Μεζέδες

Knorr PROFESSIONAL

HELLMANN'S EST.1913

THE VEGETARIAN BUTCHER™

ΑΡΓΟΨΗΜΕΝΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ
ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ

ΥΛΙΚΑ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

• 50 ml Ελαιόλαδο • 100 γρ Κρεμμύδι
• 10 γρ Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο 340 gr
• 70 γρ Σέλερι • 150 γρ Διάφορες πιπεριές • 400 γρ Χωριάτικο λουκάνικο
• 10 γρ Καπνιστή πάπρικα • 5 γρ Κύμινο • 5 γρ Μπούκοβο
• 400 γρ Knorr Σάλτσα Τομάτας 10 kg
• 20 γρ Knorr Ζωμός Κότας σε Πάστα 4 kg
• 300 γρ Φασόλια λευκά, βρασμένα • 250 γρ Baby σπανάκι
• 30 γρ Γαλέτα Panko

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Κόβουμε το κρεμμύδι και το σέλινο μπρινουάζ και τις πιπεριές (πράσινες και κόκκινες) σε καρέ. Σοτάρουμε το κρεμμύδι μέχρι να καραμελώσει, προσθέτουμε το σέλινο και τις πιπεριές και συνεχίζουμε το σοτάρισμα. Έπειτα αρωματίζουμε με σκόρδο και μαγειρεύουμε για 5 λεπτά ακόμα. Προσθέτουμε τα λουκάνικα, καρυκεύουμε με τα μπαχαρικά, προσθέτουμε το ζωμό και την τομάτα και σιγοβράζουμε για 35-40 λεπτά. Τέλος προσθέτουμε τα βρασμένα φασόλια (εναλλακτικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και κονσέρβα) και το σπανάκι, ανακατεύουμε, προσθέτουμε το πάνκο και γραντινάρουμε.

ΤΗΓΑΝΙΤΟΙ ΓΙΓΑΝΤΕΣ
ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ

ΥΛΙΚΑ (3 ΜΕΡΙΔΕΣ)

• 250 γρ Φασόλια Γίγαντες

ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ

• 400 γρ Αλεύρι για όλες τις χρήσεις • 250 γρ. Μπίρα
• 10 γρ. Knorr Aromat Κλασικό 500 gr

ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΟΥΡΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ

• 2 Πατζάρια • 1 Κρεμμύδι • Ελαιόλαδο
• 3 κτγ Ξύδι • Αλάτι • Πιπέρι • Ξύδι

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μουλιάζουμε τους γίγαντες από το προηγούμενο βράδυ και την επόμενη μέρα τους βράζουμε μέχρι να μαλακώσουν, αλλά να μην διαλυθούν και χάσουν το σχήμα τους. Προς το τέλος, προσθέτουμε αλάτι στο νερό για να νοστιμίσουν.

Για το κουρκούτι: Ετοιμάζουμε το κουρκούτι ανακατεύοντας όλα τα υλικά μαζί μέχρι να ομογενοποιηθούν και να γίνει ο χυλός λείος. Τον αφήνουμε μισή ώρα στο ψυγείο. Βουτάμε τους γίγαντες στο κουρκούτι και τους τηγανίζουμε σε μέτρια θερμοκρασία.

Για τον πουρέ παντζαριού: Βράζουμε τα πατζάρια. Έπειτα χτυπάμε στο μούλτι όλα τα υλικά για τον πουρέ και περνάμε το μείγμα από σήτα.

ΠΑΤΑΤΟΚΡΟΚΕΤΑ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ
ΣΕ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

ΥΛΙΚΑ (3 ΜΕΡΙΔΕΣ)

• 400 γρ Φιλέτα Σολομού • 1 Πατάτα • 2 Φρέσκα κρεμμύδια
• 20 ml Ξύδι μπαλσάμικο • **5 γρ Knorr Primerba Πάστα Θυμάρι 340 gr**
• 30 γρ Γιαούρτι • 5 γρ Άνηθος • Φρεσκοτριμμένο πιπέρι • Ελαιόλαδο
• 150 γρ Φρυγανιά ΠΑΝΚΟ • 1 Ασπράδι αυγού
• 60 ml Hellmann's Βινεγκρέτ με Εσπεριδοειδή 1 lt
• Mix Salad

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Αλατίζουμε το σολομό και προσθέτουμε τα μυρωδικά. Τον τοποθετούμε σε γαστρονόμ και ψήνουμε για 15 λεπτά σε δυνατό φούρνο. Βράζουμε την πατάτα και την πολτοποιούμε, ψιλοκόβουμε τα κρεμμυδάκια και τον άνηθο και στη συνέχεια σπάμε το σολομό σε μικρά κομμάτια. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το σολομό, τα κρεμμυδάκια, τον άνηθο, τον πουρέ, το βαλσαμικο, το γιαούρτι, καρυκεύουμε και ζυμώνουμε να ομογενοποιηθούν τα υλικά σε ένα μείγμα. Έπειτα, πλάθουμε το μείγμα σε κροκέτες και τις τοποθετούμε στο ψυγείο. Βάζουμε σε αντικολητικό τηγάνι το λάδι να κάψει και πανάρουμε τις κροκέτες σολομού πρώτα στο ασπράδι, που έχουμε χτυπήσει ελαφρά και κατόπιν στο πάνκο. Τηγανίζουμε τις κροκέτες μέχρι να πάρουν χρυσό χρώμα και σερβίρουμε με την mix salad που έχουμε αρωματίσει με τη βινεγκρέτ εσπεριδοειδών.

ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΣΤΗΘΟΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ
ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΑΥΓΟ ΤΗΓΑΝΙΤΟ

ΥΛΙΚΑ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΓΙΑ ΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ

• 1 kg Brisket - Στήθος μοσχάρι • 1 Κρεμμύδι λευκό • 1 Καρότο • Κλωνάρια μαϊντανό • 20 γρ Knorr Aromat Κλασικό • 50 ml Ελαιόλαδο • 1 Πιπεριά καυτερή

ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

• Πατάτες • 10 γρ Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο 340 gr • 10 γρ Knorr Primerba Πάστα Δενδρολίβανο 340 gr • 5 γρ Πάπρικα γλυκιά • 5 γρ Μαραθόσπορος • 4 Αυγά

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για το μοσχάρι: Θωρακίζουμε από όλες τις πλευρές το κομμάτι του κρέατος και στη συνέχεια το τοποθετούμε σε σακούλα βάκουμ, προσθέτουμε τα λαχανικά, το aromat και το ελαιόλαδο. Κλείνουμε ερμητικά τη σακούλα 100%, την τοποθετούμε σε ρόνερ και μαγειρεύουμε στους 58° για 30 ώρες.
Για τις πατάτες: Αφού πλύνουμε σχολαστικά τις πατάτες, τις κόβουμε καρέ (μαζί με την φλούδα) και τις βράζουμε για 10 λεπτά. Στη συνέχεια, βγάζουμε και τις κρυώνουμε. Τελειώνουμε με τα μυρωδικά και τα μπαχαρικά και σοτάρουμε μέχρι να πάρουν ωραίο χρυσό χρώμα.
Για το τελείωμα του πιάτου: Τοποθετούμε πρώτα τις πατάτες, στη συνέχεια το μοσχαρίσιο στήθος (μαδημένο) και τελειώνουμε με αυγό τηγανιτό.

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ
ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ

ΥΛΙΚΑ (5 ΜΕΡΙΔΕΣ)

• 1500 γρ Brisket - Στήθος Μοσχάρι
• 3 Κρεμμύδι • 3 Καρότα • 3 Κλωνάρια Σέλερι
• 50 γρ Βούτυρο • 50 γρ. Αλεύρι • 500 γρ Κόκκινο κρασί
• 500 γρ Knorr Ζωμός Βοδινού σε Πάστα 4 kg
• 10 γρ Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο 340 gr
• 10 γρ Knorr Primerba Πάστα Θυμάρι 340 gr
• 3 Δαφνόφυλλα • 2 Ξύλο Κανέλας • Μοσχοκάρυδο

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Κόβουμε σε κύβους το στήθος κι έπειτα το θωρακίζουμε με ελαιόλαδο. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το βούτυρο στην κατσαρόλα που ήδη έχουμε θωρακίσει το κρέας και θωρακίζουμε επίσης και τα λαχανικά. Προσθέτουμε το αλεύρι και σβήνουμε με το κρασί, ντεγκλασάρουμε και προσθέτουμε το κρέας, το ζωμό και τα μπαχαρικά. Δίνουμε μια, δυο βράσεις και στη συνέχεια τοποθετούμε την κατσαρόλα μας σε προθερμασμένο φούρνο στους 150° και ψήνουμε για 2 με 2 ½ ώρες. Σερβίρουμε το κρέας συνοδευόμενο με την σάλτσα που έχουμε πάρει από τα υγρά της κατσαρόλας.

ΝΤΟΛΜΑΔΕΣ ΓΑΡΙΔΑΣ
ΜΕ ΦΙΝΟΚΙΟ ΜΠΡΕΖΕ

ΥΛΙΚΑ (2 ΜΕΡΙΔΕΣ)

• 30 γρ Φρέσκο κρεμμύδι ψιλοκομμένο • 5 Φινόκιο
• 2 Καρότα • 60 γρ Πιπεριά τσίλι • 30 γρ Ελαιόλαδο
• 150 γρ Κρεμμύδι ψιλοκομμένο
• 350 γρ Knorr Ζωμός Λαχανικών σε Σκόνη 1,25 kg
• 250 γρ Γαρίδες • 5 γρ Μαϊντανός ψιλοκομμένος
• 5 γρ Μάραθος ψιλοκομμένος
• Αμπελόφυλλα

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μπλανσάρουμε τα αμπελόφυλλα. Παράλληλα, καθαρίζουμε σχολαστικά τις γαρίδες και τις ψιλοκόβουμε. Σοτάρουμε το κρεμμύδι μέχρι να ξανθίσει, προσθέτουμε το ψιλοκομμένο τσίλι και το καρότο που το έχουμε κόψει μπρινουάζ. Μόλις σοταριστούν εκτός φωτιάς προσθέτουμε το δυόσμο, το μάραθο και τις ψιλοκομμένες γαρίδες. Ανοίγουμε το κάθε φύλλο, προσθέτουμε μια κουταλιά της σούπας γέμιση και τυλίγουμε. Στη συνέχεια, στον κάτω μέρος τις κατσαρόλας στρώνουμε αμπελόφυλλα που έχουμε κρατήσει και πάνω τους τοποθετούμε τους ντολμάδες. Καλύπτουμε με το ζωμό λαχανικών, επιπλέον ελαιόλαδο και σιγοβράζουμε για περίπου 40' μέχρι να μαλακώσουν οι ντολμάδες. Σερβίρουμε με ελαιόλαδο και ζέστ λεμόνι.

ΚΡΗΤΙΚΑ ΠΑΛΙΚΑΡΙΑ
ΜΕ ΣΟΤΕ ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΑ ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

ΥΛΙΚΑ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΓΙΑ ΤΑ ΟΣΠΡΙΑ

• 250 γρ Όσπρια Παλικάρια • 1 Κρεμμύδι • 2 Καρότα • 2 Κλωνάρια Σέλερι • 2 Τομάτες • Ζάχαρη • 50 ml Ελαιόλαδο • Αλάτι • Φρεσκοτριμμένο πιπέρι **• 40 γρ Knorr Ζωμός Λαχανικών σε Σκόνη 1,25 kg**

ΓΙΑ ΤΑ ΧΟΡΤΑ

• 1 Κρεμμύδι • 1 Πράσο ψιλοκομμένο **• 5 γρ Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο 340 gr • 5 γρ Knorr Primerba Πάστα Θυμάρι 340 gr** • 500 γρ Σταμναγκάθι • Αλάτι • Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΓΙΑ ΤΟ ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ

• Ελαιόλαδο **• 120 ml Hellmann's Βινεγκρέτ με Εσπεριδοειδή 1 lt**

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για τα όσπρια: Μουλιάζουμε τα όσπρια σε νερό από το βράδυ και την επόμενη μέρα τα σουρώνουμε σε τρυπητό, τα περνάμε ένα νερό και τα αφήνουμε στην άκρη. Παράλληλα, ψιλοκόβουμε ένα μεγάλο κρεμμύδι, το σέλινο, τις τομάτες καρέ και τα καρότα και βάζουμε σε μία κατσαρόλα το μισό από το λάδι προκειμένου να σοτάρουμε το κρεμμύδι και τα καρότα. Προσθέτουμε έπειτα, τις τομάτες, ένα κουταλάκι γλυκού ζάχαρη και το υπόλοιπο λάδι και ανακατεύουμε. Συνεχίζουμε προσθέτοντας τα όσπρια και το ζωμό και σιγοβράζουμε για περίπου 40 λεπτά. Αφού τελειώσουμε, κρατάμε τα όσπρια και το ζωμό ξεχωριστά σε ζεστό μέρος.

Για τα χόρτα: Ψιλοκόβουμε και σοτάρουμε το μισό κρεμμύδι μαζί με 1/4 ψιλοκομμένο πράσο (μόνο το λευκό μέρος) μέχρι να μαλακώσουν κι έπειτα προσθέτουμε την τομάτα (κομμένη καρέ) και τα πλυμένα χόρτα, καρυκεύοντας με αλάτι και πιπέρι. Αφήνουμε τα χόρτα να μαλακώσουν στην άκρη.

Για το γαρνίρισμα: Σερβίρουμε τα χόρτα με τη βοήθεια τσερκιού και στη συνέχεια προσθέτουμε περιμετρικά τα όσπρια, γαρνίροντας με λίγο ζωμό από τα όσπρια, ελαιόλαδο και βινεγκρέτ.

ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΟ ΤΣΙΓΑΡΕΛΙ
ΜΕ ΣΟΥΠΙΑ

ΥΛΙΚΑ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΥΠΙΑ

• 100 ml Ελαιόλαδο • 2 Κρεμμύδια • 100 γρ Σουπιές, καθαρισμένες
• 1 Κόκκινη καυτερή πιπεριά • 4 Φρέσκα Κρεμμυδάκια • 1 Πράσο
• 10 γρ Knorr Primerba Πάστα θυμάρι 340 gr

ΓΙΑ ΤΟ ΤΣΙΓΑΡΕΛΙ

• 100 ml Ελαιόλαδο • 2.50 kg Χόρτα Εποχής • Μάραθος • Άνηθος • Μυρώνια
• Φρέσκος δυόσμος • Μαϊντανός (φρέσκος) • 5 γρ Πάπρικα γλυκιά • 3 γρ Σπετσερικό
• 20 γρ Knorr Ζωμός Λαχανικών σε Σκόνη 1,25 kg • Αλάτι • Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΕΤΣΕΡΙΚΟ

• Κανέλα • Γαρύφαλλο • Μπαχάρι • Πάπρικα γλυκιά • Πιπέρι καγιέν
• Μοσχοκάρυδο • Μαύρο Πιπέρι

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για τη σουπιά: Ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια και το πράσο. Κόβουμε τη σουπιά σε κομμάτια. Σε πλασωτέ, σοτάρουμε στο μισό ελαιόλαδο το ξερό, το φρέσκο κρεμμύδι και το σκόρδο για 3-4 λεπτά. Προσθέτουμε το πράσο και την πιπερίτσα και σοτάρουμε για περίπου 5 λεπτά. Έπειτα, προσθέτουμε τη σουπιά και σοτάρουμε για λίγα λεπτά ακόμα μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά.

Για το τσιγαρέλι: Σε μια άλλη κατσαρόλα, τσιγαρίζουμε στο άλλο μισό ελαιόλαδο τα χόρτα (π.χ. σπανάκι, σέσκουλα, ζοχοί, βλήτα, καυκαλίθρες) μαζί με τα 3/4 από την ποσότητα των μυρωδικών για περίπου 5 λεπτά. Για το μείγμα των μυρωδικών, χρησιμοποιούμε και ανακατεύουμε υλικά από 1/2 μάτσο από το καθένα μυρωδικό. Μεταφέρουμε το περιεχόμενο της κατσαρόλας με τη σουπιά μέσα στα χόρτα και αλατίζουμε. Έπειτα, προσθέτουμε το ζωμό λαχανικών (υπολογίζουμε 20 gr Knorr ζωμός λαχανικών για ένα λίτρο νερό) μέχρι να καλύψει τα χόρτα και μαγειρεύουμε για περίπου 15 λεπτά ώστε να μαλακώσει η σουπιά. Τέλος, προσθέτουμε την πάπρικα, το σπετσερικό και τα υπόλοιπα φρέσκα μυρωδικά που είχαμε κρατήσει και σερβίρουμε.

Για το σπετσερικό: Αναμειγνύουμε τα μπαχαρικά σε σκόνη – όλα τα μπαχαρικά στην ίδια ποσότητα.

Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

- Unilever Food Solutions Greece
- UnileverFoodSolutions_gr
- ufschefsgr

www. unileverfoodsolutions.gr