalat

En mættende salat med masser af smag. Lidt bid og røgsmag afrundes med sødmen fra majs.

Ingredienser

10 personer

BBQ-gulerodssalat

1 kg gulerødder
50 g Knorr Kød og Grill
400 g couscous
600 g majs
300 g icebergsalat
100 g løg, gult

Dressing

5 g Knorr Professional
Krydderipuré, Hviløg
15 g Knorr Professional Intense
Flavours, Deep Smoke
10 g Knorr Professional
Krydderipuré, Røget Chili
50 g persille
300 g rapsolie
100 g Hellmann's Citrus
Vinaigrette

Røget chilisaucе

500 g creme fraiche
10 g Knorr Professional
Krydderipuré, Røget Chili
10 g Knorr Professional Intense
Flavours, Deep Smoke
5 g salt

Metodik

1. Skræl og bag de hele gulerødder med salt og lidt olie i ovnen ved 200 grader, indtil de er bløde. Drys Kød & Grill-krydderi over de færdigbagte gulerødder. Kog couscousen efter anvisningerne på emballagen. Hak løg og icebergsalat.
2. Hak persillen, og bland med de øvrige ingredienser. Bland den lækre dressing i grønsagerne.
3. Bland creme fraiche og krydderier til en god sauce som serveres til salaten.





Rødbeder med røget friskost

Rødbeder med forskellige typer ost er en gammel klassiker. I denne opskrift har vi tilføjet en vidunderlig røgsmag, som fremhæver alle smagene yderligere.

Ingredienser

10 personer

Rødbeder med røget friskost

- 1,2 kg rødbeder
- 300 g Flødeost natural
- 20 g Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
- 50 g panko-rasp

Metodik

1. Skræl og kog rødbederne.
2. Bland Flødeost natural, Knorr Deep Smoke og panko-rasp.
3. Skær rødbederne over, og læg små klatter friskost på.





Bøffer af sød kartoffel

Bagte søde kartofler er basen i disse lækre grøntsagsbøffer. De er krydret med peber, tomat og lidt røgsmag for et smagfuldt resultat.

Ingredienser

10 personer

1 kg	søde kartofler
200 g	løg, gult
150 g	rapsolie
5 g	salt
30 g	Maizena Snowflake
40 g	Knorr Professional Krydderipuré, Paprika
250 g	Knorr Tomatino
15 g	Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
500 g	røde ris

Metodik

1. Skræl kartoflerne og løgene og skær dem i grove tern. Vend dem i salt og rapsolie og bag dem i ovnen ved 180 grader, indtil de er bløde.
2. Kog risene efter anvisningerne på emballagen.
3. Bland alle ingredienserne, undtagen rapsolien, sammen til en dej i en røremaskine med vinge.
4. Form bøfferne og steg dem gyldne i rapsolie.





Jordskok-kartoffel-salat med mayonnaise med røgsmag

Med ganske enkle ingredienser kan man lave fantastiske salater, hvis man bare gør det der lille ekstra. Ved at stege rodfrugterne kommer smagene frem. Mayonnaise med røgsmag er et perfekt supplement til jordskokkartoffelsalaten.

Ingredienser

10 personer

700 g kartofler
300 g jordskokker
100 g solsikkefrø, afskallede
1 dl rapsolie
salt

Mayonnaise med røgsmag

150 g Hellmann's Real mayonnaise
15 g Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke Rucola

Metodik

1. Skær rodfrugterne i stykker, og vend dem i rapsolie.
2. Hæld solsikkekerne i, og krydr med salt.
3. Læg rodfrugterne på en bageplade, og tilbered dem i ovnen ved 200 grader i cirka 20 minutter, eller indtil de er møre.
4. Afkøl rodfrugterne.
5. Krydr mayonnaisen med Knorr Deep Smoke.
6. Læg rodfrugter, mayonnaise og rucola lagvis på tallerkenen.



Ricottakage med radicchio salat

Cheese cake med et twist af syre og vanilje – lavet på en Italiensk variant af friskost som også skaber struktur i kagen. I stedet for frugt er der garneret med glaseret rødsalat, som også skaber en perfekt balance i bitterhed og syre til den søde og friske kage.

Ingredienser

Cirka 3 springforme

Kiksebund

350 g Digestive kiks
75 g saltet smør
3 g havsalt
50 g rørsukker

Ricotta creme

500 g Carte d'Or Creme
Brulee masse
0,5 l sødmælk
1 l piskefløde
500 g ricottaost
50 g Knorr Professional Intense
Flavour Citrus Fresh

Salat

3 stk hoveder radicchio salat
1 dl Carte d'Or Karamelsauce
1 dl rød grenadine
100 g rørsukker

Metodik

Bund

Alle ingredienser blendes til en fin og homogen kiksecrumble. Fordeles i bunden af tre springforme og trykkes fladt. Køles herefter i køleskab.

Ricotta creme

1. Kog sødmælken op med halvdelen af fløden. Tilsæt creme brulèe pulveret under piskning. Pisk til massen koger og tag den af blusset.
2. Tilsæt så resten af den kolde fløde under omrøring, og til sidst piskes ricottaosten og Citrus Fresh ud i massen, til der ingen klumper er. Massen fordeles ovenpå kiksebunden i springformene og sættes på køl i min. 3 timer – gerne natten over!

Salat

1. Salaten skæres fint ud i strimler.
2. Karamellen, sukkeret og grenadinen kommes i en gryde og koges op. Tilsæt så salaten og glasér den til lagen er kogt ind til en sirup.
3. Afkøl den glacerede salat og server den på kagen sammen med siruppen.

