



Lisää mahdollisuuksia ruoanlaittoosi!

Keitot, padat ja ihanat kastikkeet



Unilever
Food
Solutions



Hyvä liemi tekee selvän eron

Olemme vakuuttuneita siitä, että hyvä ja huolella valmistettu valmisliemi tarjoaa paitsi hyvää makua, myös muita etuja. Liemi, joka toimii luotettavasti joka kerta tuo turvallisuuden tunnetta ja vapauttaa aikaa muuhun tärkeään keittiössä. Tämä puolestaan parantaa tuottavuutta ja ajanhallintaa.

Minkä liemen sitten valitsetkin tilanteesta, budjetista, mieltymyksistä ja mausta huolimatta, tästä esitteestä löydät reseptejä sekä vinkkejä fonditiivisteistä, että Knorr Professional fondeista. Kokeile rohkeasti kaikkia!

Onnea matkaan!

Unilever Food Solutionsin kokit

Knorr Professional - fonditiivisteet

- ▶ Puhdas ja intensiivinen maku
- ▶ Sopii pohjaksi keittoihin, kastikkeisiin, patoihin ja marinadeihin
- ▶ Voidaan käyttää kuumassa että kylmässä ruoanlaitossa, kuten kylmissä kastikkeissa, salaattikastikkeissa ja levitteissä
- ▶ Voidaan käyttää mausteena/ kastikkeena ruoanlaiton aikana tai lopussa, kun haluat lisätä makua
- ▶ Tasapainoinen happamuus
- ▶ Gluteeniton ja laktoositon
- ▶ Hiivautteeton
- ▶ Voidaan käyttää sellaisenaan tai laimennettuna joko 0,5 % tai 0,3 % suolapitoisuuteen
- ▶ Kätevässä flip-top-pullossa
- ▶ Riittoisa (antaa jopa 50 litraa lientä)



Klikkaa tästä
saadaksesi lisätietoja
tuotteistamme!



Knorr Professional Fondit & Demi-glace

- ▶ Saatavilla kolme versiota: kanafondi, vasikkafondi ja demi-glace
- ▶ Käyttövalmis
- ▶ Tasapainoinen makuprofiili, joka antaa ruoillesi saman herkullisen maun joka kerta
- ▶ Gluteeniton, laktoositon, tuotesarjalla on Sydänmerkki
- ▶ Valmistettu luonnollisista ainesosista
- ▶ Ei keinotekoisia värejä tai makuja
- ▶ Kätevä, helposti avattava pakkaus



Klikkaa tästä
saadaksesi lisätietoja
tuotteistamme!



* Tämä tuote ei sisällä allergiaa aiheuttavia ainesosia, jotka on ilmoitettava EU-asetuksen 1169/2011 (liite II) mukaisesti.

Knorr Professional GARDE D'OR tetrakastikkeet

- ▶ Kokkien kokeille kehittämiä
- ▶ Ammattimaisia kastikkeita aidolla maulla
- ▶ Täydellisiä koostumukseltaan
- ▶ Valmiita käyttöön
- ▶ Lämpöä ja Bain Marie -käsittelyn kestäviä
- ▶ Aikaasäästäviä keittiössä



Klikkaa tästä
saadaksesi lisätietoja
tuotteistamme!



Vinkit fondi- tiivisteiden käyttöön



- 1 Hummerihelmet kuulostavat ja näyttävät kauniilta, ja riippumatta siitä, teetkö ne tapiokahelmillä tai agar agarilla, voit maustaa käyttämäsi nesteen Knorr Professional hummerifonditiivisteellä.
- 2 Yksinkertainen tapa parantaa täytettyjen leipien makua on sekoittaa hieman fonditiivistettä tavalliseen, maustamattomaan tuorejuustoon. Lisää kurkkua ja savulohta, ja sinulla on herkullinen annos valmiina!
- 3 Lisää hieman potkua Club Sandwichiin maustamalla HELLMANN'S Professional -majoneesia hieman Knorr kanafonditiivisteellä.
- 4 Anna cevichellesi lisämakua maustamalla se hummerifonditiivisteellämme.
- 5 Kyllästynyt tavalliseen vinegrettiin? Kokeile maustaa sitä hieman tryffelillä ja Knorr -sienifonditiivisteellä.
- 6 Hyödynnä fonditiivisteitämme, kun valmistat ruokaa Sous vide -menetelmällä.

Vinkit Knorr Professional fondien käyttöön



- 1 Valmista vaaleaa viherpippuri-vahtoa sifonilla käyttäen Knorr Professional Kanafondia ja Hellmann's Professional -majoneesia.
- 2 Oletko kokeillut valmistaa vasikkaa Sous vide -menetelmällä Knorr Professional Vasikkafondin kanssa? Jos et, nyt voisi olla hyvä aika kokeilla!
- 3 Miksi et kokeilisi valmistaa naudanliha-vinegrettiä Knorr Professional Demi-glacella seuraavan kerran, kun lisäät carpaccion ruokalistalle?

Vinkit fondi- tiivisteiden käyttöön



- 1 Hummerihelmet kuulostavat ja näyttävät kauniilta, ja riippumatta siitä, teetkö ne tapiokahelmillä tai agar agarilla, voit maustaa käyttämäsi nesteen Knorr Professional hummerifonditiivisteellä.
- 2 Yksinkertainen tapa parantaa täytettyjen leipien makua on sekoittaa hieman fonditiivistettä tavalliseen, maustamattomaan tuorejuustoon. Lisää kurkkua ja savulohta, ja sinulla on herkullinen annos valmiina!
- 3 Lisää hieman potkua Club Sandwichiin maustamalla HELLMANN'S Professional -majoneesia hieman Knorr kanafonditiivisteellä.
- 4 Anna cevichellesi lisämakua maustamalla se hummerifonditiivisteellämme.
- 5 Kyllästynyt tavalliseen vinegrettiin? Kokeile maustaa sitä hieman tryffelillä ja Knorr -sienifonditiivisteellä.
- 6 Hyödynnä fonditiivisteitämme, kun valmistat ruokaa Sous vide -menetelmällä.

Vinkit Knorr Professional fondien käyttöön



- 1 Valmista vaaleaa viherpippuri-vahtoa sifonilla käyttäen Knorr Professional Kanafondia ja Hellmann's Professional -majoneesia.
- 2 Oletko kokeillut valmistaa vasikkaa Sous vide -menetelmällä Knorr Professional Vasikkafondin kanssa? Jos et, nyt voisi olla hyvä aika kokeilla!
- 3 Miksi et kokeilisi valmistaa naudanliha-vinegrettiä Knorr Professional Demi-glacella seuraavan kerran, kun lisäät carpaccion ruokalistalle?



Wiener Schnitzel kaprisvoilla ja punaviinikastikkeella

Wiener schnitzel on itävaltalaisien ylpeys, joka valmistetaan vasikan ulko- tai sisäfileestä. Liha nuijitaan ohueksi, leivitetään ja paistetaan kullanuskeaksi ja rapeaksi. Todella herkullista vispatun kaprisvoin ja punaviinikastikkeen kanssa.

Ainekset

10 hlö

Schnitzel

1,3 kg vasikan ulko- tai sisäfileetä
(putsattuna)
350 g Hellmann's Professional
-majoneesia
300 g vettä
150 g Maizena Maissitärkkelystä
250 g pankojauhoja, korppujauhoja
tai gluteenittomia
korppujauhoja
suolaa ja mustapippuria
rypsiöljyä (paistamiseen)

Vispattu kaprisvoi

300 g voita (suolatonta)
60 g kapriksia (hienonnettuna)
10 g kapriksia (kokonaisina)
1 kpl sitruuna
(mehu ja raastettu kuori)
5 g suolaa
5 tl Worcestershire-kastiketta
1 g mustapippuria
(tuoreena jauhattuna)
cayennepippuria
(maun mukaan)

Lisukkeet

300 g vihreitä herneitä
1,3 kg keitettyjä perunoita
200 g voita (paistamiseen
ja herneisiin)



Punaviinikastike

- 5 dl Knorr Professional Demi-glacea
- 3 dl vettä
- 20 g Knorr Häränlihafondi-tiivistettä
- 3 dl punaviiniä
- punasipulia
- 3 g sokeria
- 15 g Maizena maissitärkkelystä
- Maille Sherryviinietikkaa maun mukaan
- rypsiöljyä paistamiseen
- suolaa ja mustapippuria

Valmistus

Schnitzel

1. Leikkaa liha kymmeneen osaan à 130 g. Nuji jokainen pala muovin välissä, kunnes ne ovat enintään 0,5 cm paksuja.
2. Vatkaa yhteen Hellmann's -majoneesi ja vesi. Laita maissitärkkelys ja korppujauhot omiin kulhoihinsa. Mausta maissitärkkelys suolalla ja pippurilla.

Paneeraa liha kastamalla se:

1. Maissitärkkelykseen
2. Majoneesiseokseen
3. Panko-/ Korppujauhoihin

Kuumenna runsaasti rypsiöljyä pannulla tai paistolevyllä. Paista schnitzelit kullanuskeiksi molemmin puolin. Mausta kevyesti suolalla.

Lisukkeet

1. Paista keitetyt perunat kullanuskeiksi voin ja öljyn seoksessa.
2. Lämmitä herneet voinokareen kanssa.

Vispattu kaprisvoi

1. Laita kaikki ainekset kulhoon.
2. Vatkaa voita, kunnes se on valkoista ja kuohkeaa.

Punaviinikastike

1. Kuullota punasipulia hieman rypsiöljyssä kattilassa.
2. Lisää sokeri ja karamellisoi sipuli.
3. Kaada päälle punaviini ja keitä, kunnes puolet on jäljellä.
4. Lisää Demi-glacé, vesi ja häränlihafondi. Anna hautua 20 minuuttia.
5. Mausta suolalla, mustapippurilla ja sherryviinietikalla.
6. Sakeuta kastike sekoittamalla MAIZENA-maissitärkkelyksen kanssa ja siivilöi kastike ennen tarjoilua.





Ribollita

Ribollita on täyteläinen italialainen keitto, jossa on kaikkea hyvää! Ja kun sanomme kaikkea hyvää, tarkoitamme valkoisia papuja, pancettaa, mustakaalia, krutonkeja ja muita herkullisia aineksia.


Ainekset

10 hlö

- 3 kpl keltasipulia
- 800 g porkkanoita
- 10 kpl valkosipulinkynttä
- 5 kpl varsisellerin vartta
- 250 g mustakaalia
- 1,5 kg keitettyjä valkoisia papuja
- 350 g valkoviiniä
- 1 kg Knorr Tomatinoa
- 1 kg Knorr Professional Kanafondia
- 500 g vettä
- 15 g Knorr Kanafonditiivistettä
- 25 g Knorr Provence tahnamaustetta
- 125 g parmesan-juustoa (1 kanta + hienoksi raastettuna tarjoiluun)
- 300 g pancettaa, kuutioituna
- 300 g vaaleaa leipää krutongeiksi
- oliiviöljyä
- suolaa ja pippuria

Valmistus

1. Kuutioi pancetta ja paista kattilassa.
2. Lisää hienonnettu sipuli, varsiselleri ja ohueksi viipaloitu valkosipuli. Anna hautua pancettan rasvassa.
3. Kuori porkkanat ja leikkaa kuutioiksi.
4. Lisää porkkanat sekä Knorr Provence tahnamauste ja paista muutama minuutti.
5. Redusoi valkoviini, kunnes puolet on jäljellä.
6. Lisää Knorr Tomatino, Knorr Professional Kanafondi, vesi ja Parmesan-juuston kanta. Anna hautua noin 10–15 minuuttia.
7. Lisää pavut ja pilkottu mustakaali. Anna kiehua.
8. Mausta suolalla ja pippurilla ja tarjoile hienoksi raastetun parmesan-juuston ja krutonkien kanssa.



Klassinen ranskalainen gratinoitu sipulikeitto

Klassikot ovat klassikoita syystä. Toisin sanoen: ranskalainen gratinoitu sipulikeitto on aina varma valinta.

Ainekset

10 hlö

12 kpl keltasipulia
3 kpl valkosipulinkynttä
50 g voita
3 dl valkoviiniä
60 g Knorr Kanafonditiivistettä
3 kpl laakerinlehtiä
10 g Knorr Timjami
tahnamaustetta
2 rkl Maille Sherryviinietikkaa
suolaa ja pippuria
10 kpl paahtoleipää, ilman kuoria
300 g raastettua juustoa, esim.
Gruyere

Valmistus

1. Kuori ja viipaloi sipulit hienoksi sekä hienonna valkosipuli. Paista voissa, kunnes ne saavat hieman väriä.
2. Lisää valkoviini, laakerinlehdet, kanafonditiiviste ja vesi. Anna kiehua noin 30 minuuttia.
3. Mausta keitto timjami-tahnamausteella, sherryviinietikalla, sipuliliemellä, suolalla ja pippurilla.
4. Kuumenna uuni 250°C ylälämmöllä. Kaada keitto keittokulhoihin, lisää päälle leipäviipaleet ja raastettu juusto. Gratinoi, kunnes juusto on kullanruskeaa.

Kala- ja äyriäiskeitto yrttituorejuustolla

Tämä klassikko on täynnä meren herkkuja ja tuoksuu yhtä hyvältä kuin maistuu. Lisää päälle ”tuorejuusto-kanamuna” ja hieman tilliä, niin saat herkullisen lisän ruokalistallesi.

Ainekset

10 hlö

500 g	lohiflettä	1 rlk	MAILLE Dijon Original Sinappia
300 g	seiflettä	2 rlk	Knorr Provence tahnamaustetta jauhettua mustapippuria tilliä
200 g	katkarapuja, pakastettuja ja kuorittuja tai kuorittuja rapuja		
2 kpl	keltasipulia		
2 kpl	fenkolia, tuoretta		
4 kpl	keskikokoisia porkkanoita		
2 kpl	valkosipulinkynttä		
5 rlk	oliiviöljyä		
4 rlk	tomaattipyreetä		
2 kpl	laakerinlehtiä		
2 kpl	timjaminoksia		
3 kpl	tähtianista		
2 tl	fenkoliinsiemeniä		
60 g	Knorr kalafonditiivistettä		
60 g	Knorr hummerifonditiivistettä		
2 l	vettä		
2 rlk	Maille Omenaviinietikkaa		
6 kpl	tomaatteja		
300 g	tuorejuustoa, maustamatonta		

Valmistus

1. Leikkaa fenkoli, porkkana ja sipuli noin 1 cm paloiksi. Viipaloi valkosipuli ohueksi.
2. Paista vihannekset oliiviöljyssä yhdessä mausteiden kanssa noin 3 minuuttia. Lisää tomatipyree ja paista vielä 2–3 minuuttia.
3. Lisää vesi, kalafondi- ja hummerifonditiivisteet. Lisää timjami ja laakerinlehdet ja anna kiehua noin 20 minuuttia.
4. Kuutioi tomaatit, lohi ja sei ja lisää kattilaan. Anna kiehua noin 5 minuuttia, kunnes kala on kypsää. Lisää katkaravut ja mausta viinietikalla, suolalla ja pippurilla.
5. Sekoita tuorejuusto sinapin, Provence-tahnamausteen ja hieman jauhetun mustapippurin kanssa. Muotoile ”kanamuniksi”.
6. Tarjoile keitto kauniilta lautaselta, päälle tuorejuustokanamuna ja hieman tilliä.



Korealainen ramen

Ramen on herkullinen nuudeli-limekeitto, josta syödään lukuisia muunnelmia Kiinassa, Japanissa ja Koreassa. Tämä korealainen versio on voimakkaasti maustettu ja ruokaisa keitto.

Ainekset

10 hlö

- 5 kpl kananmunaa aromiöljyä Knorr Valkosipuli Puré Professionalia
- 100 g Knorr Inkivääri Puré Professionalia
- 100 g punaista chilitahnaa
- 200 g sipulia
- 2,5 l vettä
- 100 ml Knorr Kanafonditiivistettä
- 800 g kypsiä nuudeleita
- 300 g siitakesieniä
- 300 g tuoreita herkkusieniä
- 300 g kimchi-kaalisalaattia
- 200 g tuoreita pavunituja
- 300 g kiinankaalia
- 100 g mietoa sipulia

Oman maun mukaan
paahdettua sipulia
korianteria
seesaminsiemeniä

Valmistus

- Kiehauta vesi kananmunia varten. Kun vesi kiehuu, laita kananmunat veteen ja anna niiden kiehua täsmälleen 6 minuuttia ja 20 sekuntia. Nosta munat sen jälkeen heti pois vedestä ja jäähdytä nopeasti huuhtelemalla.
- Kuullota valkosipuli- ja inkivääri-maustepyreetä, chilitahnaa sekä sipulia aromiöljyssä noin 2 minuuttia.
- Kaada sen jälkeen joukkoon vesi sekä Knorr kanafonditiiviste ja kiehauta.
- Kuori kananmunat ja halkaise ne terävällä veitsellä.
- Asettele nuudelit, sienet, kimchi, pavunidut, kiinankaali, salaattisipuli ja munanpuolikkaat tarjoilukulhoihin.
- Kaada kuuma liemi päälle.
- Ripottele pinnalle paahdettua sipulia, korianteria ja seesaminsiemeniä.

Kesän herkullisin perunasalaatti Hellmann'silla

Tarjoile kermaista uusiperunasalaattia, joka on täynnä makua ja sopii erinomaisesti esimerkiksi grillatun ruoan kanssa.

Ainekset

10 hlö

Kastike

- 250 g Hellmann's Professional -majoneesia
- 250 g crème fraîchea
- 20 g Knorr Kanafonditiivistettä
- 30 g piparjuurta
- 15 g Maille Omenaviinietikkaa
- 2 g suolaa
- 2 g karkeaa mustapippuria
- 5 g tuoretta tilliä, hienonnettuna
- 5 g persiljaa, hienonnettuna

Perunasalaatti

- 1,8 kg perunoita, kuorittuna
- 300 g suolakurkkuja
- 100 g sipulia, kuutioituna
- 7 g raastettua valkosipulinkynttä

Valmistus

Kastike

1. Sekoita Hellmann's Professional -majoneesi crème fraîcheen, piparjuuren ja Maille Omenaviinietikan kanssa.
2. Mausta Knorr kanafonditiivisteellä, tillillä, persiljalla ja karkealla mustapippurilla. Jäähdytä ennen käyttöä.

Perunasalaatti

1. Leikkaa perunat viipaleiksi ja höyrytä ne pehmeiksi uunissa. Anna perunoiden jäähtyä.
2. Laita perunat, sipuli ja suolakurkut kulhoon ja sekoita kastike salaattiin.
3. Tarjoile paistetun kanan, makkaran tai schnitzelin kanssa.





Klassinen pippurikastike

Kun teen pippurikastiketta, käytä esimerkiksi kolmea erilaista pippuria, jotta kastikkeesta tulisi hieman kiinnostavampi. Halutessasi voit keittää pippurit, jolloin kastike on hieman miedompi. Tarjoile täydellisesti paahdetun pihvin tai ankarinnan kanssa.

Ainekset

10 hlö

2 g	mustapippuria (kokonainen)
2 g	rosepippuria
2 g	viherpippuria
2 kpl	salottisipulia
30 g	voita
50 cl	konjakkia
8 dl	Knorr Professional Vasikkafondia
15 g	Maille Dijon Original Sinappia
4 dl	kuohukermaa
15 g	Maizena maissitärkkelystä suolaa

Valmistus

1. Aloita jauhamalla tai sekoittamalla pippurit karkeasti.
2. Keitä vasikanfondia kasaan, kunnes sitä on jäljellä noin 4–5 dl.
3. Kuullota paprika ja sipuli voissa. Lisää konjakkia ja flambeeraa sytyttämällä alkoholi.
4. Lisää redusoitu vasikanliemi. Kiehauta.
5. Kaada joukkoon kerma ja keitä tasaiseksi.
6. Sakeuta kastike Maizena-maissitärkkelyksellä, johon on sekoitettu vähän vettä.
7. Mausta kastike dijon-sinappilla ja suolalla.



Naudanliha bourguignon

Naudanliha bourguignonin pohjana tässä reseptissä on klassinen hyvä punaviinikastike, jossa on jämäkämpi maku. Suuri osa annoksen salaisuudesta piilee savustetussa sianlihassa, sienissä ja paistetussa sipulissa.

Ainekset

10 hlö

1,50 kg naudan etuselkää
60 ml rypsiöljyä
800 g herkkusieniä
(kokonainen)
400 g lämminsavustettu
porsaan ulkofilee
400 g hillosipulia
90 g rypsiöljyä
5 dl punaviiniä
8 dl Knorr Professional
Demi-glace
5 g timjamia
5 g valkosipulia
suolaa
mustapippuria
myllystä jauhettuna

Valmistus

1. Leikkaa liha isoiksi 4 x 4 cm:n paloiksi. Mausta suolalla ja pippurilla.
2. Ruskista liha korkealla lämmöllä ruokaöljyssä. Sen tulee olla oikean värinen. Laita syrjään.
3. Paista sienet, porsaan ulkofilee ja sipuli kullanuskeiksi ruokaöljyssä – mieluiten isossa valurautakattilassa.
4. Lisää punaviini, valkosipuli ja timjami.
5. Anna viinin redusoitua puoleen. Lisää Knorr Professional Demi-glace.
6. Lisää liha ja peitä voipaperilla ja kannella.
7. Laita uuniin 90 asteeseen noin 10 tunniksi. Lihan pitäisi tuntua todella pehmeältä.
8. Tarjoile pata runsaan, herkullisen perunasoseen ja hienonnetun persiljan kera.



Knorr Professional Fonditiivisteet

Tuotenumero	Tuote
68784808	Knorr Kalafondi, tiiviste, 6 x 1 L
68784804	Knorr Kasvisfondi, tiiviste, 6 x 1 L
68785008	Knorr Hummerifondi, tiiviste, 6 x 1 L
68784802	Knorr Vasikkafondi, tiiviste, 6 x 1 L
68784800	Knorr Kanafondi, tiiviste 6 x 1 L
68784997	Knorr Häränlihafondi, tiiviste, 6 x 1 L
68785000	Knorr Sienifondi, tiiviste, 6 x 1 L



Knorr Professional Fondit ja Demi-Glace

Tuotenumero	Tuote
69577097	Knorr Professional Demi Glace, 5 x 1 L
69577183	Knorr Professional Vasikkafondi, 5 x 1 L
64333548	Knorr Professional Kanafondi, 5 x 1 L



Knorr Professional GARDE D'OR tetrakastikkeet

Tuotenumero	Tuote
64336595	Knorr Garde d'Or Pippurikastike, 6 x 1 L
F82838	Knorr Garde d'Or Sienikastike, 6 x 1 L
F20210	Knorr Garde d'Or Currykastike, 6 x 1 L
16566301	Knorr Garde d'Or Béarnaisekastike, 6 x 1 L
16567202	Knorr Garde d'Or Hollandaisekastike, 6 x 1 L

