



INSPIRERENDE OPPSKRIFTER

til personer med dysfagi



Knorr Texture Gelatinpulver gjør det enkelt å lage konsistenstilpasset mat, slik som myke munnbiter, smaksrike matretter og spennende desserter for ulike behov.

Jobber du for eksempel med mat i helsevesenet, er du sikkert kjent med dysfagi – det vil si tygge- og/eller svelgevansker – og hvilke krav det stiller til maten som serveres. Med Knorr Texture kan du enkelt tilpasse konsistensen på rettene til gjestenes behov, men det egner seg også når du raskt og enkelt vil lage noe med puré- eller gelékonsistens.

Gelatinpulveret kan tilsettes direkte i kaldt og varmt og piskes til det er oppløst. Det behøver hverken bløtlegging eller oppvarming før bruk, i motsetning til gelatinblader og andre gelatinpulver. Er ingrediensene romtempererte går det fint å bruke en vanlig visp. For retter med høyt fettinnhold anbefales mikser eller oppvarming. Deretter kan det avkjøles for å stivne raskere.

Pulveret er nøytralt både i smak, lukt og farge, og kan brukes i alle klassiske gelatinretter, gelédrikker, grønnsaksretter, samt desserter som mousse, fromasj og puddinger. Gelatinen er laget av storfe, og inneholder ikke svin. 10 gram tilsvarer en gelatinplate á 2 g, men doseringen avhenger av den ønskede konsistensen. Dette må prøves frem, da det også avhenger av type råvare.

Moussekonsistens: 50 g Knorr Texture + 1 L væske

Myke grønnsakssnacks: 100 g Knorr Texture + 1 L væske

Gelékonsistens: 150 g Knorr Texture + 1 L væske

Knorr Texture Gelatinpulver 6 x1 kg
EPD: 5355540



Inspirerende oppskrifter til personer med dysfagi

Trykk på navnet for å gå direkte til oppskriften.

Trykk  for å komme tilbake hit.

Gazpacho med erter, agurk og mynte	4	“Panerte” svinekoteletter med poteter, gulrøtter og bakt blomkålpuré	18
Orange gazpacho	5	Stekt kyllingbryst med poteter, brun saus, agurksalat og rabarbrakompott	20
Tomat- og mozzarellasalat	6	Tarteletter med erter og gulrøtter	22
Brødterte med spinatfyll og skinkebiter	7	Myk farse til pølser og medisterkaker	24
Varmrøkt lakseterrin med urtekrem, tomat- og sitrongelé	8	Bringebær- og hyllebærsorbet	25
Fiskekaker med poteter, gulrøtter og dillkrem	10	Romfromasj	26
Torskeloin med poteter, rødbeter, baconbiter og sennepskrem	12	Mousse av rød appelsin	26
Klar suppe med hønsesuffléboller, selleri, erter og gulrøtter	14	Karamellpudding	27
Hamburgerrygg med glaserte poteter og stuert spinat	16		



10 PORSJONER

GAZPACHO

med erter, agurk og mynte



GAZPACHO

250 g agurk

250 g erter, frosne

12 g mynte, finhakket

0,3 dl sitronsaft

3 dl vann

20 g Knorr Kyllingfond, konsentrert

5 g salt

50 g Rama Professional Fraiche

30 g Knorr Texture Gelatinpulver

0,5 dl vann

Fremgangsmåte

Skjær agurk i terninger og legg i en blender sammen med erter, mynte og sitron.

Tilsett 3 dl vann, kyllingfond, salt og fraiche og bland til en glatt suppe.

Varm opp vann og tilsett Texture. La det trekke i et par minutter og bland så med suppen.

Fordel suppen i passende glass og avkjøl i fire timer før servering.

10 PORSJONER

ORANGE GAZPACHO



GAZPACHO

450 g tomater

100 g gul paprika

200 g mais

30 g sjalottløk

10 g Knorr Hvitløk Puré

5 g Knorr Røkt Chili Puré

0,3 dl sherryeddik

0,75 dl olivenolje

0,2 dl sitronsaft

5 g salt

30 g Knorr Texture Gelatinpulver

1 dl vann

Fremgangsmåte

Hakk tomat, paprika og løk i terninger. Bland med eddik, sitron, olivenolje, salt, røkt chili og hvitløkspuré. Mariner i 15 minutter.

Legg grønnsaker, marinade og mais i en blender og blend til en glatt suppe.

Varm vann og tilsett Texture. Bland det med suppen og fordel i passende glass.

Avkjøl i minst fire timer før servering.



10 PORSJONER

TOMAT- OG MOZZARELLASALAT

TOMATSALAT

- 500 g tomater, ferske, solmodne
- 350 g Knorr Tomatino
- 5 g sukker
- 10 g Knorr Umami
- 1 ss eplsideeddik
- 80 g Knorr Texture Gelatinpulver**

Fremgangsmåte

Alle ingredienser blendes sammen og fylles i sylinderformer av ca. 5-6 cm i diameter. Avkjøles i min. 3 timer. Ta "tomaten" ut av formen og skjær i passende skiver. Serveres gjerne med litt basilikumolje og frisk basilikum.

MOZZARELLA

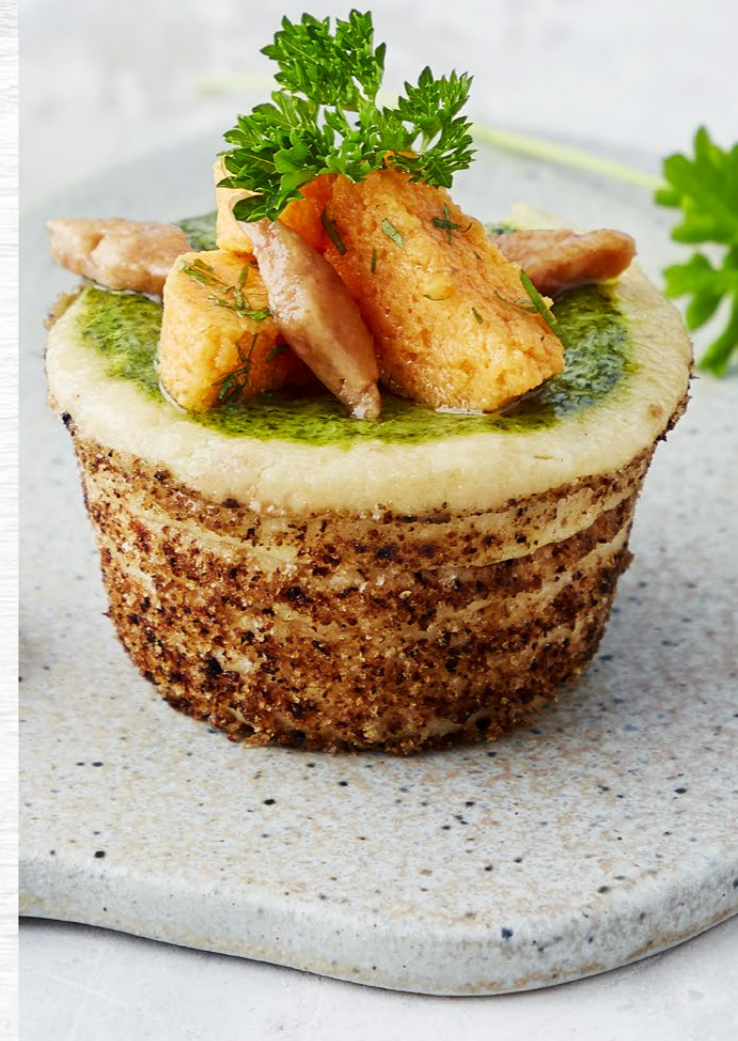
- 500 g mozzarella
- 2 dl Rama Professional Mat 15% Laktosefri
- 1 dl av væsken fra mozzarellaen
- 15 g Knorr Umami
- 70 g Knorr Texture Gelatinpulver**

Fremgangsmåte

Alle ingredienser blendes sammen og fylles i sylinderformer av ca. 5-6 cm i diameter. Avkjøles i min. 3 timer.

10 PORSJONER

BRØDTERTE med spinatfyll



BRØDTERTE

- 500 g loff uten skorpe i grove stykker
 - ½-1 dl Rama Professional Flytende Margarin
 - 10 g Knorr Umami
 - 1,5 dl Rama Professional Mat 15% Laktosefri
 - 1 dl egg
 - ½ dl eggeplomme
 - 75 g Maizena Maisstivelse
- ristet finkornet brødsmuler til kantene på formene

Fremgangsmåte

Varm margarin i en panne og vend i brødet sammen med Umami – brødet skal være gyllent, men ikke sprøtt. Deretter avkjøles brødet.

Bland brødet sammen med de øvrige ingredienser til en glatt sprøytefast deig (deigen skal kunne sprøytes fra sprøytepose og holde formen- tilsett og juster med fløte og Maizena underveis.

Smør darioleformer med margarin og dryss de med brødsmulene. Sprøyt så deretter brøddeigen i formen i ca. ½ cm tykkelse og så videre opp kantene. La dem hvile på kjøll.

Server gjerne tertene med terninger av 'gulrot' og 'skinke'.

GULRØTTER

Se oppskrift på side 10.

SPINATFYLL

- 3 dl Rama Professional Piske 31%
- 2 dl Rama Professional Fraiche
- 2 dl egg
- 50 g Maizena Maisstivelse
- 35 g Knorr Grønnsaksbuljong, pulver
- 200 g frossen, hakket spinat (tint og tørket)

Fremgangsmåte

Alle ingrediensene blandes sammen til en fast masse. Hell spinatfyllet opp til kanten darioleformen. Bak de i ovnen ved 90 grader på kombi 50/50 i ca. 25 minutter. Dekk til og avkjøl, så det ikke dannes skorpe.

SKINKEBITER

- 1 kg kokt skinke i grove terninger
- 2 dl egg
- 25 g Maizena Tapiokastivelse
- 2 dl Rama Professional Piske 31%
- 50 g Knorr Svinekraft, pasta

Fremgangsmåte

Alle ingredienser blendes til en fin, glatt farse som fylles i mindre former og dampes i ovn ved 85 grader i ca. 15-20 min, alt etter formens størrelse.

Avkjøles tildekt, så det ikke dannes skorpe. Skjæres ut etter ønsket størrelse og form.





10 PORSJONER

VARMRØKT LAKSETERRIN

med urtekrem, tomat- og sitrongelé



VARMRØKT LAKSETERRIN

1 kg varmrøkt laks
2 dl Rama Professional Piske 31%
5 g Knorr Umami
5 g Knorr Fiskebuljong, pulver
2 g salt
0,5 g hvit pepper, malt
100 g Knorr Texture Gelatinpulver

Fremgangsmåte

Laksen deles i mindre stykker og sjekkes grundig for ben.

Legg alle ingrediensene i blender og bland det godt.

Farsen kan smakes til med ekstra buljong, salt og pepper, hvis ønskelig.

Press farsen i silikonformer og plasser de kjølig natten over.

Anrett laksen direkte fra kjøll, da den er myk. Dersom man ønsker er fastere konsistens, kan det benyttes litt mer Texture.

URTEKREM

2 dl Hellmann's Extra Thick Majones
1 dl Rama Professional Fraiche 24%
30 g dill, fersk
20 g spinat, fersk
30 g persille, fersk
20 g Knorr Professional Citrus Fresh
2 g salt
pepper, malt

Fremgangsmåte

Vask dill, spinat og persille og ha alle ingrediensene i en blender og blend godt.

Det kan med fordel tilsettes litt hvitløk, om ønskelig.

TOMATGELÉ

1 l Knorr Tomatino
5 g salt
0,5 g hvit pepper, malt
5 g Knorr Umami
100 g Knorr Texture Gelatinpulver

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene i en blender og blend fyllet godt sammen.

Fordel tomatpastaen på et gastronombrett med bakepapir.

La geléen stå kaldt i ca. 3 timer.

Stikk ut terningbiter før servering.

SITRONGELÉ

0,5 l sitronsaft
0,5 l vann, kaldt
1 dl Knorr Professional Citrus Fresh
165 g Knorr Texture Gelatinpulver

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene i en skål og pisk det godt sammen.

Hell massen i en form og la geléen stå kaldt til neste dag.





10 PORSJONER

FISKEKAKER

med poteter, gulrøtter og dillkrem



FISKEKAKER

- 1 kg torskefilet uten ben og skinn (eller annen hvit fisk)
- salt
- 2 dl egg
- 1 l Rama Professional Piske 31%
- 10 g Knorr Fiskebuljong, pulver
- hvit pepper, malt

Fremgangsmåte

Fisken blendes glatt og kjøres smidig med salt. Eggene tilsettes og blandes godt.

Fløten og krydder tilsettes og farsen blendes til fast konsistens.

Form fiskekakene i passende størrelser med to skjæer og legg dem på bakepapir.

Damp fiskekakene møre i ovnen i ca. 10-20 minutter, avhengig av størrelsen.

POTETER

- 2 kg potetmos, ferdig
- 60 g Maizena Maisstivelse
- 8 g Knorr Umami
- 2 g fint salt
- 1 dl eggeplomme

Fremgangsmåte

Bland den ferdige potetmosen med maisstivelse, Umami og salt i en kjøkkenmaskin.

Start med lav hastighet og skru opp til mellomhastighet i ca. 4-5 minutter. Ikke kjør potetmosen for hardt (for å unngå limkonsistens).

Ha i eggeplomme og rør ved høy hastighet i ytterligere ca. 2 minutter.

La det hvile min. 1 time i kjøleskap, gjerne til neste dag.

Vei i passende potetstørrelse, f.eks. 30 gram. Rull til kuler med hendene og form til poteter.

Alle potetene dampes ved 100 grader i perforert GN-bakk i 7 minutter.

TIPS! Bruk helst en fast potetmos. Evt. tilpass mengde maisstivelse etter ønsket tykkelse. Dersom du ønsker å benytte potetmospulver i stedet, kan du fjerne ca. 40% av væsken for å oppnå best konsistens.

GULRØTTER

- 1 kg dampede frosne gulrøtter – avkjølt
- 180 g egg
- 100 g eggeplomme
- 50 ml Rama Professional Piske 31%
- 90 g Maizena Tapioka Stivelse
- 20 g Knorr Umami
- sukker og salt

Fremgangsmåte

Alle ingredienser blendes sammen til en glatt masse.

Bakes i form i ovnen med kombivarmer og damp 50/50 ved 88 grader.

Avkjøles tildekt så de ikke danner skorpe.

Skjæres ut i ønsket størrelse og form.

DILLKREM

- 1 l vann
- 40 g Knorr Høsekraft, pasta
- 5 dl Rama Professional Mat 15% Laktosefri
- 110 g Knorr Lys Roux (ønskes en tykkere saus økes mengden)
- 2 g salt
- ½ ts hvit pepper, malt
- 150 g dill, fersk, ekstra finhakket

Fremgangsmåte

Kok opp vann og kraft.

Tilsett lys roux og kok sausen jevn.

Tilsett fløte og krydder og kok i ca. 1 minutter.

Tilsett fersk dill like før servering.

Det kan med fordel tilsettes litt lime eller sitronsaft til sausen.

TIPS: Stekeskorpe

200 g smør brunes og hviler i 5 minutter, så den kjøles. Tilsett 50 g Knorr Professional Roast Umami og 30 g Knorr Professional Deep Smoke og pisk sammen med smøret. Bruk laken til å pensle fiskebollene for å lage en velsmakende og fin stekeskorpe.





10 PORSJONER

TORSKELOIN

med poteter, rødbeter, baconterninger og sennepskrem



TORSKELOIN

- 1 kg torskefilet uten ben og skinn (eller annen hvit fisk)
- salt
- 2 dl egg
- 1 l Rama Professional Piske 31%
- 10 g Knorr Fiskebuljong, pulver
- hvit pepper, malt

Fremgangsmåte

Fisken blendes glatt og kjøres smidig med salt. Eggene tilsettes og kjøres glatt.

Fløte og krydder tilsettes og farsen blendes til fast konsistens.

Farsen sprøytes ut i torskeloinstørrelse og dampes møre i ca. 10-20 min, alt etter størrelse.

Fisken anrettes varm på tallerkenen, del gjerne torskeloinen i tre deler ved anretningen og kle bitene med sennepssausen.

RØDBETER

- 750 g syltede rødbeter
- 400 g syltelake fra rødbetene
- 65 g Knorr Texture Gelatinpulver**

Fremgangsmåte

Varm rødbeter og lake (må ikke koke – skal varmes til ca. 50 grader).

Blend rødbeter og lake sammen med Texture og hell massen over på et fat. Settes kaldt i 4-5 timer, gjerne til dagen etter.

Stikk så rødbetene ut i runde former av ulike størrelser på ca. 1 til 1,5 cm tykkelse, så de ligner hjemmesyltede rødbeter.

RØKTE BACONTERNINGER

- 1 kg bacon, rå, saltet
- 1,5 dl egg
- 0,5 dl eggeplomme
- 1,5 dl Rama Professional Piske 31%
- 30 g Maizena Tapioka Stivelse
- 30 g Knorr Svinekraft, pasta
- 30 g Knorr Professional Deep Smoke

Fremgangsmåte

Benytt baconterninger som er kokt i vann og avkjølt.

Baconkjøttet blendes med egg og svinekraftpasta til en smidig farse. Tilsett alle øvrige ingredienser og kjørl glatt.

Baconfarsen smøres ut på en bakeplate med bakepapir i ca. ½ til 1 cm. tykkelse. Stekes i ovn på kombi 50/50 ved 85 grader i ca. 10 minutter. Dekk til, så det ikke danner skorpe og avkjøl.

Ved servering deles det i ønsket størrelse og form.

Vend bacon litt ekstra i Knorr Professional Deep Smoke før servering.

SENNEPSKREM

- 1 l vann
- 40 g Knorr Høsekraft, pasta
- 5 dl Rama Professional Mat 15% Laktosefri
- 110 g Knorr Lys Roux (ønskes en tykkere saus, tilsettes mer)
- 2 g salt
- 0,5 ts hvit pepper, malt
- Maille Dijon Sennep
- Maille Whole Grain Sennep

Fremgangsmåte

Kok opp vann og buljong.

Tilsett lys roux og kok sausen.

Tilsett fløte og krydder, la det koke i ca. 1 minutt.

Smak sausen til med sennep og server den over torsken.

POTETER

Se oppskrift på side 10.





10 PORSJONER

KLAR SUPPE

med hønsesuffléboller, selleri, erter og gulrøtter



SUPPE

- 1 l vann
- 25 g Knorr Hønskraft, pasta
- 10 g Knorr Oksekraft, pasta
- 10-15 g Maizena Tapioka Stivelse

Fremgangsmåte

Rør stivelsen ut i vannet og la det koke. Tilsett begge kraftene under omrøring. Juster selv mengden av stivelse etter ønsket konsistens på suppen. Pynt suppen med terninger av gulrot, erter, selleri og hønsesuffléboller.

HØNSESUFFLÉBOLLER

- 500 g rått hønskjøtt (uten sener og fett)
- salt
- 1 dl egg
- 5 dl Rama Professional Piske 31%
- 5 g Knorr Umami
- hvit pepper, malt
- 1 l vann
- 25 g Knorr Hønskraft, pasta

Fremgangsmåte

Hønskjøttet blendes glatt og kjøres smidig med salt. Eggene tilsettes og blendes i farsen. Fløte og krydder tilsettes og farsen blendes til fast konsistens. Vannet kokes opp med kraften og farsen has over i en sprøytepose. Sprøyt boller i passende størrelse ut i buljongen og posjer dem.

SELLERISUFFLÉ

- 1 kg sellerirot
- 100 g hakket løk
- 3 dl Rama Professional Mat 15% Laktosefri
- 1 dl vann
- 2 dl eggeplommer
- 10 g Knorr Umami
- Rama Professional Mat 15% Laktosefri
- salt og malt, hvit pepper

Fremgangsmåte

Skrell selleri og skjær den i mindre stykker. Legg selleri og løk i en gryte med fløte og vann. La grønnsaker og vann koke til de er møre. Ta selleri og løk opp fra vannet og bland alt godt. Tilsett egg og krydder og bland godt. Tilsett litt av det nedkokte sellerivannet i sellerimassen, så konsistensen blir god og kremet. Fordel massen i en silikonform og dekk til med film. Damp massen i 30 til 40 min og avkjøl den under film. Når massen er kald kan den skjæres i terninger eller biter etter ønske.

ERTER

- 1,2 kg dampede frosne erter, avkjølte
- 180 g egg
- 100 g eggeplommer
- 0,5 dl Rama Professional Piske 31%
- 90 g Maizena Tapioka Stivelse
- 20 g Knorr Umami
- sukker og salt

Fremgangsmåte

Alle ingredienser blendes sammen til en glatt masse. Bakes i form i ovnen ved kombivarmer og damp 50/50 ved 88 grader. Avkjøles tildekt, så den ikke danner skorpe. Skjæres ut i ønsket størrelse og form. **TIPS:** Frisk spinat kan blendes med hvis man ønsker en mer grønn farge – på samme måte kan fløten utelates for å fremheve den grønne fargen.

GULRØTTER

- 1 kg dampede frosne gulrøtter, avkjølte
- 180 g egg
- 100 g eggeplomme
- 0,5 dl Rama Professional Piske 31%
- 90 g Maizena Tapioka Stivelse
- 20 g Knorr Umami
- sukker og salt

Fremgangsmåte

Alle ingredienser blendes sammen til en glatt masse. Bakes i form i ovnen ved kombivarmer og damp 50/50 ved 88 grader. Avkjøles tildekket, så den ikke danner skorpe. Skjæres ut i ønsket størrelse og form.





10 PORSJONER

HAMBURGERRYGG

med glaserte poteter og stuert spinat

HAMBURGERRYGG

1,5 kg rå, saltet hamburgerrygg skåret i terninger
1 dl eggeplomme
1 dl egg
1 dl Rama Professional Piske 31%
2 dl Rama Professional Fraiche
50 g Knorr Svinekraft, pasta
30 g Maizena Tapioka Stivelse
Ca. ½ ts rød konditorfarge
malt, hvit pepper
Knorr Professional Deep Smoke (til pensling)

Fremgangsmåte

Kjør kjøttet sammen med svinekraft og egg til farsen er glatt. Tilsett resten av ingrediensene (unntatt Deep Smoke) og kjø til farsen er helt glatt – la hvile kjølig i ca. 2 timer.

Rull farsen i film til ønsket tykkelse. Damp i ovnen ved 85 grader i ca. 25 minutter (alt etter tykkelse). La den avkjøles i filmen, så den ikke danner skorpe.

Ved servering pensles den med Deep Smoke før den skjæres i skiver.

GLASERTE POTETER

2 kg potetmos, ferdig
60 g Maizena maisstivelse
8 g Knorr Umami
2 g fint salt
1 dl eggeplomme
5 dl hvitt sukker

Fremgangsmåte

Bland den ferdige potetmosen med maisstivelse, Umami og salt i en kjøkkenmaskin.

Start med lav hastighet og skru opp til mellomhastighet i ca. 4-5 minutter. Ikke kjø potetmosen for hardt (for å unngå limkonsistens).

Ha i eggeplomme og rør ved høy hastighet i ytterligere ca. 2 minutter.

La det hvile min. 1 time i kjøleskap, gjerne til neste dag.

Smelt sukker i en stekepanne til det er brunt. Fordel det tynt utover på 2 stk. bakepapir og la det hvile til det er stivnet. Pulveriser det i foodprosessor.

Form potetmosen til poteter i passende størrelse. Rull de i sukkerpulveret og damp dem ved 100

grader i hulbakke i 7 minutter.

Dryss sukkerpulver over mens de er varme og kjø ned.

NB! Bruk helst en fast potetmos. Evt. tilpass mengde maisstivelse etter ønsket tykkelse. Dersom du ønsker å benytte potetmospulver i stedet, kan du fjerne ca. 40% av væsken for best konsistens.

STUERT SPINAT

1 l vann
50 g Knorr Høse- eller Svinekraft, pasta
5 dl Rama Professional Mat 15%
140 g Knorr Lys Roux (ønskes en tykkere stuing økes mengden)
300 g hakket, frossen spinat (tint og tørket)
4 g salt
2 ss Carte d'Or Karamelltopping
½ g malt, hvit pepper

Fremgangsmåte

Kok opp vann og kraft.

Tilsett lys roux under omrøring og kok sausen.

Tilsett fløte, karamelltopping og krydder og kok i ca. 1 minutt.

Tilsett spinaten og blend den glatt med stavmixer før servering. Juster evt. med salt og pepper.





10 PORSJONER

'PANERTE' SVINEKOTELETT

med poteter, gulrøtter og bakt blomkålpuré



SVINEKOTELETT

1 kg	hel svinekam uten sener og ben, men med litt fett på
1,5 dl	egg
2 dl.	Rama Professional Piske 31%
55 g	Knorr Svinekraft, pasta (til farsen)
15 g	Knorr Svinekraft, pasta (til brunng)
15 g	Knorr Svinekraft, pasta (til rasp)
150 g	rasp

Fremgangsmåte

Brun svinekammen raskt på alle sider i margarin krydret med ca. 15 gram svinekraft.

Ta kjøttet av pannen og avkjøl. Kjøttet skal ha en karamellisert stekeskorpe, samtidig som den er rå inni. Dette kan med fordel gjøres dagen før.

Etter avkjølingen deles kjøttet i mindre stykker og blendes sammen med egg og 55 g svinekraft.

Når kjøttet er en jevn masse tilsettes fløte og kjøres ytterligere 30 sekunder. Farsen skal være helt glatt.

Bland raspen med 15 g svinekraft og rist det gyllent i en panne uten fett.

Bruk fortrinnsvis smurte silikonformer. Formen dekkes lett med den stekte raspen, og så sprøytes farsen i med en sprøytepose.

Kotelettene dampes i ovnen i 6-8 minutter og avkjøles tildekket for å ikke danne skorpe.

BAKT BLOMKÅLPURÉ

1,2 kg	blomkålbuketter, frosne
100 g	potetmospulver
1 dl	eggehviter
15 g	Knorr Umami
50 g	Knorr Blomkålsuppe, pasta

Fremgangsmåte

Blomkålbukettene dampes lett i ovnen så de er møre og kjøles deretter ned.

De blendes sammen med alle de øvrige ingrediensene til en glatt masse. Massen må ikke være for bløt, i tilfellet justeres mengden med potetmospulver opp med 25 gram om gangen. (Det kan være forskjell på vanninnholdet i frosset blomkål).

Massen hviles kjølig i en time og formes med skje på bakeplate og dampes i ovnen i 5-7 minutter. Kjøles deretter helt på bakeplaten.

Kan nå fryses eller porsjoneres.

SAUS TIL BLOMKÅLSTUING

(5 liter)	
3,5 l	vann
1,5 l	Rama Professional Piske 31%
75 g	Knorr Høsekraft, pasta
300 g	Knorr Blomkålsuppe, pasta
200 g	Knorr Lys Roux
	salt og malt hvit pepper

Fremgangsmåte

Kok opp vann og fløte med høsekraft under omrøring.

Tilsett blomkålpasta under omrøring til det er oppløst, og tilsett så lys roux under fortsatt omrøring til alt er oppløst.

Kok i 3 minutter. Smak til med salt og pepper.

Juster evt. med litt ekstra lys roux hvis stuingen er for tynn.

GULRØTTER

1 kg	dampede frosne gulrøtter, avkjølte
180 g	egg
100 g	eggeplomme
50 ml	Rama Professional Piske 31%
90 g	Maizena Tapioka Stivelse
20 g	Knorr Umami
	sukker og salt

Fremgangsmåte

Alle ingredienser blendes sammen til en glatt masse.

Bakes i form i ovnen ved kombivarmer og damp 50/50 ved 88 grader.

Avkjøles tildekket så de ikke danner skorpe. Skjæres ut i ønsket størrelse og form.

POTETER

Se oppskrift på side 10.





10 PORSJONER

STEKT KYLLINGBRYST

med poteter, brun saus, agurksalat og rabarbrakompott



KYLLINGBRYST

10 stk	kyllingbryst med skinn, ferske
5 g	salt
50 g	Knorr Kyllingfond, konsentrert (30 g til farsen og 20 g til pensling av formen)
1,5 dl	egg
2 dl	Rama Professional Piske 31%
10 g	Knorr Høsebuljong, pulver

Fremgangsmåte

Ta skinnen av kyllingen og bred det ut på en bakeplate. Krydre med høsebuljongpulver og stek det gyllent og sprøtt i ovnen.

Brun kyllingen på en varm panne og avkjøl (kyllingen skal brunes men være rå innvendig, dette kan med fordel gjøres dagen før).

Skjær kyllingen i mindre stykker og kjør dem i kjøkkenmaskinen med salt, egg og 30 g kyllingfond. Tilsett fløte og kjør ytterligere 30 sek.

Blend det sprø kyllingskinnet med 20 g kyllingfond og litt olje. Smør en silikonform (gjerne kyllingbryst-formet) med oljen. Farsen sprøytes over kryderoljen i formene og dampes i ovnen 6-8 minutter. Dekkes til og avkjøles.

SAUS (5 liter)

3,5 l	vann
1,5 l	Rama Professional Piske 31%
175 g	Knorr Kyllingsjy, pasta
1 dl	Knorr Kyllingfond, konsentrert
400 g	Knorr Lys Roux
	Kulør
	Salt og pepper, etter smak

Fremgangsmåte

(Hvis du har stekesjy fra kyllingene, erstatter du vannet med dette slik at mengden er tilsvarende).

Kok vann, fløte og kyllingfond med kyllingsjypasta under omrøring.

Tilsett lys roux under omrøring og kok i 3 minutter.

Tilsett kulør til du får fargen du vil ha og smak til med salt og pepper.

AGURKSALAT

4 stk	agurker, hele, ferske
2 dl	eddik
1,5 dl	sukker
8 g	salt
130 g	Knorr Texture Gelatinpulver

Fremgangsmåte

Hele agurker skylles og skjæres i mindre stykker.

Agurk, eddik, sukker og salt blendes fint. Smak evt. massen til med litt mer eddik eller sukker. Tilsett Texture og blend massen ytterligere i 10 sek.

Agurkmassen helles i former og hviles på kjøll i min. 3 timer.

Skjæres i skiver og anrettes på tallerken.

RABARBRAKOMPOTT

750 g	rabarbra i små stykker, frossen
2,5 dl	sukker
2 dl	vann
70 g	Knorr Texture Gelatinpulver

Fremgangsmåte

Legg rabarbra, sukker og vann i en gryte og kok rabarbraene til en kompott. Smak til med sukker.

Blend kompotten med en stavmixer.

Ta ut 2/3 av kompotten som blendes fint. Tilsett deretter Texture under grundig omrøring. Helt i en bakk og sett på kjøll i minst 3 timer.

Skjær den kalde rabarbraen i mindre stykker og bland med den siste tredjedelen av rabarbraen.

POTETER

Se oppskrift på side 10.





10 PORSJONER

TARTELETTER

med erter og gulrøtter



TARTELETTER

200 g	tartelettebunner
5 dl	Rama Professional Mat 15% Laktosefri
2 dl	egg
10 g	Maizena Maisstivelse
5 g	Knorr Umami
2 g	salt
½ g	pepper, malt

Fremgangsmåte

Legg tartelettebunnene i en blender og blend dem godt. Tilsett alle de andre ingrediensene og blend massen sammen.

Fyll massen i runde sylindrerformede silikonformer som er godt smurt. Legg film på og bak massen ved 90 grader i ca. 30-40 minutter.

Tartelettene avkjøles og uthules. Dette gjøres enklest ved å ta en utstikkerring som passer ned i tarteletten, ringen trykkes ned i passende dybde og fyllet i ringen fjernes med en liten kniv.

Tartelettene varmes best under film i formen så de ikke får skorpe.

STUING TIL TARTELETTER

1 l	vann
50 g	Knorr Høsekraft, pasta
5 dl	Rama Professional Mat 15% Laktosefri
140 g	Knorr Lys Roux (økes dersom en tykkere stuing ønskes)
2 g	salt
½ g	hvit pepper, malt

Fremgangsmåte

Kok vann og buljong opp.

Tilsett lys roux under piskning og kok sausen.

Tilsett fløte og krydder og kok i ca. 1 minutt.

Skjær terninger av 'erter', 'gulrøtter' og 'skinke' og fyll i tarteletten – hell så stuingen over og server.

ERTER

1,2 kg	dampede frosne erter, avkjølt
180 g	egg
100 g	eggeplommer
50 ml	Rama Professional Piske 31%
90 g	Maizena Tapioka Stivelse
20 g	Knorr Umami
	sukker og salt

Fremgangsmåte

Alle ingredienser blendes sammen til en glatt masse. Bakes i form i ovnen ved kombivarme og damp 50/50 ved 88 grader.

Avkjøles tildekket, så de ikke danner skorpe.

Skjæres ut i ønsket størrelse og form.

TIPS: Frisk spinat kan blendes med, hvis man ønsker en mere grønn farge – likeså kan fløten utelates for å oppnå en sterkere grønn farge.

GULRØTTER

1 kg	dampede frosne gulrøtter, avkjølte
180 g	egg
100 g	eggeplomme
50 ml	Rama Professional Piske 31%
90 g	Maizena Tapioka Stivelse
20 g	Knorr Umami
	sukker og salt

Fremgangsmåte

Alle ingredienser blendes sammen til en glatt masse. Bakes i form i ovnen ved kombivarme og damp 50/50 ved 88 grader.

Avkjøles tildekt så den ikke danner skorpe.

Skjæres ut i ønsket størrelse og form.

STUING TIL ERTER OG GULRØTTER

1	l vann
40 g	Knorr Høse- eller Grønnsaksbuljong, pulver (alt. Svinekraft)
5 dl	Rama Professional Mat 15% Laktosefri
140 g	Knorr Lys Roux (økes dersom stuingen ønskes tykkere)
4 g	salt
5 g	sukker
½ g	malt, hvit pepper

Fremgangsmåte

Alle ingredienser blendes sammen til en glatt masse. Bakes i form i ovnen ved kombivarme og damp 50/50 ved 88 grader.

Avkjøles tildekt så den ikke danner skorpe.

Skjæres ut i ønsket størrelse og form.

SKINKEBITER

Se oppskrift på side 7.





TIPS: Stekeskorpe

200 g smør brunes og hviles i 5 minutter. Tilsett 50 g Knorr Professional Roast Umami og 30 g Knorr Professional Deep Smoke og pisk sammen med smøret. Bruk laken til å pensle medister- og kjøttkaker for å skape en smakfull, men også visuelt fin stekeskorpe.

10 PORSJONER

MYK FARSE TIL PØLSER OG MEDISTERKAKER

FARSE

750 g	hakket kalv og flesk
250 g	eggeplommer
3,5 dl	Rama Professional Piske 31%
65 g	Knorr Svinekraft, pasta
60 g	potetmospulver
30 g	Maizena Maisstivelse
20 g	Knorr Professional Deep Smoke
5 g	løkpulver
	malt, hvit pepper

Fremgangsmåte

Kjøttet blendes sammen med eggeplommer og svinekraft til farsen er glatt. Alle øvrige ingredienser tilsettes og farsen kjøres glatt - husk kjølige råvarer for at det ikke blir for varmt med blending.

TIL PØLSER: Ha farsen i sprøytepose og lag en lang 'pølse' i ønsket tykkelse på film. Rulles i filmen som en «pølse» (ikke for stramt) og dampes ved 85 grader i ca. 15 minutter. Avkjøles i filmen. Fjern filmen og skjær pølsen i passende stykker.

TIL MEDISTERKAKER: Form farsen i ønsket størrelse, og damp i ovnen ved 85 grader i ca. 15 min. Avkjøl i lukket emballasje så det ikke dannes skorpe.

BRUN SAUS

3,5 l	vann
1,5 l	Rama Professional Piske 31%
175 g	Knorr Svinekraft, pasta
100 g	Knorr Kalvefond, konsentrert
400 g	Knorr Lys Roux
	kulør, etter smak
	salt og pepper, etter smak

Fremgangsmåte

(Har du stekesjy fra dine retter kan du erstatte vannet med dette, tilsvarende mengden).

Kok opp vann, fløte og kalvefond med svinekraft under omrøring.

Tilsett lys roux under piskning og kok i 3 minutter.

Tilsett kulør til den farge du ønsker og smak til med salt og pepper.



10 PORSJONER

ROMFROMASJ

FROMASJ

4 dl	Rama Professional Piske 31%
65 g	eggeplomme (3 stk.)
150 g	Carte d'Or Karamelltopping
30 g	Knorr Texture Gelatinpulver
120 g	eggehviter (3 stk.)
2 g	salt
	Romessens

Fremgangsmåte

Pisk fløte til krem.

Pisk eggeplommer til et tykt skum sammen med salt og 50g av karamelltoppingen. Vend blandingen ned i kremen.

Pisk eggehvitene og tilsett gradvis 50g karamelltoppingen. Tilsett Texture og fortsett å piske til det begynner å stivne.

Vend eggehvitene sammen med karamellkremen og smak til med noen dråper romessens.

For del fromasjen i glass og avkjøl i to timer før servering.

VED SERVERING: Toppes med karamelltopping og Rama Professional Piske.





10 PORSJONER

BRINGEBÆR- OG HYLLEBÆRSORBET

SORBET

0,5 kg bringebærpuré
3 dl hyllebærsaft
20 g glukose
20 g Knorr Texture Gelatinpulver

Fremgangsmåte

Varm hyllebærsaften og tilsett Texture og glukose under omrøring.

Bland bringebærpuréen med hyllebærsaften.

Rør blandingen i ismaskinen, til den oppnår en fast konsistens.



20 PORSJONER

MOUSSE AV RØD APPELSIN

MOUSSE

530 g røde appelsiner
30 ml limejuice
80 g sukker
20 g Knorr Texture Gelatinpulver
4 dl Rama Professional Piske 31%

Fremgangsmåte

Skrell appelsinene og skjær dem i terninger, fjern kjernene og legg i en blender.

Blend appelsinen jevnt med limejuice, Texture og sukker.

Tilsett fløte og blend i ytterligere 3 minutter.

Hell i passende glass og avkjøl i minst 3 timer for servering.

VED SERVERING: Serveres med litt pisket Rama Professional Piske 31% på toppen.



10 PORSJONER

KARAMELL-PUDDING

PUDDING

8 dl lettmeik
160 g Carte d'Or Karamelltopping
60 g Knorr Texture Gelatinpulver

Fremgangsmåte

Bland karamelltopping i romtemperert lettmeik. Pisk inn Texture-pulveret og la det stå i 5 minutter.

Hell væsken i passende porsjonsformer og la det avkjøles til det er helt fast i konsistensen.

Server direkte i glasset eller legg forsiktig på en tallerken.

TIPS: Er melken for kald, kan ekstra melk varmes opp og tilsettes litt Knorr Texture. Bland det i den øvrige massen og pisk det sammen til du oppnår en passende konsistens.



Besøk oss på [ufs.com](https://www.ufs.com)

 Unilever Food Solutions Norge

 @unileverfoodsolutionsno

Knorr Texture Gelatinpulver

EPD: 5355540

Pakning: 6 x 1 kg (anbrenn)

Ingredienser: Glukosesirup, gelatin (storfe) 25%, skumdempende middel (mono- og diglyserider av vegetabiliske fettsyrer).

Allergener: Kan inneholde gluten, melk og egg (kun ved krysskontaminering).

Dosering: i henhold til ønsket konsistens.

Veiledende (må prøves frem):

Moussekonsistens: 50 g Knorr Texture + 1 L væske

Myke grønnsakssnacks: 100 g Knorr Texture + 1 L væske

Gelékonsistens: 150 g Knorr Texture + 1 L væske



[ufs.com](https://www.ufs.com)

 Unilever
Food
Solutions