

ΣΥΝΤΑΧÉS ΜΕ

SINCE 1838
Knorr




ΣΟΥΠΕΣ



ΓΑΛΛΙΚΗ ΚΡΕΜΜΥΔΟΣΟΥΠΑ

SINCE 1838
Knorr

 Για 5 άτομα

ΥΛΙΚΑ

- 200 γρ. μαλακό κίτρινο τυρί
- 1,5 λίτρο [Knorr Ζωμός Βοδινού σε Πάστα](#)
- 200 γρ. λευκό κρασί
- 4 κρεμμύδια κίτρινα, καθαρισμένα και κομμένα ζουλιέν
- 60 γρ. βούτυρο
- 30 γρ. αλεύρι
- 30 γρ. sherry ξηρό
- 12 φέτες γαλλικής μπαγκέτας
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ρίχνουμε το βούτυρο σε βαθιά κατσαρόλα και το λιώνουμε σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε τα κρεμμύδια με λίγο αλάτι, σκεπάζουμε και περιμένουμε να μαλακώσουν για 10' τουλάχιστον.

Αφαιρούμε το καπάκι και αφήνουμε τα κρεμμύδια να καραμελώσουν σε σιγανή φωτιά, διαδικασία η οποία θα διαρκέσει από 40' μέχρι 60'.

Στη συνέχεια σβήνουμε με το κρασί και το sherry, βάζουμε το αλεύρι και αφήνουμε να πήξει για 1'-2'.

Έπειτα, προσθέτουμε σιγά-σιγά τον ζεστό ζωμό, καρυκεύουμε με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και αφήνουμε την κατσαρόλα χωρίς καπάκι να βράσει για 10'.

Τέλος, τοποθετούμε τη σούπα σε πυρίμαχα σκεύη, προσθέτουμε τις φέτες της μπαγκέτας και αρκετό τυρί, γραντινάρουμε και σερβίρουμε όσο είναι ακόμα ζεστή.



ΣΟΥΠΕΣ



ΜΑΡΟΚΙΝΗ ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΦΑΚΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΚΟΝΦΙ ΛΕΜΟΝΙ

SINCE 1838
Knorr

🍴 | Για 6 άτομα

ΥΛΙΚΑ

- 300 γρ. μπούτι κοτόπουλο, χωρίς κόκαλα και πέτσα
- 800 γρ. [Knorr Ζωμός Κότας σε Πάστα](#)
- 100 γρ. φακές
- 60 γρ. αποξηραμένα βερίκοκα
- 1 κρεμμύδι, κομμένο εμινσέ
- 5 γρ. [Knorr Ζωμός Σαφράν](#)
- 40 γρ. baby σπανάκι
- 30 γρ. ελαιόλαδο
- 10 γρ. τζίντζερ, τριμμένο
- 10 γρ. ξίσμα λεμονιού
- 10 γρ. μαϊντανός
- 5 γρ. μέλι
- 4 γρ. κύμινο
- 2 γρ. κανέλα
- 2 γρ. κουρκουμάς
- 2 γρ. πάπρικα γλυκιά
- 2 γρ. πιπέρι καγιέν

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σοτάρουμε σε ελαιόλαδο το κρεμμύδι και το τζίντζερ μέχρι να μαλακώσουν και να καραμελώσουν ελαφρώς.

Προσθέτουμε το κύμινο, την κανέλα, την πάπρικα, το πιπέρι καγιέν και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 1' ακόμα. Βάζουμε τον ζεστό ζωμό, τις φακές, το κοτόπουλο, τα βερίκοκα και το σαφράν και αφήνουμε να σιγοβράσει η σούπα για 30'.

Στη συνέχεια αφαιρούμε το κοτόπουλο, το φιλοκόβουμε και το ρίχνουμε και πάλι στη σούπα. Προσθέτουμε το σπανάκι, τον μαϊντανό, το λεμόνι και σερβίρουμε.


Προαιρετικά μπορούμε να συνοδεύσουμε με πίτα πασπ.



ΣΟΥΠΕΣ

ΡΕΒΙΘΟΣΟΥΠΑ ΛΕΜΟΝΑΤΗ ΜΕ ΦΙΝΟΚΙΟ ΚΑΙ ΣΟΥΜΑΚ

SINCE 1838
Knorr

 Για 5 άτομα

ΥΛΙΚΑ

250 γρ. ρεβίθια χωρίς τη φλούδα, μουλιασμένα από το προηγούμενο βράδυ

1 λίτρο [Knorr Ζωμός Λαχανικών σε Πάστα](#)

10 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο](#)

1 κίτρινο κρεμμύδι, κομμένο καρέ

1 φινόκιο, κομμένο καρέ

80 γρ. σέλερι, κομμένο καρέ

60 γρ. ελαιόλαδο

10 γρ. σουμάκ

8 γρ. κύμινο

8 γρ. κόλιανδρος

2 φύλλα δάφνης

2 κλαράκια φρέσκο θυμάρι

Για το τελείωμα

30-40 γρ. χυμός λεμόνι

Φρέσκα μυρωδικά, όπως άνηθος και μαϊντανός

Φρέσκο προζυμένιο ψωμί

Flakes τσίλι

Ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε βαθιά κατσαρόλα σοτάρουμε στο ελαιόλαδο το κρεμμύδι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά για 5'. Στη συνέχεια ρίχνουμε το φινόκιο, το σέλερι και το σκόρδο, χαμηλώνουμε τη φωτιά και συνεχίζουμε για 4' ακόμα.

Έπειτα, προσθέτουμε τον ζεστό ζωμό, τα μουλιασμένα ρεβίθια, το κύμινο, τον κόλιανδρο, τη δάφνη, το θυμάρι, το σουμάκ και σιγοβράζουμε για 40'- 45'. Τέλος καρυκεύουμε με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ρίχνουμε το λεμόνι.

Σερβίρουμε γαρνίροντας με νιφάδες από τσίλι, ελαιόλαδο και γενναιόδωρη ποσότητα φρέσκων μυρωδικών. Συνοδεύουμε με προζυμένιο φρέσκο ψωμί.



Ριζότο



RISOTTO ΜΕ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΟ ΚΡΙΘΑΡΙ, CHORIZO ΚΑΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ



🍴 Για 4 άτομα

ΥΛΙΚΑ

- 250 γρ. chorizo, κομμένο σε φέτες
- 1 λίτρο [Knorr Επαγγελματικός Ζωμός Κοτόπουλου σε Gel](#)
- 400 γρ. αποφλοιωμένο κριθάρι
- 300 γρ. [Knorr Σάλτσα Τομάτας](#)
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 5 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο](#)
- Φύλλα δεντρολίβανο από 2 κλαράκια, ψιλοκομμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σοτάρουμε το chorizo σε τηγάνι σε μέτρια φωτιά μέχρι να ροδίσει και να βγάλει το λάδι του και στη συνέχεια το αφαιρούμε και το αφήνουμε στην άκρη.

Στο ίδιο τηγάνι προσθέτουμε το κρεμμύδι και σοτάρουμε για 3'-4'. Αρωματίζουμε με το σκόρδο και ολοκληρώνουμε με το κριθάρι. Αφού έχουμε γυαλίσει το κριθάρι, ρίχνουμε την τομάτα και σιγά-σιγά τον ζεστό ζωμό κοτόπουλου. Αφήνουμε να σιγοβράσει για 30', ενώ συνεχώς προσθέτουμε ζωμό.

Έπειτα, καρυκεύουμε με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ολοκληρώνουμε με το ψιλοκομμένο δεντρολίβανο και το σοταρισμένο chorizo.




Ριζότο



RISOTTO ΜΕ ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΗ ΚΟΛΟΚΥΘΑ, ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ ΚΑΙ ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ

SINCE 1838
Knorr

 Για 6 άτομα

ΥΛΙΚΑ

2 κιλά χειμωνιάτικη κολοκύθα,
κομμένη σε κύβους ½ ίντσας

1 λίτρο [Knorr Επαγγελματικός Ζωμός
Λαχανικών σε Gel](#)

300 γρ. ρύζι arborio

150-200 γρ. παρμεζάνα

100 γρ. βούτυρο

2 κρεμμύδια, κομμένα μπρινουάζ

70 γρ. κουκουνάρι, καβουρδισμένο

5 γρ. φρέσκο φασκόμηλο, ψιλοκομμένο

80 γρ. ελαιόλαδο

50 γρ. κρασί marsala ή sherry

20 γρ. ξίδι sherry

Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε το μισό ελαιόλαδο σε τηγάνι και σοτάρουμε την κολοκύθα σε δυνατή φωτιά για 5'. Στη συνέχεια προσθέτουμε το ψιλοκομμένο φασκόμηλο, χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε μέχρι να μαλακώσει η κολοκύθα.

Έπειτα, σβήνουμε με το ξίδι από sherry και αφαιρούμε από το τηγάνι.

Στο ίδιο τηγάνι βάζουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι, μέχρι να καραμελώσει. Στη συνέχεια προσθέτουμε το ρύζι και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει διάφανο. Σβήνουμε με το κρασί και ρίχνουμε σιγά-σιγά τον ζωμό.

Έπειτα, καρυκεύουμε με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι, προσθέτουμε την κολοκύθα και το κουκουνάρι και ολοκληρώνουμε με παρμεζάνα και βούτυρο.

Για extra γεύση μπορούμε να προσθέσουμε και 100 γρ. τραγανή πανσέτα ψημένη.



Συνταχές του Κόσμου



ΠΕΡΟΥΒΙΑΝΟ ΣΤΙΦΑΔΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ ΜΕ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ



🍴 Για 6 άτομα

ΥΛΙΚΑ

- 2 κιλά ανάμεικτα θαλασσινά
- 1 λίτρο [Knorr Knorrox Ζωμός Κότας σε Πάστα](#)
- 400 γρ. πατάτες, κομμένες σε κύβους
- 200 γρ. καρότα, κομμένα σε κύβους
- 1 κρεμμύδι λευκό, κομμένο καρέ
- 1 φρέσκο πράσινο τσίλι αψιχο, ψιλοκομμένο
- 1 πράσινη πιπεριά, ψιλοκομμένη
- 2 ματσάκια φρέσκος κόλιανδρος
- 15 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο](#)
- 50 γρ. ελαιόλαδο
- 8 γρ. κύμινο
- 8 γρ. κόλιανδρος
- Χυμός και ζύσμα από 3 lime
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για το γαρνίρισμα

- Φρέσκος κόλιανδρος
- 1 πιπερία αψιχο, κομμένη σε φέτες (προαιρετικά)
- Κρέμα γάλακτος
- Προζυμένιο ψωμί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε κασαρόλα σοτάρουμε το κρεμμύδι στο ελαιόλαδο για 3'. Έπειτα, προσθέτουμε τις πιπεριές, χαμηλώνουμε τη φωτιά και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 10' περίπου μέχρι να μαλακώσουν. Αρωματίζουμε με το σκόρδο και τα μπαχαρικά και μαγειρεύουμε για άλλα 2'. Τοποθετούμε το μείγμα σε μπλέντερ και αφήνουμε στην άκρη.

Στο μεταξύ, ρίχνουμε δύο ολόκληρα ματσάκια κόλιανδρο στο μπλέντερ, αφαιρώντας λίγα εκατοστά από τα κοτσάνια. Προσθέτουμε 2 φλιτζάνια νερό, χτυπάμε ελαφρώς και αφήνουμε στην άκρη.

Στην ίδια κασαρόλα που σοτάραμε πριν, προσθέτουμε τον ζωμό, τις πατάτες, τα καρότα και σιγοβράζουμε για 10'. Μόλις μαλακώσουν οι πατάτες ρίχνουμε τα θαλασσινά, σιγοβράζουμε μέχρι να πάρουμε το επιθυμητό αποτέλεσμα και ανακατεύουμε με το μείγμα του κόλιανδρου από το μπλέντερ, μέχρι να σιγοβράσει απαλά. Προσθέτουμε τον χυμό από 1 lime για extra γεύση.

Σερβίρουμε σε μπολ με κλωνάρια κόλιανδρου, φέτες lime, κρέμα γάλακτος και προαιρετικά με φέτες αψιχο.



Συνταχές του Κόσμου



ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΚΟΥΣΚΟΥΣ ΜΕ CHORIZO ΚΑΙ ΣΠΑΝΑΚΙ



🍴 Για 4 άτομα

ΥΛΙΚΑ

- 250 γρ. κουσκούς (μεγάλοι κόκκοι)
- 150 γρ. chorizo, κομμένο σε φέτες
- 600 γρ. [Knorr Ζωμός Κότας σε Πάστα](#)
- 125 γρ. φρέσκο baby σπανάκι
- 2 κόκκινα κρεμμύδια, καθαρισμένα και ψιλοκομμένα
- 3 κλωνάρια δεντρολίβανο, καθαρισμένα και ψιλοκομμένα
- 10 γρ. φύλλα μαϊντανού, ψιλοκομμένα
- 2 γρ. flakes τσίλι
- 4 γρ. καπνιστή πάπρικα
- 40 γρ. ελαιόλαδο
- Αλάτι και ψιλοκομμένο πιπέρι

Για την aioli

- 250 γρ. [Hellmann's Real Μαγιονέζα](#)
- 8 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο](#)
- 5 γρ. μουστάρδα Dijon
- 10 γρ. χυμός και ξύσμα λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για την aioli ρίχνουμε όλα τα υλικά σε μπασίνα και ομογενοποιούμε. Για το κουσκούς σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά το κρεμμύδι, το chorizo, το δεντρολίβανο, την πάπρικα, το τσίλι και μαγειρεύουμε για 10' μέχρι το κρεμμύδι και το chorizo να ροδίσουν.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το κουσκούς και τον ζωμό, σκεπάζουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 10' μέχρι να ψηθεί το κουσκούς και να απορροφηθούν όλα τα υγρά.

Τέλος, ρίχνουμε το σπανάκι, πασπαλίζουμε με τον ψιλοκομμένο μαϊντανό και σερβίρουμε με φέτες λεμονιού και την aioli.



Συνταχές του Κόσμου



ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ



🍴 Για 4 άτομα

ΥΛΙΚΑ

- 4 φιλέτα λαβράκι 150 γρ.-180 γρ. το καθένα
- 4 κολοκυθάκια, κομμένα σε φέτες
- 50 γρ. [Knorr Ζωμός Ψαριού](#)
- 60 γρ. φουντούκια, θρυμματισμένα
- 10 γρ. φύλλα φρέσκου δυόσμου, ψιλοκομμένα
- 10 γρ. βούτυρο
- Χυμός και ξύσμα από 1 λεμόνι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε σε φέτες τα κολοκυθάκια, καρυκεύουμε με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ψήνουμε σε τηγάνι ή στο γκριλ σε δυνατή φωτιά και από τις δυο πλευρές. Όταν τελειώσουμε, τα διατηρούμε σε ζεστό μέρος.

Στη συνέχεια καρυκεύουμε τα φιλέτα του ψαριού και ψήνουμε σε αντικολλητικό τηγάνι με ελαιόλαδο, πρώτα από την πέτσα και στη συνέχεια από την άλλη πλευρά. Διατηρούμε και αυτή την παρασκευή σε ζεστό μέρος.

Στο ίδιο τηγάνι μαγειρεύουμε τα φουντούκια με το βούτυρο, μέχρι να ροδίσουν. Έπειτα, προσθέτουμε τον χυμό και το ξύσμα του λεμονιού και τον ζωμό ψαριού.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά μέχρι να δέσει η σάλτσα και στο τέλος προσθέτουμε τον ψιλοκομμένο δυόσμο.



Μαγειρευτά και
όχι μόνο



ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΑΓΟΥΛΑ BRAISED ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΑ ΜΕ SHERRY

SINCE 1838
Knorr

🍴 Για 3 άτομα

ΥΛΙΚΑ

- 600 γρ. χοιρινά μάγουλα
- 500 γρ. [Knorr Επαγγελματικός Ζωμός Βοδινού σε gel](#)
- 150 γρ. sherry ξηρό
- 10 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο](#)
- 1 κρεμμύδι, κομμένο μπρινουάζ
- 3 γρ. κύμινο
- 5 γρ. πάπρικα καπνιστή
- 20 γρ. αλεύρι
- 5 γρ. φύλλα μαϊντανού, ψιλοκομμένα
- 50 γρ. αμύγδαλο, καβουρδισμένο
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σοτάρουμε το κρεμμύδι σε μέτρια φωτιά και μαγειρεύουμε για 10'-15' μέχρι να μαλακώσει και να αποκτήσει ανοιχτόχρωμο χρώμα. Αφαιρούμε και το αφήνουμε στην άκρη.

Αφού αλευρώσουμε τα χοιρινά μάγουλα, συμπληρώνουμε λίγο λάδι στο τηγάνι και δυναμώνουμε τη φωτιά. Μόλις ροδίσει το κρέας χαμηλώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε τα κρεμμύδια που είχαμε κρατήσει στην άκρη μαζί με το σκόρδο, το κύμινο και την πάπρικα. Μαγειρεύουμε για ακόμα 1' και στη συνέχεια σβήνουμε με το sherry.

Χρησιμοποιούμε κουτάλα για να ξύσουμε τον πάτο του τηγανιού και να ανακατέψουμε καλά όλα τα υλικά. Τέλος, ρίχνουμε τον ζωμό και σιγοβράζουμε για 2 ώρες ή μέχρι να μαλακώσουν τα μάγουλα.




Μαγειρευτά και
όχι μόνο



ΙΒΗΡΙΚΑ ΜΑΓΟΥΛΑ RAGU



 Για 4 άτομα

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό ιβηρικά μάγουλα
- 500 γρ. [Knorr Ζωμός με Γεύση Κότας σε Σκόνη](#)
- 150 γρ. [Knorr Σάλτσα Τομάτας](#)
- 50 γρ. αποξηραμένα μανιτάρια σιτάκε
- 1 κρεμμύδι, κομμένο μπρινουάζ
- 1 σέλερι, κομμένο μπρινουάζ
- 2 καρότα, κομμένα μπρινουάζ
- 40 γρ. τζίντζερ, ψιλοκομμένο
- 2 λεμονόχορτα, ψιλοκομμένα
- 60 γρ. κρασί λευκό
- 10 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο](#)
- 4 κλωναράκια φρέσκο θυμάρι
- 3 γρ. μαντζουράνα φρέσκια, ψιλοκομμένη
- 2 φύλλα δάφνης

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε πολύ προσεκτικά τα μάγουλα και σοτάrouμε σε δόσεις μέχρι να ροδίσουν. Έπειτα, τα μεταφέρουμε σε ζεστό μέρος.

Στο ίδιο σκεύος βάζουμε τα λαχανικά και συνεχίζουμε το σοτάρισμα. Σβήνουμε με το κρασί και με τη βοήθεια κουτάλας ξύνουμε τον πάτο της κατσαρόλας για να πάρουμε όλη τη γεύση.

Ολοκληρώνουμε με την τομάτα, τον ζωμό και τα μυρωδικά, χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε για 2-3 ώρες ή μέχρι να λιώσει το κρέας.




Κλασικά

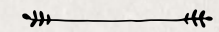


RIB EYE ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ DIANE



 Για 4 άτομα

ΥΛΙΚΑ



4 rib eye των 180 γρ.

100 γρ. [Knorr Ζωμός Γεύση Βοδινού σε Σκόνη](#)

50 γρ. βούτυρο

60 γρ. μανιτάρια, κομμένα σε φέτες

5 γρ. καρύκευμα (κύμινο, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, θυμάρι, σκόρδο σε σκόνη, πάπρικα, κάρδαμο)

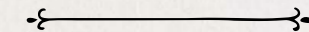
30 γρ. κρέμα γάλακτος

3 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο](#)

50 γρ. BBQ Knorr

Σχινόπρασο, ψιλοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ



Καρυκεύουμε το κρέας και από τις δυο πλευρές και στη συνέχεια το ψήνουμε σε τηγάνι. Στο τέλος αροζάρουμε με βούτυρο, αφαιρούμε από τη φωτιά και το αφήνουμε σε ζεστό μέρος.

Στο ίδιο τηγάνι σοτάρουμε τα μανιτάρια σε δυνατή φωτιά μέχρι να μαλακώσουν, αρωματίζουμε με το σκόρδο και προσθέτουμε τον ζωμό. Έπειτα, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφού γλασάρει η σάλτσα, ολοκληρώνουμε με την κρέμα.

Τέλος, βάζουμε το κρέας πίσω στο τηγάνι, σερβίρουμε και πασπαλίζουμε με το σχινόπρασο.




Κλασικά



ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ ΜΕ ΚΡΕΜΩΔΗ ΣΑΛΤΣΑ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ



 Για 4 άτομα

ΥΛΙΚΑ

- 4 χοιρινές μπριζόλες των 220 γρ.
- 800 γρ. πατάτες, κομμένες σε φέτες
- 100 γρ. [Knorr Ζωμός με Γεύση Κότας σε Σκόνη](#)
- 100 γρ. κρέμα γάλακτος
- 2 κόκκινες πιπεριές, κομμένες σε φέτες
- 60 γρ. μουστάρδα wholegrain
- 5 γρ. φύλλα μαϊντανού, ψιλοκομμένα
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C και τοποθετούμε σε ταψί τις πατάτες, τις πιπεριές και τις μπριζόλες. Καρυκεύουμε με αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και μέρος της μουστάρδας και ολοκληρώνουμε με τον ζωμό.

Ψήνουμε για 30' μέχρι να πάρουμε το επιθυμητό ψήσιμο στο κρέας, αφαιρούμε από τον φούρνο και το αφήνουμε σε ζεστό μέρος.

Στη συνέχεια προσθέτουμε σε τηγάνι τα υγρά από το ταψί, την υπόλοιπη μουστάρδα και την κρέμα. Αφού γλασάρει ολοκληρώνουμε με τον ψιλοκομμένο μαϊντανό.



Κλασικά



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΜΕΛΙ, ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΣΟΓΙΑ

SINCE 1838
Knorr

🍴🍷 Για 5 άτομα

ΥΛΙΚΑ

- 5 φιλέτα κοτόπουλο
 - 15 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο](#)
 - 5 γρ. Knorr Primerba Πάστα Θυμάρι
 - 15 γρ. [Knorr Ζωμός με Γεύση Κότας σε Σκόνη](#)
 - 80 γρ. μέλι
 - 40 γρ. μπλόξιδο
 - 20 γρ. [Knorr Σάλτσα Σόγιας](#)
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καρυκεύουμε τα φιλέτα με το αλάτι, το φρεσκοτριμμένο πιπέρι, το μισό σκόρδο, το θυμάρι και τον ζωμό. Έπειτα, τα σοτάρουμε σε ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και από τις δύο πλευρές. Αφαιρούμε από τη φωτιά και τα αφήνουμε σε ζεστό μέρος.

Στο ίδιο τηγάνι βάζουμε το υπόλοιπο σκόρδο και το σοτάρουμε. Σβήνουμε με το μπλόξιδο, προσθέτουμε το μέλι και τη σόγια και αφήνουμε να γλασάρει.





Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.