

Χριστουγεννιάτικες
συνταγές

Knorr
PROFESSIONAL



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

Σούπα Σελινόριζας με Καραμελωμένο Μήλο και Προσούτο



ΥΛΙΚΑ (5 ΜΕΡΙΔΕΣ)

- 2 kg Σελινόριζα
- 1 γρ. Κρεμμύδι
- 2 τεμ. Μήλα Fuji
- 50 ml Ελαιόλαδο
- 1 τεμ. Δαφνόφυλλο
- 2 γρ. Μπαχάρι
- 5 γρ. [Knorr Primerba](#)
[Πάστα Θυμάρι 340 gr](#)
- 500 γρ. [Knorr Επαγγελματικός](#)
[Ζωμός Κοτόπουλου σε Gel 800 gr](#)
- 10 γρ. Wholegrain Mustard

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

- 1 τεμ. Μήλα Fuji
- 5 τεμ. Προσούτο
- 5 τεμ. Φέτες ψωμιού

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε και κόβουμε σε μέτρια κομμάτια τη σελινόριζα. Υπολογίζουμε 2 κιλά σελινόριζα σε 2 μέτριες προς μεγάλες ρίζες. Καθαρίζουμε και κόβουμε το κρεμμύδι σε καρέ και τα μήλα σε μέτρια κομμάτια.

Σε κατσαρόλα σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά το κρεμμύδι μέχρι να καραμελώσει. Προσθέτουμε τη σελινόριζα, το μήλο, το θυμάρι, τη δάφνη, το μπαχάρι, τη μουστάρδα και αλατοπίπερο.

Σοτάρουμε για 2-3 λεπτά και προσθέτουμε τον ζωμό (500 γρ. έτοιμο προϊόν). Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για περίπου 20-25 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν όλα τα υλικά.

Πολτοποιούμε το περιεχόμενο της κατσαρόλας με το ραβδομπλέντερ ή στο θερμό μπλέντερ.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Σερβίρουμε με το καραμελωμένο μήλο, το crispy προσούτο (5 φέτες) και το τραγανό ψωμί.



Crispy NoBeef Rolls με Σάλτσα Cranberry



ΥΛΙΚΑ

(2 ΜΕΡΙΔΕΣ)

- 220 γρ. [The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger 113 gr](#)
- 60 γρ. Κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 60 γρ. Καρότο ψιλοκομμένο
- Ελαιόλαδο
- [Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο 340 gr](#)
- 50 γρ. Σταφίδα ξανθιά
- 50 γρ. Cranberry
- 100 γρ. [Knorr Σάλτσα Τομάτας 10 kg](#)
- 30 γρ. Vegan κρασί
- 50 γρ. Κάστανα
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- Μπαχάρι
- 5 γρ. Κύμινο
- 4 τεμ. Φύλλα ρυζιού

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

- 100 γρ. Μαρμελάδα cranberry
- 1 τεμ. Εσαλότ
- 50 γρ. Maple syrup
- 100 γρ. [Knorr Επαγγελματικός Ζωμός Λαχανικών σε Gel 800 gr](#)
- Θυμαρί
- 3 γρ. Κανέλα
- 1 γρ. Μπαχάρι
- 1 γρ. Baby κόκκινα καρότα

Εκτέλεση

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

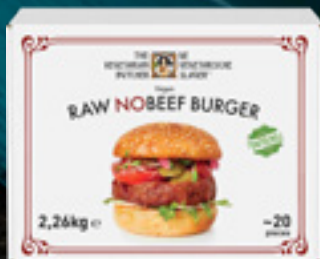
Σοτάρουμε σε ελαιόλαδο το κρεμμύδι με το καρότο, έπειτα προσθέτουμε τα σπασμένα μπιφτέκια και συνεχίζουμε το σοτάρισμα. Σβήνουμε με κρασί και προσθέτουμε τη σάλτσα τομάτας μαζί με τα αποξηραμένα φρούτα. Καρυκεύουμε με τα μπαχαρικά και μαγειρεύουμε μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά. Κρυώνουμε τη φάρσα μας.

Αφού κρυώσει, ανοίγουμε με τη βοήθεια νερού τα φύλλα ρυζιού και γεμίζουμε με τη φάρσα. Κλείνουμε και σοτάρουμε με πολλή προσοχή.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

Σοτάρουμε το εσαλότ και προσθέτουμε τη μαρμελάδα μαζί με τον ζωμό, το maple και τα μπαχαρικά. Δίνουμε μια βράση και αφήνουμε σε σιγανή φωτιά να γλασάρει η σάλτσα μας.

Στήνουμε το πιάτο μας με τα rolls, τα baby καρότα και τη σάλτσα μας.





Wellington Ταλοπούλας



ΥΛΙΚΑ (5 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΛΜΗ

- 1 lt Νερό
- 200 γρ. Αλάτι
- 20 γρ. Δενδρολίβανο φρέσκο
- 10 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο 340 gr](#)
- 10 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Θυμάρι 340 gr](#)
- 1 τεμ. Δαφνόφυλλο
- 5 γρ. Κόκκους πιπέρι
- Αλεύρι
- Ελαιόλαδο

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

- 3 τεμ. Εσαλότ ψιλοκομμένα
- 80 γρ. Λευκά μανιτάρια, ψιλοκομμένα
- 220 γρ. Χωριάτικο λουκάνικο
- 150 γρ. Cranberries
- 100 γρ. Κάστανα
- 100 γρ. Μήλα Fuji
- 50 γρ. Βούτυρο

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

- 50 γρ. Βούτυρο
- 21 τεμ. Εσαλότ ψιλοκομμένα
- 20 γρ. Μέλι
- 20 γρ. Wholegrain Mustard
- 1 τεμ. Μήλα Fuji
- 20 ml Μηλόξιδο
- 200 γρ. Κόκκινο κρασί
- 200 γρ. [Knorr Επαγγελματικός Ζωμός Βοδινού σε Gel 800 gr](#)

ΓΙΑ ΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ

- 20 τεμ. Προσούτο
- 1 τεμ. Αυγό
- 450 γρ. Φύλλο σφολιάτας
- 20 τεμ. Σέσκουλα

Εκτέλεση ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΛΜΗ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά σε κατσαρόλα και δίνουμε βράση. Στη συνέχεια, κρυώνουμε και τοποθετούμε τη γαλόπουλα για 1 ώρα. Έπειτα βγάζουμε, στεγνώνουμε και θωρακίζουμε σε τηγάνι με ελαιόλαδο.

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

Σοτάρουμε σε βούτυρο το εσαλότ και στη συνέχεια προσθέτουμε το μανιτάρι. Προσθέτουμε το λουκάνικο ξεφλουδισμένο και ψιλοκομμένο. Τελειώνουμε με τα φρούτα και τα κάστανα (όλα ψιλοκομμένα) και διατηρούμε στο ψυγείο. Μπλανσάρουμε τα φύλλα από τα σέσκουλα και διατηρούμε σε απορροφητικό χαρτί.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

Σοτάρουμε με το μισό βούτυρο το εσαλότ και σβήνουμε με το ξίδι και το κρασί. Προσθέτουμε τον ζωμό, τη μουστάρδα, το μέλι και καρυκεύουμε με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Βράζουμε και λίγο πριν γλασάρει η σάλτσα μας προσθέτουμε το μήλο ψιλοκομμένο. Τέλος, δένουμε με βούτυρο.

ΓΙΑ ΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ

Σε διαφάνεια τοποθετούμε τα 20 φύλλα από τα σέσκουλα, το προσούτο, τη γέμιση και το φιλέτο γαλοπούλας. Ρολάρουμε και ψύχουμε. Τέλος, σε φύλλο σφολιάτας προσθέτουμε το παγωμένο φιλέτο γαλοπούλας, περνάμε με αυγό τις άκρες και κλείνουμε με δεύτερο φύλλο σφολιάτας. Ψήνουμε στους 170° για 1,5 ώρα. Σερβίρουμε με τη σάλτσα μας και τη γαρνιτούρα της αρεσκειάς μας.

Ψαρονέφρι με Σάλτσα Κόκκινου Κρασιού και Κεράσια



ΥΛΙΚΑ (2 ΜΕΡΙΔΕΣ)

- 2 τεμ. Ψαρονέφρι
- 10 γρ. [Knorr Aromat Κλασικό 500 gr](#)
- 5 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Θυμάρι 340 gr](#)
- 10 γρ. Πιπέρι
- 1 lt Νερό
- 50 γρ. Αλάτι
- 50 γρ. Ζάχαρη
- 10 γρ. Κόλιανδρος

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

- 100 γρ. Κόκκινο κρασί
- 30 γρ. Μουστάρδα Dijon
- 20 γρ. Μέλι
- 100 γρ. Κεράσι κονσέρβα
- Μανιτάρια
- Kale
- Baby κόκκινα καρότα

Εκτέλεση ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

Βράζουμε το νερό με τη ζάχαρη και το αλάτι και τοποθετούμε (εφόσον κρυώσει) το ψαρονέφρι στην άλμη για 30 λεπτά. Βγάζουμε και καθαρίζουμε σχολαστικά.

Σπάμε τον κόλιανδρο και το πιπέρι εκραζέ. Στη συνέχεια, τοποθετούμε σε σακούλα το ψαρονέφρι με τα μπαχαρικά και το βούτυρο και κλείνουμε 100%. Μαγειρεύουμε στους 64° για 1,5 ώρα.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

Κατεβάζουμε το κρασί στο ήμισυ, προσθέτουμε τη μουστάρδα και τα κεράσια, αφήνουμε τη σάλτσα μας να γλασάρει. Γαρνίρουμε με ψητά μανιτάρια, ψητό kale, σοτέ baby καρότα και τσιπς καρότου.



Στήθος Πάπιας με Σάλτσα Cranberry



ΥΛΙΚΑ (2 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΠΙΑ

- 2 τεμ. Στήθος πάπιας
- 10 γρ. Αλάτι
- 30 γρ. Βούτυρο
- 30 γρ. Ελαιόλαδο

ΓΙΑ ΤΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ

- 250 γρ. Μοσχαρίσιος κιμάς
- Κιμάς από πόδι πάπιας
- 10 γρ. Μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 10 γρ. Φασκόμηλο
- 5 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Θυμάρι 340 gr](#)
- 50 γρ. Σταφίδα ξανθιά
- 50 γρ. Cranberry
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 τεμ. Φύλλο σφολιάτας
- 1 τεμ. Αυγό
- 10 γρ. Μαντζουράνα

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

- 100 γρ. Cranberry
- 1 τεμ. Εσαλότ
- 100 γρ. Κρασί Porto
- 200 γρ. [Knorr Επαγγελματικός Ζωμός Κοτόπουλου σε Gel 800 gr](#)
- 1 γρ. Κανέλα
- 1 γρ. Μπαχάρι
- 50 γρ. [Knorr Αφυδατωμένη Σάλτσα Ντέμι Γκλάς 4 kg](#)
- 30 γρ. Βούτυρο
- 3 γρ. Θυμάρι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

- 5 γρ. [Knorr Aromat Κλασικό 500 gr](#)
- 250 γρ. Λαχανάκια Βρυξελλών
- 20 γρ. Βούτυρο

Εκτέλεση

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΠΙΑ

Καθαρίζουμε και αλατίζουμε τα φιλέτα για 5 λεπτά. Έπειτα, ξεπλένουμε και σκουπίζουμε σχολαστικά. Τοποθετούμε τα φιλέτα σε σακούλα με βούτυρο και ελαιόλαδο, κλείνουμε 100% σε βάκουμ και μαγειρεύουμε σε ρόνερ στους 57° για 2 ώρες. Τέλος, παγώνουμε και διατηρούμε.

ΓΙΑ ΤΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ

Τοποθετούμε τους κιμάδες σε μπασίνα μαζί με τα μπαχαρικά, τα μυρωδικά και τα φρούτα και ζυμώνουμε. Στη συνέχεια, τοποθετούμε ένα μεγάλο κομμάτι μεμβράνης στην επιφάνεια εργασίας και στρώνουμε τον κιμά στη μέση. Τυλίγουμε σε μια μακριά μπαλοτίνα (διαμέτρου περίπου 4 εκ.), έπειτα δένουμε τα άκρα και τα βάζουμε στο ψυγείο να σφίξουν. Μόλις κρυώσει το μείγμα αφαιρούμε προσεκτικά τη μεμβράνη και τοποθετούμε σε ένα κομμάτι σφολιάτας αρκετά μεγάλο ώστε να τυλιχτεί γύρω από τη γέμιση. Τυλίγουμε τη ζύμη σφιχτά γύρω από το μείγμα λουκάνικου και φροντίζουμε να έχει αλειφτεί η εσωτερική άκρη με κρόκο αυγού πριν τη σφραγίσουμε. Ξεκουράζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 30 λεπτά, και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° για 20-30 λεπτά.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

Τοποθετούμε τα cranberries στο Porto για τουλάχιστον 20 λεπτά. Στη συνέχεια, σοτάρουμε το ψιλοκομμένο εσαλότ, σβήνουμε με το Porto από τα cranberries και προσθέτουμε έτοιμη ντέμι γκλάς και τον ζωμό. Καρυκεύουμε με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και αφήνουμε να γλασάρει η σάλτσα μας.

ΓΙΑ ΤΗ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Τέλος, δένουμε με βούτυρο. Γαρνίρουμε με σοτέ λαχανάκια Βρυξελλών, λουκάνικο και σάλτσα cranberry.



Τιορτινό Μπούτι Αρνίσιο με Μυρωδικά του Αγρού



ΥΛΙΚΑ (5 ΜΕΡΙΔΕΣ)

- 2 kg Αρνίσιο μπούτι
- 20 γρ. Αλάτι
- 20 γρ. Ζάχαρη
- 2 lt Νερό

ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΡΙΝΑΔΑ

- 20 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο 340 gr](#)
- 20 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Δενδρολίβανο 340 gr](#)
- 15 γρ. [Knorr Aromat Κλασικό 500 gr](#)
- 10 γρ. Φρέσκια ρίγανη
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι Knorr
- 150 γρ. [Σάλτσα Τομάτας 10kg](#)
- 2 τεμ. Χυμός από λεμόνι
- 200 γρ. Αγκινάρες
- 3 τεμ. Λεμόνια ακέρωτα
- 300 γρ. Πατάτες baby
- 300 γρ. Πράσινα φασολάκια

Εκτέλεση

Τοποθετούμε το νερό μαζί με τη ζάχαρη και το αλάτι, δίνουμε μια βράση και στη συνέχεια κρυώνουμε. Τοποθετούμε το μπούτι στην άλμη για 1 ώρα, έπειτα στεγνώνουμε από τα νερά και μαρινάρουμε με το μείγμα μπαχαρικών που έχουμε παρασκευάσει.

ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΡΙΝΑΔΑ

Τοποθετούμε το Aromat μαζί με το σκόρδο και τα μυρωδικά και δημιουργούμε μια πάστα.

Στη συνέχεια, περνάμε σχολαστικά με την πάστα το μπούτι και ψήνουμε στους 150° για 30 λεπτά. Προσθέτουμε την τομάτα μαζί με τις αγκινάρες (συσκευασμένες, χρησιμοποιούμε ολόκληρη την αγκινάρα με τους χυμούς της) και τις πατάτες και συνεχίζουμε το ψήσιμο στους 170° για 1-1,5 ώρα.

Σερβίρουμε το μπούτι ολόκληρο μαζί με τις αγκινάρες, τις πατάτες και τα φασολάκια.



Τραχανά Φυλλώματα με Ψητά Μήλα και Lemon Spicy Maple Vinaigrette



ΥΛΙΚΑ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

- 60 ml Ελαιόλαδο
- 6 τεμ. Μήλα Fuji

ΓΙΑ ΤΟ DRESSING

- 80 ml Cider ξίδι
- 80 ml Ελαιόλαδο
- 40 γρ. Σιρόπι σφενδάμου
- 40 γρ. [Knorr Πικάντικη Σάλτσα με Τσίλι και Τομάτα 1 lt](#)
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΑΤΑ

- 500 γρ. Φυλλώματα πρασινάδας
- 20 kg Χουρμάδες χωρίς κουκούτσι
- 240 γρ. Κατσικίσιο τυρί
- 120 γρ. Καρύδια πεκάν

Εκτέλεση

Πλένουμε και καθαρίζουμε σχολαστικά τα μήλα, τα κόβουμε στη μέση και τα τοποθετούμε σε ταψί. Τα ραντίζουμε με το ελαιόλαδο και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190° για 20-30 λεπτά.

ΓΙΑ ΤΟ DRESSING

Τοποθετούμε όλα τα υλικά σε μπλέντερ, ομογενοποιούμε και διατηρούμε στο ψυγείο.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΑΤΑ

Τοποθετούμε σε πιάτο τα μίχ φυλλώματα και προσθέτουμε τα ψητά μήλα με τους βασιλικούς χουρμάδες. Τελειώνουμε με το φρέσκο κατσικίσιο τυρί, τα πεκάν, το dressing και μαυροκούκι.





Χοιρινό με Μυρωδικά σε Σάλτσα Λωτού



ΥΛΙΚΑ

(5 ΜΕΡΙΔΕΣ)

- 1200 γρ. Χοιρινό μπούτι
- 50 γρ. Μυρωδικά
- 10 γρ. Θαλασσινό αλάτι
- 10 γρ. [Knorr Aromat](#)
[Κλασικό 500 gr](#)
- 20 γρ. [Knorr Primerba Πάστα](#)
[Σκόρδο 340 gr](#)

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

- 5 γρ. Λωτός
- 50 γρ. Καστανή ζάχαρη
- 120 γρ. [Knorr Αφυδατωμένη](#)
[Σάλτσα Ντέμι Γκλάς 4 kg](#)
- 3 γρ. Νιφάδες τσίλι
- 20 γρ. Βούτυρο

Εκτέλεση

Τοποθετούμε όλα τα μυρωδικά μαζί (δενδρολίβανο, θυμάρι, φασκόμηλο, μαντζουράνα) με το σκόρδο σε γουδί και δημιουργούμε μια πάστα μυρωδικών. Στη συνέχεια, καρυκεύουμε το χοιρινό μας με το Aromat, το αλάτι και την πάστα μυρωδικών και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° για 1,5 με 2 ώρες ή μέχρι να πάρουμε θερμοκρασία 65° (στο κέντρο). Αφήνουμε να ξεκουραστεί το κρέας μας.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

Επιλέγουμε αρκετά γινωμένους λωτούς. Τους τοποθετούμε σε κατσαρόλα μαζί με τη ζάχαρη και το νερό, καθαρισμένους και κομμένους (μπρινουάζ), και αφήνουμε να βράσουν και να εξατμιστεί το περισσότερο υγρό. Στη συνέχεια, προσθέτουμε την ντέμι γκλάς (120 γρ. έτοιμο προϊόν) και τις νιφάδες τσίλι, καρυκεύουμε με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και γλασάρουμε. Τέλος, δένουμε με βούτυρο. Για γαρνιτούρα μπορούμε να δουλέψουμε ψημένους λωτούς.



Καραμελωμένη Ψητή Χοιρινή Κορόνα



ΥΛΙΚΑ

(5 ΜΕΡΙΔΕΣ)

- 1 τεμ. Χοιρινό καρέ
- 20 γρ. [Knorr Aromat Κλασικό 500 gr](#)
- 80 γρ. Μανιτάρια
- 50 γρ. Σέλερι
- 100 γρ. Κρεμμύδι
- 100 γρ. Μαρμελάδα βερίκοκο
- 500 γρ. [Knorr Επαγγελματικός Ζωμός Κοτόπουλου σε Gel 800 gr](#)

ΓΙΑ ΤΗ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

- 600 γρ. Μπαγιάτικο ψωμί με την κόρα
- 200 γρ. Αποξηραμένα βερίκοκα
- 100 γρ. Σταφίδες
- 100 γρ. Cranberries αποξηραμένα
- 200 γρ. Κάστανα
- 100 γρ. Βούτυρο

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

- 50 ml Κονιάκ
- 250 γρ. Φρούτα του Δάσους

Εκτέλεση

Το χοιρινό καρέ μας να έχει 12 παϊδάκια. Καθαρίζουμε σχολαστικά το καρέ χοιρινού και αφαιρούμε όλα τα κόκαλα εκτός από τα παϊδάκια, τα οποία τα καθαρίζουμε σε γαλλική κοπή. Στη συνέχεια, δένουμε με προσοχή το καρέ σε σχήμα κορόνας, καρυκεύουμε με Aromat και τοποθετούμε σε ταψί μαζί με τα κομμένα κρεμμύδια, τα μανιτάρια, το σέλερι και τον ζωμό. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160° για 1 ώρα.

ΓΙΑ ΤΗ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Κόβουμε σε καρέ τα βερίκοκα και το ψωμί. Σοτάρουμε σε βούτυρο το ψωμί και διαδοχικά τα υπόλοιπα φρούτα. Προσθέτουμε στο ταψί, αφού πρώτα αφαιρέσουμε τα λαχανικά (τα κρατάμε στην άκρη), την κορόνα με τα σοταρισμένα φρούτα και το ψωμί, ενώ περνάμε με τη βοήθεια ενός πινέλου την κορόνα με τη μισή μαρμελάδα και ψήνουμε στους 180° για 40 λεπτά. Σε αυτό το διάστημα περνάμε πάλι την κορόνα με μαρμελάδα έως ότου καραμελώσει.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

Περνάμε από μπλέντερ τα λαχανικά με τους χυμούς του κρέατος και τα προσθέτουμε στα κατεψυγμένα φρούτα του δάσους. Σβήνουμε με κονιάκ και αφήνουμε να γλασάρει η σάλτσα μας. Τέλος, δένουμε με βούτυρο. Σερβίρουμε την κορόνα σε πιατέλα με τα φρούτα, το ψωμί και τη σάλτσα μας.

Αργοψημένο Χοιρινό με Σάλτσα Μουστάρδας



ΥΛΙΚΑ (6 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΓΙΑ ΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ

- 1 τεμ. Μπύρα με ginger
- 2 kg Μπούτι χοιρινό με το δέρμα του
- 20 γρ. Ginger σκόνη
- 10 γρ. Κύμινο
- 15 γρ. [Knorr Aromat Κλασικό 500 gr](#)
- 10 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο 340 gr](#)
- 2 lt Νερό
- 20 γρ. Ζάχαρη
- 20 γρ. Αλάτι

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

- 20 γρ. Βούτυρο
- 20 γρ. [Knorr Αφυδατωμένη Σάλτσα Ντέμι Γκλάς 4 kg](#)
- 30 γρ. Wholegrain Mustard
- 30 γρ. Μουστάρδα Dijon
- 30 γρ. Ginger ψιλοκομμένο
- 1 τεμ. Μπύρα με ginger

Εκτέλεση ΓΙΑ ΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ

Ετοιμάζουμε την άλμη (νερό, αλάτι και ζάχαρη) και τοποθετούμε το χοιρινό για 1/2 ώρα. Στη συνέχεια, σκουπίζουμε το χοιρινό από τα νερά και το τοποθετούμε σε 1/2 βαθύ γαστρονόμ μαζί με τη μαρινάδα του, η οποία απαρτίζεται από την μπύρα, το ginger, το σκόρδο, το Knorr Aromat και τα μπαχαρικά. Τέλος, τοποθετούμε το χοιρινό με τη μαρινάδα του στο ψυγείο από 2 έως 4 ώρες.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° και βάζουμε το χοιρινό μαζί με τη μισή μαρινάδα του για ψήσιμο γύρω στις 2 ώρες. Παράλληλα, ελέγχουμε και προσθέτουμε υγρά εάν χρειαστεί. Εν τω μεταξύ ραντίζουμε την πέτσα του χοιρινού με κρύο νερό 20 λεπτά πριν, έτσι ώστε να δημιουργήσουμε μια ωραία, τραγανή πέτσα.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

Τοποθετούμε την μπύρα μαζί με τα υπόλοιπα υλικά (το ginger και τις μουστάρδες) σε κατσαρολάκι και κατεβάζουμε, προσθέτουμε την ντέμι γκλας, καρυκεύουμε με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τέλος, δένουμε με το βούτυρο. Μπορούμε να συνοδεύσουμε με πατάτες ψητές baby, καρότα baby σοτέ με βούτυρο και σοτέ λαχανάκια Βρυξελών.





Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



• [Unilever Food Solutions Greece](#)



• [UnileverFoodSolutions_gr](#)

• [ufschefsgsr](#)

www.unileverfoodsolutions.gr