



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!**



ΣΟΥΒΛΑΚΙ



Gikas Xenakis

σόγια

ξίδι

κρεμμύδι

τζίντζερ

καρότα

σκόρδο

ηλιμόχορτο

κεφίρ
πεμόνι

αχινόπρασο

καυτερές
πιπεριές τσίφι

καραμέλα

μελίσα

γαϊάγκι

ταμάρινδος

ταιϊλανδέζικος
βασίλικος

κουρκουμάς

καρύδα

ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΔΥΟΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ

ΥΛΙΚΑ

- Φρέσκος δυόσμος
- Γιαούρτι
- Γλυκοπατάτες κομμένες για τηγάνισμα
- Ηλιέλαιο
- Καπνιστή πάπρικα
- 80 ml Νερό

ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΡΙΝΑΔΑ

- 4 Φιλέτα κοτόπουλο μπούτι
- 300 γρ. Knorr Chili Soy Sauce (Sambal Manis) / Knorr Πικάντικη Σάλτσα με Τσίλι, Σόγια και Λαχανικά
- 5 γρ. Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο
- 10 γρ. Knorr Primerba Πάστα Ψημένο Κρεμμύδι
- 1 Καρότο, χοντροκομμένο
- 20 γρ. Ginger σκόνη
- 30 γρ. Καστανή ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Τοποθετούμε τα υλικά της μαρινάδας σε μια μπασίνα. Κόβουμε τα μπουτία σε κομμάτια περίπου των 15-20 γρ. και τα βάζουμε στη μαρινάδα για 6 ώρες.
2. Έπειτα τα αφαιρούμε από τη μαρινάδα και τα περνάμε στο σουβλάκι.
3. Ψήνουμε και σερβίρουμε με το γιαούρτι το οποίο αρωματίζουμε με τον δυόσμο και την πάπρικα και μαζί σερβίρουμε τις γλυκοπατάτες που έχουμε τηγανίσει στο ηλιέλαιο.



ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ ΜΕ ΓΛΥΚΟΚΡΕΜΜΥΔΑ ΚΑΙ ΚΝΟΡΡ ΓΛΥΚΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΣΟΓΙΑΣ

ΥΛΙΚΑ

- 1 Κιλό σπάλα χοιρινή.
- 250 γρ. Knorr Sweet Soy Sauce (Κετjαρ Μανίς) / Knorr Γλυκιά Σάλτσα Σόγιας
- 5 γρ. Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο
- 40 γρ. Knorr Primerba Πάστα Ψημένο Κρεμμύδι
- 50 ml Μηλόξιδο
- 10 γρ. Πιπέρι
- 10 γρ. Ξερός κόλιανδρος
- Σκόρδο

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- Πίτες για σουβλάκι
- Κρεμμύδι φρέσκο
- Σάλτσα με γιαούρτι και lime



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Κόβουμε το κρέας σε κομμάτια των 100 γρ. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά της μαρινάδας προσθέτοντας το κρεμμύδι και το σκόρδο.
2. Τοποθετούμε το χοιρινό για περίπου 6 ώρες στη μαρινάδα και μετά στεγνώνουμε και περνάμε το κρέας σε μια μικρή σούβλα.
3. Σιγοψήνουμε για περίπου 2 έως 2,5 ώρες. Τέλος, σερβίρουμε με τις πίτες, με το φρέσκο κρεμμύδι και με μια κρύα σάλτσα από γιαούρτι και lime.



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ, ΚΝΟΡΡ ΠΑΣΤΑ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΑΡΥ ΚΑΙ ΠΕΛΤΕ ΤΟΜΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ

- 1 Κιλό μπούτι κοτόπουλο, κομμένο για σουβλάκι
- Κρεμμύδι φρέσκο, μόνο το πράσινο μέρος, ψιλοκομμένο
- Πίτες για σουβλάκι

ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΡΙΝΑΔΑ

- 400 γρ. Γιαούρτι
- 70 γρ. Knorr Thai Red Curry Paste / Knorr Πάστα Κόκκινο Κάρυ
- 30 γρ. Knorr Coconut Milk Powder / Knorr Αφυδατωμένο Γάλα Καρύδας
- 5 γρ. Knorr Primerba Πάστα Βασιλικού
- 50 γρ. Πελτές Ρυμπαρο
- 20 ml Μηλόξιδο
- 20 γρ. Knorr Primerba Πάστα Ψημένο Κρεμμύδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Μαρινάρουμε το κοτόπουλο για περίπου 6 ώρες.
2. Στη συνέχεια αφαιρούμε από τη μαρινάδα, στραγγίζουμε και το περνάμε στα σουβλάκια.
3. Ψήνουμε τα σουβλάκια και σερβίρουμε πάνω σε αφράτες πίτες μαζί με το φρέσκο κρεμμύδι.



ΠΙΤΑ ΜΕ ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ, ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΚΝΟΡΡ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΤΣΙΛΙ ΚΑΙ ΤΟΜΑΤΑ

ΥΛΙΚΑ

- 700 γρ. Κιμάς μοσχαριού
- 300 γρ. Κιμάς αρνιού
- 5 γρ. Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο
- 15 γρ. Πεφτές Pummalo
- 3 Φέτες ψωμί του τοστ, μουλιασμένες
- 2 Αβγά
- 10 γρ. Κύμινο
- 1/2 Κρεμμύδι, ψηλοκομμένο
- Μαϊτανός, ψηλοκομμένος
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι & πιπέρι

ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΜΑΤΑ

- 300 γρ. Τομάτες κομμένες σε κύβους, στραγγισμένες
- 140 γρ. Knorr Chili Tomato Sauce (Pang Gang) / Knorr Πικάντικη Σάλτσα με Τσίλι και Τομάτα
- Μαϊτανός, ψηλοκομμένος
- 10 γρ. Κύμινο
- 10 γρ. Πάπρικα γλυκιά
- Αλάτι

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- Πίτες
- Γιαούρτι
- Ξερό κρεμμύδι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια μπασίνα βάζουμε τα υλικά και φτιάχνουμε το μείγμα του κιμά. Ανακατεύουμε και πηλάθουμε σε σουτζουκάκια των 100 γρ. περίπου το καθένα.
2. Σε μια άλλη μπασίνα ανακατεύουμε την τομάτα, την πικάντικη σάλτσα με τσίλι και τομάτα και τα υπόλοιπα υλικά. Προσθέτουμε στο τέλος τον μαϊτανό.
3. Ψήνουμε στη σχάρα τα σουτζουκάκια και βάζουμε στην πίτα πρώτα το γιαούρτι, έπειτα τη σάλτσα τομάτας και τέλος το σουτζουκάκι και το ξερό κρεμμύδι.

ΤΡΑΒΗΧΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΕ ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΠΙΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΔΥΟΣΜΟ, ΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΙΚΛΑ ΑΓΓΟΥΡΙΟΥ

ΥΛΙΚΑ

- Κυπριακή πίτα
- Φρέσκος δυόσμος
- Τομάτα
- Πίκλες αγγουριού

ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΡΙΝΑΔΑ

- 1 Κιλό χοιρινή σπάλα, ατόφιο κομμάτι
- 30 γρ. Knorr Primerba Πάστα Ψημένο Κρεμμύδι
- 40 γρ. Ζάχαρη
- 80 γρ. Αλάτι
- 1 λίτρο νερό

ΓΙΑ ΤΗ ΦΑΡΣΑ

- 50 γρ. Knorr Sweet Chili Sauce (Sunshine Chili) / Knorr Πικάντικη Σάλτσα με Τσίλι
- 20 γρ. Knorr Sweet Soy Sauce (Ketjap Manis) / Knorr Γλυκιά Σάλτσα Σόγιας
- 3 γρ. Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο
- 20 γρ. Knorr Primerba Πάστα Ψημένο Κρεμμύδι
- 10 γρ. Γλυκιά μουστάρδα
- Γιαούρτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Μαρινάρουμε το κρέας για 12 ώρες. Σιγοψήνουμε στον φούρνο στους 120°C μέχρι να μελώσει.

2. Στη συνέχεια μαδάμε με τα χέρια το κρέας και ανακατεύουμε με τα υλικά της φάρσας.

3. Κατόπιν βάζουμε γιαούρτι, πίκλες αγγουριού και τομάτα στην κυπριακή πίτα.

4. Τέλος προσθέτουμε το μαρινημένο χοιρινό, πασπαλίζουμε με φρέσκο δυόσμο και προσθέτουμε γιαούρτι και σάλτσα.



ΓΛΑΣΟ ΓΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙ | ΝΟ 1

ΓΛΑΣΟ ΓΛΥΚΙΑΣ ΣΟΓΙΑΣ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ

ΥΛΙΚΑ

- 200 γρ. Knorr Sweet Soy Sauce (Ketjap Manis) / Knorr Γλυκιά Σάλτσα Σόγιας
- 10 γρ. Knorr Primerba Πάστα Θυμάρι
- 3 γρ. Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο
- 20 γρ. Knorr Roux
- 10 γρ. Knorr Primerba Πάστα Ψημένο Κρεμμύδι
- 30 γρ. Χυμός λεμόνι
- 30 ml Νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια κασαρόλα βάζουμε όλα τα υλικά εκτός από το Knorr Roux μέχρι να πάρουν μια βράση. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε τα υλικά στην κασαρόλα για περίπου 1 ώρα.
2. Έπειτα σουρώνουμε και βάζουμε ξανά να βράσει μαζί με το Knorr Roux. Αποσύρουμε πάλι και αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
3. Αλείφουμε το κρέας που θέλουμε με ένα πινέλο, λίγο πριν το σερβίρουμε.

ΓΛΑΣΟ ΓΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙ | ΝΟ 2

ΓΛΑΣΟ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΜΕ ΣΟΓΙΑ ΚΑΙ ΜΕΛΙ

ΥΛΙΚΑ

- 200 γρ. Knorr Sweet Soy Sauce (Ketjap Manis) / Knorr Γλυκιά Σάλτσα Σόγιας
- 40 γρ. Knorr Chili Soy Sauce (Sambal Manis) / Knorr Πικάντικη Σάλτσα με Τσίλι, Σόγια και Λαχανικά
- 45 γρ. Ξίδι
- 35-40 γρ. Knorr Roux
- 50 γρ. Μέλι
- 1 Καυτερή πιπεριά, κομμένη στη μέση
- 5 γρ. Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο
- 5 γρ. Κόλιανδρος ξερός
- 15 γρ. Lime
- 60 γρ. Νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε όλα τα υλικά εκτός από το Knorr Roux στην κασαρόλα και σιγοβράζουμε για 2'.
2. Έπειτα τα αφήνουμε για περίπου 40' και σουρώνουμε. Αφήνουμε και πάλι να πάρουν μια βράση και προσθέτουμε το Knorr Roux.
3. Αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ

ΥΛΙΚΑ

- 150 γρ. Γιαούρτι 10%
- 25 γρ. Knorr Coconut Milk Powder / Knorr Αφυδατωμένο Γάλα Καρύδας
- 50 γρ. Αγγούρι
- 30 γρ. Λάδι σκόρδου
- 10 Φύλλα δυόσμος, ψιλοκομμένος
- 8 γρ. Λευκό μπαλσάμικο
- 6 γρ. Χυμός lime
- 4 γρ. Αλάτι



SPICY TZATZIKI ΓΙΑ VEGAN

ΥΛΙΚΑ

- 5 Αβοκάντο
- 20 γρ. Knorr Thai Yellow Curry Paste / Knorr Πάστα Κίτρινο Κάρι
- 25 ml Λευκό μπαλσάμικο
- 35 γρ. Πίκλα αγγουριού, ψιλοκομμένη
- 10 Φύλλα φρέσκου κόλιανδρου
- Λάδι σκόρδου



KNORR
WORLD
CUISINES



www.unileverfoodsolutions.gr