



ΝΟΜΙΖΕΙΣ ΟΤΙ ΕΧΕΙΣ ΟΛΕΣ
ΤΙΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ;



ΝΟΜΙΖΕΙΣ ΟΤΙ ΕΧΕΙΣ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ;
ΤΑ ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ **KNORR WORLD CUISINES**
ΗΡΘΑΝ ΓΙΑ ΝΑ ΣΟΥ **ΑΛΛΑΞΟΥΝ ΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ!**

Burger, σουβλάκι και μεζέδες όπως ποτέ πριν, χάρη στις ξεχωριστές συνταγές που δημιούργησε η Unilever Food Solutions σε αποκλειστική συνεργασία με τον Chef Γκίκα Ξενάκη. Τα υλικά; Έμπνευση, γνώση, ταλέντο, κορυφαία προϊόντα και καινοτομία. Το αποτέλεσμα; Τώρα οι επαγγελματίες της εστίασης μπορούν να κάνουν τη διαφορά.

Knorr World Cuisines.
Η διαφορά που κάνει τη **ΔΙΑΦΟΡΑ!**



BURGER

Gikas Xenakis



σόγια

ξίδι

κρεμμύδι

τζίντζερ

καρότα

λεμόνχορτο

σκόρδο

κεφίρ

λεμόνι

μελίσα

ταϊλανδέζικος
βασίλικος

coconut

καραμέλα

καρύδα

καυτερές
πιπεριές τσίλι

γαλλάνγκ

κεφίρ
λεμόνι

ταμάρινδος

CRISP-EAST CHICKEN

CRISPY PANKO CHICKEN / ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ /
RED CURRY MAYO / ΑΝΑΝΑΣ / ΠΙΚΛΕΣ/ ΜΑΡΟΥΛΙ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ BURGER

- 4 Ψωμάκια αφράτα για burger
- Γραβιέρα Νάξου
- 10 γρ. Knorr Primerba Πάστα Ψημένο Κρεμμύδι
- 4 Φύλλα μαρούλι
- 4 Πίκλες αγγουράκι
- Ανανάς

ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

- 400 γρ. Φιλέτο κοτόπουλο
- 4 Αβγά
- Φρυγανιά PANKO
- 20 γρ. Γλυκιά πάπρικα
- Αλεύρι
- Αλάτι

ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ

- 50 γρ. Knorr Thai Red Curry Paste / Knorr Πάστα Κόκκινο Κάρυ
- 22 γρ. Knorr Coconut Milk Powder / Knorr Αφυδατωμένο Γάλα Καρύδας
- 280 γρ. Μαγιονέζα Hellmann's Deli
- 10 γρ. Lime
- 10 γρ. Λευκό μπαλσάμικο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια μπασίνα βάζουμε το κοτόπουλο και το μαρινάρουμε με τη γλυκιά πάπρικα.

2. Αλατίζουμε και το περνάμε από το αλεύρι. Χτυπάμε να φύγει το ποηύ αλεύρι και βουτάμε στα χτυπημένα αβγά, και μετά στη φρυγανιά PANKO. Περνάμε ξανά από το αβγό και έπειτα πάλι από τη φρυγανιά. Βάζουμε στο ψυγείο για περίπου 1 ώρα.

3. Για τη μαγιονέζα βάζουμε όλα τα υλικά στην μπασίνα και ανακατεύουμε.

4. Τηγανίζουμε το κοτόπουλο και ψήνουμε τα ψωμάκια. Βάζουμε στη βάση τη μαγιονέζα και τις πίκλες. Έπειτα τον ανανά, το κοτόπουλο, τη γραβιέρα, το κρεμμύδι και το μαρούλι. Στο τέλος προσθέτουμε από πάνω μαγιονέζα και τοποθετούμε το ψωμάκι.



BEEF BURGER

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ / GINGER ONION JAM /
ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ / CRISPY BACON / ΑΒΓΟ / ΜΑΡΟΥΛΙ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ BURGER

- Μοσχαρίσιο μπιφτέκι
- 4 Ψωμάκια burger brioche
- 4-8 Φέτες μπέικον
- 4 Φέτες των 30 γρ. κατσικίσιο τυρί
- 4 Φύλλα μαρούλι
- 4 Φέτες τομάτα
- 60 γρ. Πίκλες ginger
- 4 Αβγά

ΓΙΑ ΤΗ GINGER ONION JAM

- 50 γρ. Knorr Chili Soy Sauce (Sambal Manis) / Knorr Πικάντικη Σάλτσα με Τσίλι, Σόγια και Λαχανικά
- 30 γρ. Knorr Sweet Soy Sauce (Ketjap Manis) / Knorr Γλυκιά Σάλτσα Σόγιας
- 60 γρ. Knorr Primerba Knorr Πάστα Ψημένο Κρεμμύδι
- 10 γρ. Ginger ψηλοκομμένο
- 12 γρ. Ξίδι απλό
- 3 γρ. Κύμινο σκόνη
- 8 ml Knorr Worcester Σάλτσα
- Αλάτι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια κατσαρόλα τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι με ελάχιστο αλάτι μέχρι να μαλακώσει αρκετά. Προσθέτουμε τη γλυκιά σάλτσα σόγιας, την πικάντικη σάλτσα με τσίλι, τα λαχανικά, το ξίδι και τη σάλτσα Knorr Worcester. Αφήνουμε να μαγειρευτεί μέχρι να γλασάρει. Στο τέλος ρίχνουμε το ginger και το κύμινο.

2. Ψήνουμε το μπιφτέκι και τα ψωμάκια. Στρώνουμε την onion jam στη βάση στα ψωμάκια και μετά βάζουμε τις πίκλες, το ginger, την τομάτα, το μαρούλι από πάνω το μπιφτέκι, το κατσικίσιο τυρί και τέλος το μπέικον και το τηγαντό αβγό. Στο πάνω μέρος προσθέτουμε μαγιονέζα.

BEEF AND MUSHROOM

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ / ΚΑΣΕΡΙ / MUSHROOM KETCHUP / ΤΟΜΑΤΑ / TRUFFLE MAYO

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ BURGER

- Μπιφτέκι μοσχαρίσιο
- 4 Ψωμάκια burger brioche
- 4 Φέτες τομάτα
- 4 Φέτες κασέρι
- 4 Μεγάλαμανιτάρια πλευρώτους
- Μαγιονέζα τρούφας

ΓΙΑ ΤΗ MUSHROOM KETCHUP

- 30 γρ. Knorr Sweet Soy Sauce (Ketjap Manis) / Knorr Γλυκιά Σάλτσα Σόγιας
- 30 γρ. Knorr Chili Tomato Sauce (Pang Gang) / Knorr Πικάντικη Σάλτσα με Τσίλι και Τομάτα
- 3 γρ. Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο
- 20 γρ. Knorr Primerba Πάστα Ψημένο Κρεμμύδι
- 150 γρ. Λευκάμανιτάρια, ψιλοκομμένα
- 30 ml Brandy
- 3 γρ. Ξερός κόλιανδρος πούδρα
- Αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια κατσαρόλα τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και ταμανιτάρια και προσθέτουμε λίγο αλάτι.
2. Σοτάρουμε και μόλις βγάλουν τα υγρά τους σβήνουμε με το brandy, εξατμίζουμε και βάζουμε τη γλυκιά σάλτσα σόγιας και την πικάντικη σάλτσα με τσίλι και τομάτα. Αφήνουμε να γλασάρουν και αποσύρουμε από τη φωτιά. Τέλος προσθέτουμε τον ξερό κόλιανδρο.
3. Ψήνουμε το μπιφτέκι και τα πλευρώτους και βάζουμε τη mushroom ketchup στη βάση, το μπιφτέκι, το κασέρι, τα ψητάμανιτάρια, την τομάτα και στο πάνω ψωμάκι μαγιονέζα τρούφας.



PORTOBELLO – GARLIC BURGER

PORTOBELLO MUSHROOM / ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ /
ROAST GARLIC & MUSHROOM AIOLI / ΤΟΜΑΤΑ /
CRISPY ONION RINGS / ΜΑΡΟΥΛΙ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ BURGER

- 4 Μεγάλα μανιτάρια Portobello
- 4 Φέτες γραβιέρα Κρήτης
- 8 Onion rings (έτοιμα)
- 4 Φέτες τομάτα
- Μαρούλι
- Πίκλες
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι

ΓΙΑ ΤΟ ROAST GARLIC & MUSHROOM AIOLI

- 35 γρ. Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο
- 40 γρ. Knorr Sweet Soy Sauce (Ketjap Manis) / Knorr Γλυκιά Σάλτσα Σόγιας
- 8 γρ. Χυμός λεμόνι
- 10 γρ. Rice vinegar
- 220 γρ. Μαγιονέζα Hellmann's Deli
- 5 γρ. Πούδρα μανιταριών
- Ηλιέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε όλα τα υλικά εκτός από το ηλιέλαιο σε έναν δοσομετρητή και χτυπάμε με ένα ραβδομηέντερ. Σιγά-σιγά προσθέτουμε το ηλιέλαιο μέχρι να δέσει.
2. Στη συνέχεια ψήνουμε στη σχάρα τα μανιτάρια, αφού τα αλατίσουμε και βάλουμε λίγο ελαιόλαδο, και τηγανίζουμε τα onion rings.
3. Βάζουμε στη βάση τη μαγιονέζα και από πάνω πίκλες. Έπειτα το portobello, το τυρί, την τομάτα, τα onion rings και το μαρούλι και στο πάνω ψωμάκι ξανά μαγιονέζα.



SPICY HONEY CHICKEN

SPICY SOY GLAZED CHICKEN / CHEDDAR / CRISPY BACON / ΤΟΜΑΤΑ /
ICEBERG / ΚΡΕΜΜΥΔΙ / PICKED VEGIES YOGURT

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ BURGER

- 4 Ψωμάκια brioche
- 4 Φέτες τομάτα
- 4 Φέτες μπέικον
- 4 Φύλλα iceberg
- 8 Φύλλα δυόσμου
- Cheddar
- Ξερό κρεμμύδι

ΜΑΡΙΝΑΔΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

- 4 Φιλέτα μπουτί κοτόπουλο των 100 γρ.
- 200 γρ. Knorr Chili Soy Sauce (Sambal Manis) / Knorr Πικάντικη Σάλτσα με Τσίλι, Σόγια και Λαχανικά
- 40 γρ. Τριμμένο ginger
- 10 γρ. Knorr Primerba Πάστα Ψημένο Κρεμμύδι
- 2 γρ. Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο
- 60 γρ. Μέλι

PICKED VEGGIE YOGURT SAUCE

- 150 γρ. Γιαούρτι στραγγιστό
- 40 γρ. Knorr Chili Tomato Sauce (Pang Gang) / Knorr Πικάντικη Σάλτσα με Τσίλι και Τομάτα
- 20 γρ. Αγγούρι τουρσί
- 10 γρ. Knorr Primerba Πάστα Κρεμμύδι
- 20 γρ. Ginger τουρσί, ψηλοκομμένο
- 6 Φύλλα δυόσμου, ψηλοκομμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Μαρινάρουμε το κοτόπουλο με τα υλικά της μαρινάδας για 6 ώρες. Βγάζουμε από τη μαρινάδα και στραγγίζουμε.
2. Σε μια μπασίνα βάζουμε όλα τα υλικά για τη σάλτσα γιαουρτιού και ανακατεύουμε καλά. Αφήνουμε για 2 ώρες στο ψυγείο.
3. Ψήνουμε το κοτόπουλο και τα ψωμάκια στη σχάρα. Βάζουμε στο κάτω ψωμάκι σάλτσα γιαουρτιού, από πάνω το κοτόπουλο, το μπέικον, το τυρί, το ξερό κρεμμύδι σε φέτες, την τομάτα, από δύο φύλλα δυόσμου σε κάθε burger, το iceberg και στο πάνω ψωμάκι ξανά κρύα σάλτσα γιαουρτιού.



KNORR
WORLD
CUISINES



www.unileverfoodsolutions.gr