

SOSURI

SUFLETUL BUCĂTĂRIEI



Unilever
Food
Solutions



KNORR PROFESSIONAL SOSURI DEMI-GLACE

INTRODUCERE

„Fără un fond bun nu se poate face nimic”, spunea Auguste Escoffier, fondatorul bucătăriei clasice franceze, la începutul secolului al XX-lea. Întreabă un bucătar acum - vreo 100 de ani mai târziu - despre secretul unui sos irezistibil și el vă va răspunde la fel. Fiecare sos gustos începe cu un sos demi-glace sau un fond excelent.

Este posibil ca baza pentru toate sosurile să fi rămas neschimbată, dar în cele mai multe bucătării nu este așa. Ca bucătar, trebuie să îndeplinești așteptări din ce în ce mai mari ale oaspeților tăi cu o echipă tot mai restrânsă. Nu vrei să faci compromisuri în ceea ce privește calitatea și creativitatea preparatelor tale. Lucrează mai eficient cu sosurile Demi-Glace de la Knorr Professional. Cu Knorr Professional Sos Demi Glace și Knorr Professional Bulion Lichid poți face aceleași sosuri gustoase ca întotdeauna, dar mai rapid.

Inspiră-te din cele 11 preparate din această carte de rețete pentru a-ți menține creativitatea vie și pentru a găti cu autenticitate. Prepară același sos clasic folosind metoda de astăzi.



CUPRINS

5 BENEFICII KNORR SOS DEMI-GLACE

REȚETE

- 6 FILE DIN PIEPT DE BIBILICĂ CU RISOTTO DIN ORZ PERLAT ȘI BABY MORCOVI
- 8 OBRĂJORI DE VITĂ CU VARZA KALE ȘI COMPOT DE MERE
- 10 CEAPĂ PRĂJITĂ CU CONOPIDĂ LA GRĂȚAR ȘI TOCANĂ DE VITĂ
- 12 CĂPRIOARĂ CU CIUPERCI LA GRĂȚAR ȘI SOS DE VIN PORTO CU ROZMARIN
- 14 FILE DE CĂPRIOARĂ CU VARZĂ PRĂJITĂ ȘI SOS DE ZBÂRCIOGI
- 16 PIEPT DE RAȚĂ CU PĂSTÂRNAC, ȘALOTĂ PRĂJITĂ ȘI SOS DE ARDEI
- 18 RAȚĂ SĂLBATICĂ CU ANDIVE, PERE PRĂJITE ȘI SOS DE MERIȘOARE
- 20 **6 MODURI ÎN CARE SOSUL DEMIGLACE ȘI BULIOANELE LICHIDE ÎȚI VOR FACE (APROAPE) TOATE PREPARATELE MAI GUSTOASE**
- 22 PIEPT DE PORUMBEL CU SPARANGHEL SOTE ȘI SFERTURI DE VARZĂ LA GRĂȚAR
- 24 PORUMBEL CU BROCCOLI, CURRY ȘI PORTOCALĂ
- 26 COTLET DE MIEL CU MAMĂLIGĂ GRATINATĂ ȘI SOTE DE LEGUME
- 28 OBRĂJORI DE PORC CU BERE BRUNĂ, PRAZ ȘI CLĂTITE DE CARTOFI

KNORR PROFESSIONAL SOS LICHID DEMI-GLACE 1 L



- UN SOS GATA DE UTILIZARE
- DELICIOS ȘI VERSATIL
- OFERĂ UN GUST BOGAT DE CARNE DE VITĂ PREPARATELOR TALE
- POTRIVIT PENTRU BAIN-MARIE
- FĂRĂ MSG ADĂUGAT



KNORR PROFESSIONAL SOS DEMI-GLACE 1.1 KG



- GUST, CULOARE ȘI
CONSISTENȚĂ AUTENTICE
- SE POATE MENȚINE LA BAIN-
MARIE
- SE DOZEAZĂ UȘOR: 95G / L
- OBȚII 11,6 L
- FĂRĂ MSG ADĂUGAT
- FĂRĂ CONSERVANȚI ADĂUGAȚI



FILE DIN PIEPT DE BIBILICĂ

CU RISOTTO DIN ORZ PERLAT ȘI BABY MORCOVI



INGREDIENTE pentru 10 persoane

45 g Knorr Professional Bulion Lichid de Pui

30 ml ulei de masline
40 g șalotă, tocată mărunt
5 g usturoi zdrobit
200 g orz perlat
100 ml vin alb
80 g parmezan
5 buc piept de bibilică cu piele
- sare și piper
- unt
250 ml vin rosu

300 ml Knorr Professional Sos Demi Glace 1 l

600 g baby morcovi
30 g microplante – vlăstari de anason
10 g pesmet din pâine neagră

MOD DE PREPARARE

Risotto cu orz perlat

Aduceți 1,3 litri de apă la fiert și adăugați Knorr Professional Bulion lichid de pui. Se încălzește uleiul de măsline și se sotează ceapa salota și usturoiul, fără colorare. Adăugați orzul perlat.

Se sotează ușor timp de două minute. Adăugați vinul alb și 700 ml din bulionul de pui preparat. Se amestecă ușor până când ajunge la fierbere. Pune un capac pe tava și dă tava la cuptor pentru aproximativ 35 de minute la 185°C. Se amestecă parmezanul ras în risotto de orz perlat.

Bibilica

Se condimentează fileurile de bibilca cu sare și piper. Prăjiți-le în unt. Deglazează tigaia cu vin rosu. Se amestecă pentru omogenizare și pentru a îndepărta bucatile lipite de tigaie. Adăugați restul de bulion de pui preparat și aduceți la fierbere.

Reduceți sosul după gust și consistența dorită.

Garnitură

Curățați morcovii. Se blanșează morcovii separat până devin al dente. Condimentează cu sare și piper.

Plating

Împărțiți risottoul de orz perlat în farfurii. Tăiați fileurile de bibilică. Împărțiți-le în farfurii. Împărțiți baby morcovii deasupra și decorați cu vlăstari de anason și pesmet din pâine neagră. Adăugați sosul de vin roșu.



OBRĂJORI DE VITĂ

CU VARZA KALE ȘI COMPOT DE MERE



INGREDIENTE pentru 10 persoane

10 buc obrăjori de vită

– sare și piper

– unt clarificat / ghee

200 ml vin roșu

300 ml Knorr Professional Sos Demi

Glace 1 l

10 buc frunze de varză kale

– compot de mere

500 ml lapte integral

100 g Knorr Piure de Cartofi cu Lapte

75 g unt

– sare, piper și nucșoară

10 g microplante purslane de iarnă

10 g microplante nasturtium

MOD DE PREPARARE

Obrăjori de vită

Curățați obrajorii de vită. Asezonați-i cu sare și piper. Prăjiți-i pe ambele părți în untul limpezit. Reduceți vinul roșu la jumătate și adăugați sosul demi-glace. Adăugați obrajorii de vită și sosul într-o pungă sous vide. Gatiti obrajorii de vită aproximativ 3,5 ore la 92°C. Deschideți punga sous vide.

Se strecoară lichidul de gătit și se reduce după gust. Prăjiți în tigaie obrajorii de vită.

Varza Kale

Blanseaza frunzele de varză Kale în apă clocotita cu puțină sare. Se încălzește compotul de mere. Uscăți ușor frunzele. Umple frunzele cu compot de mere.

Mousseline de cartofi

Aduceți laptele și untul la fiert. Adăugați în ploaie și amestecați ușor pentru omogenizare, Knorr Piure de cartofi cu lapte. Se condimentează cu sare, piper și nucșoară.

Plating

Împărțiți obrajorii de vită împreună cu mousseline de cartofi și frunzele de varză kale peste farfurii. Se pune sosul peste obrajorii de vită. Ornează preparatul cu vlăstari de purslane și nasturtium.



CEAPĂ PRĂJITĂ

CU CONOPIDĂ LA GRĂTAR ȘI TOCANĂ DE VITĂ



INGREDIENTE pentru 10 persoane

500 g vrăbioară de vită
– sare și piper
– unt clarificat
100 ml vin roșu
3 g amestec condimente (scortisoara,
 cuisoare, nucsoara, piper
 negru, seminte anason,
 ghimbir pudră)

400 ml Knorr Professional Sos Demi Glace 1 l

3 buc mini conopidă
20 g ulei de măsline
5 g Knorr Primerba Curry
1 buc conopidă
– unt
10 buc ceapă dulce albă
1 buc cartof
1 cană de microplante vâslari măcriș
10 g pesmet Panko

MOD DE PREPARARE

Tocana de vită

Tăiați vrăbioara în bucăți și asezonați cu sare și piper. Se prăjește carnea în untul clarificat și se deglasează cu vinul roșu. Adăugați amestecul de condimente și sosul demi glace. Fierbeți timp de aproximativ 2,5 ore.

Conopida coaptă

Ungeți conopida cu puțin ulei de măsline și 3 g Knorr Primerba Curry. Coaceți conopida timp de 40 de minute la 180°C (fara ventilatie). Tăiați conopida felii.

Conopida deshidratată

Tăiați conopida în jumătate și tăiați-o din centru în felii subțiri la mașina de tăiat. Deshidratați feliile de conopidă până se usucă ușor la aproximativ 60°C, până devin crocante. Se fierbe restul de conopida în apă cu puțină sare până se înmoaie și se pasează. Condimentați cu unt, sare și piper.

Ceapa prajită

Înfășurați cepele în folie de aluminiu. Coaceți la cuptor pentru aproximativ 45 de minute la 175°C. Lăsați-le să se răcească. Curățați și tăiați ceapa în jumătate.

Asezonați-le cu sare și piper. Apoi prăjiți scurt ceapa pe partea tăiată în puțin unt.

Chipsuri

Curăța cartoful. Tăiați cu ajutorul unei mandoline în felii subțiri. Apoi prăjiți feliile subțiri de cartof până devin crocante.

Plating

Împărțiți conopida împreună cu ceapa în farfurii. Puneți piureul de conopidă între ceapă cu ajutorul unui pos. Împărțiți tocana de vită peste aceasta.

Terminați cu conopida uscată și chipsurile. Se ornează cu frunze de măcriș și pesmet panko aseasonat cu 2 g Knorr Primerba Curry.



CĂPRIOARĂ

CU CIUPERCI LA GRĂȚAR ȘI SOS DE VIN PORTO CU
ROZMARIN



INGREDIENTE pentru 10 persoane

1 kg păstârnac
– sare și piper
50 g unt
1,2 kg file de căprioară
– unt clarifiat
– sare și piper
800 g ciuperci de pădure
10 buc ciuperci portobello
– ulei de măsline
10 g Knorr Primerba Ierburi de Grdină
25 g ceapa șalotă, tocată mărunt
5 g rozmarin
10 g unt
100 ml vin Porto
3,5 l Knorr Professional Sos Demi Glace 1 l

MOD DE PREPARARE

Piure de păstârnac

Curățați păstârnelul. Tăiați-l în bucăți mari și fierbeți-le cu puțină sare. Adăugați bucățile de păstârnac. Se adaugă untul și se condimentează.

File de căprioară

Asezonați fileul de caprioara cu sare și piper. Prăjiți carnea pe toate partile. Lăsați să se odihnească. Tăiați fileul de caprioara în zece felii.

Ciuperci

Curățați ciupercile. Amestecați Knorr Primerba Ierburi de grdină cu puțin ulei de măsline și amestecați-l cu ciupercile. Asezonați cu puțină sare și piper și coaceți-le la cuptor la 185°C pentru aproximativ 10-12 minute.

Sos

Se toacă șalota împreună cu rozmarinul în puțin unt și se deglazează cu vin Porto. Aduceți totul la fiert și apoi adăugați sos demi glace. Reduceți amestecul după gust și strecurați sosul.

Plating

Împărțiți piureul de păstârnac pe farfurii. Puneți deasupra ciupercile și fileul de caprioară. Adăugați restul de ciuperci.

Completați cu sosul preparat.

Dacă este necesar, așți puțină ciocolată albă în piureul de păstârnac la final.



FILE DE CĂPRIOARĂ

CU VARZĂ PRĂJITĂ ȘI SOS DE ZBÂRCIOGI



INGREDIENTE pentru 10 persoane

800 g file de căprioară

- sare și piper

30 g unt clarificat

3 buc varză, mică

30 g ulei de floarea soarelui

10 g Knorr Primerba Curry

- sare și piper

500 ml lapte integral

100 g Knorr Fulgi de Cartofi

75 g unt

- sare, piper și nucșoară

15 g șalotă, tocată mărunt

10 g unt

15 g zbarciogi hidratați,

tocați mărunt (în cazul în care
ciupercile sunt uscate)

60 ml vin Porto

150 ml vin roșu

300 ml Knorr Professional Demi Glace

1 l

50 g frunze de varză Kale

10 g microplante purslane de iarnă

MOD DE PREPARARE

File de caprioară

Asezonați fileul de căprioară cu sare și piper. Prăjiți în untul clarificat până la punctul dorit. Lăsați carnea să se odihnească. Apoi tăiați în felii de aceeași mărime.

Varza

Înjumătățiți varza Savoy pe lungime cu un cuțit. Se amestecă uleiul cu Knorr Primerba Curry și se întinde peste jumătățile de varză. Asezonați-le cu puțină sare și piper. Puneți-le cu partea tăiată în jos pe tava de copt. Prăjiți-le aproximativ 30 de minute la 170°C (ventilație redusă la minim). Scoateți varza prăjită din cuptor și tăiați-o felii.

Mousseline de cartofi

Aduceți laptele și untul la fiert. Adăugați în ploaie Knorr Fulgi de cartofi, amestecați ușor pentru omogenizare. Se condimentează cu sare, piper și nucșoară.

Sos de zbarciogi

Se sotează ceapa în unt și se adaugă zbarciogii. Se deglasează cu vin Porto și vin roșu. Reduceți lichidul la jumătate. Adăugați sosul demi glace. Lăsați sosul să fiarbă încă câteva minute.

Plating

Împărțiți carnea, varza și mousseline de cartofi pe farfurii. Se ornează cu frunze de varză kale și vlastari de purslane, se adaugă sosul.

Serviți cu fulgi de ceapă prăjită și varză de Bruxelles la cuptor.



PIEPT DE RAȚĂ

CU PĂSTÂRNAC, ȘALOTĂ PRĂJITĂ ȘI SOS DE ARDEI



INGREDIENTE pentru 10 persoane

5 buc piept de rață
– sare, piper
30 g unt clarifiat
700 g păstârnac
5 bucăți ceapa șalotă
– unt
– sare, piper
50 ml lichior de portocale Cointreau
50 g marmeladă de portocale
**50 g Knorr Peperonata, pregătită
piure fin**
250 ml Knorr Professional Demi Glace
1 l
50 ml smântână
500 ml lapte integral
100 g Knorr Fulgi de Cartofi cu Lapte
75 g unt
– sare, piper și nucșoară
10 g microplante - frunze de nasturium
10 g microplante – creson

MOD DE PREPARARE

Piept de rață

Curățați pieptul de rață. Asezonați-l cu sare și piper. Prăjiți-l în prima etapa pe partea cu piele până devine crocantă, apoi adăugați unt clarifiat și prăjiți și pe partea opusă. Lăsați-l să se odihnească și tăiați-l.

Păstârnac

Curățați păstârnacul. Tăiați păstârnacul în jumătate și ungeți-l cu ulei și asezonați cu sare și piper. Prăjiți păstârnacul la cuptor aproximativ 15 minute la 175°C.

Șalotă

Înfășurați șalota în folie de aluminiu. Prăjiți-o la cuptor pentru aproximativ 35 de minute la 175°C. Curățați și tăiați șalota în jumătate și asezonați-o cu sare și piper. Apoi prăjiți-le scurt pe partea tăiată în puțin unt.

Sosul de ardei

Intr-o tigaie adăugați sosul demi glace, piureul de ardei, marmelada de portocale și lichior de portocale, cu excepția smântânii pentru gătit. Aduceți totul la fiert. Adăugați smântâna de gătit. Lasă totul să fiarbă încă un minut.

Mousseline de cartofi

Aduceți laptele și untul la fiert. Adăugați în ploaie, Knorr Piure de cartofi cu lapte. Se condimentează cu sare, piper și nucșoară.

Plating

Montați pieptul de rață împreună cu mousseline de cartofi și legumele pe farfurii. Se adaugă sosul peste pieptul de rață. Ornați cu frunze de nasturel și creson.



RAȚĂ SĂLBATICĂ

CU ANDIVE, PERE PRĂJITE ȘI SOS DE MERIȘOARE



INGREDIENTE pentru 10 persoane

125 g vin Porto

1 buc anason stelat

¼ bucată baton de scorțișoară

80 g zahăr

175 g merisoare

10 buc andive

12 g Knorr Professional Arome

Intense Citrus Fresh

50 g unt

- sare și piper

- făina/pesmet

10 buc piept de rata salbatică

- unt clarificat

300 ml Knorr Professional Sos Demi

Glace 1l

MOD DE PREPARARE

Merisoare

Aduceți vinul Porto la fiert cu anasonul stelat, scorțișoară și zahăr. Adăugați merisoarele. Fierbeți-le timp de 8 până la 10 minute și lăsați-le să se răcească încet.

Andive

Curățați cicoarea și asezonați-o cu Knorr Professional Arome Intense Citrus Fresh, unt, sare și piper. Gătiți tulpinile timp de aproximativ 30 de minute la abur de 100°C într-un cuptor convectomat. Scoateți din cuptor andivele, tăiați-le pe jumătate, condimentați-le cu sare și piper. Dați-le prin făină și pesmet. Prăjiți andivele în puțin unt clarificat până se rumeneșc ușor.

Piept de rață

Condimentăm pieptul de rață cu sare și piper. Prăjiți-l în untul clarificat. Deglasează tigaia cu lichidul din merisoare și amestecă pentru a desprinde bucățile rumenite. Adăugați Knorr Professional Sos Demi Glace 1 l și aduceți la fierbere. Reduceți sosul până la consistența dorită și adăugați merisoare. Tăiați pieptul de rață.

Pere prăjite

Curățați perele și tăiați-le felii. Prăjiți-le într-o tigaie de teflon.

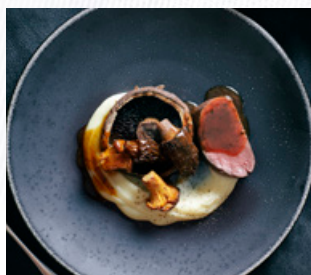
Plating

Împărțiți pieptul de rață împreună cu andivele și perele prăjite pe farfurii. Adăugați sosul de merisoare.



6 MODURI ÎN CARE SOSUL DEMIGLACE ȘI BULIOANELE LICHIDE ÎȚI VOR FACE (APROAPE) TOATE PREPARATELE MAI GUSTOASE

„Un bucătar pur și simplu nu se poate lipsi de un fond, un sos”, spune maestrul bucătar al SVH, Edwin van Gent. „Este imposibil să lucrezi fără această bază, pe asta funcționează bucătăria.” Bineînțeles că nu te poți lipsi de sosul demi glace și supa clară de oase sau legume pentru acele sosuri franțuzești delicioase. Sosurile fac aproape toate preparatele mai gustoase, doar uitați-vă la aceste șase feluri de mâncare și tehnici:



1. SOSURI

Oricine are o pregătire de bucătar poate visa la sosuri cu sos demi glace și stoc: sos bordelaise cu vin roșu și măduvă de vita sau sos spaniol cu piure de roșii și mirepoix (ceapa, telina, morcov). Lui Escoffier, fondatorul bucătăriei tradiționale franceze, îi place. Bucătarilor moderni le place, de asemenea, să folosească sos demi glace și bulion (supa clară), doar uitați-vă la aceste rețete de File de caprioara cu ciuperci prăjite (pag. 12) și Rață sălbatică cu andive (pag. 18).



2. DEGLASARE

Bucățiile arse după ce gătiți friptura din mușchi de vită sau chiftelele sunt foarte valoroase. Folosiți acele bombe de aromă ca bază pentru un sos rapid cu o aromă profundă de carne. După coacere, deglasează tava cu sos demi glace sau bulion (supă clară) și fierbe resturile caramelizate. Et voilà: e gata în 5 minute!



3. SUPĂ

O lingură de sos demi-glace adaugă profunzime unei supe. Nu doar supelor clasice franțuzești – supă de ceapă sau supă de ciuperci – dar și unui ramen asiatic. Acelui supă cu tăței i se va adăuga un plus de aromă de sos demi-glace. În același mod, fondul transformă fiecare castron de supă de legume într-un castron de mâncare care te unge pe suflet. Înlocuiți bulionul (supă clară) din rețeta preferată de supă cu Knorr Professional Bulion Lichid (pui, vită, pește, homar sau legume) pentru un rezultat final deosebit de gustos, cât și catifelat. Sau faceți rapid o supă limpede, suplimentând cu Knorr Professional Sos Demi-Glace, cu tăței, praz, fășii de vită și găluște.



4. FIERBERE/ POȘARE

Adăugați cantitatea dorită de Knorr Professional Bulion Lichid de Pui în apa fierbinte, aduceți la fierbere, reduceți focul și gătiți fileurile de pui tăiate în jumătate timp de 10 minute. Se ia de pe foc și se lasă puiul să se răcească în supă. Astfel obții o bucată de pui fragedă și suculentă. Această metodă foarte simplă face minuni și pentru legume precum ciupercile și morcovii sau un ou. Aruncați o privire și la rețeta de Porumbel cu broccoli, curry și portocală (pag. 27).



5. FIERBERE PRIN ÎNĂBUȘIRE

Ragù, tocaniță flamandă sau tocana de vită bourguignon, toate au un gust minunat cu o lingură de bulion lichid sau sos demi-glace. Ele adaugă profunzime aromei tocanei tale și fac minuni pentru frăgezime. Acest lucru se datorează faptului că sunt bogate în gelatină. Fierbeți înăbușit carnea în supă clară pregătită din Knorr Professional Bulion lichid de vită? Atunci aveți asigurat un rezultat final delicios. De exemplu, uitați-vă la rețeta de Cotlet de miel cu mămăligă prăjită și sote de legume (pag. 30).



6. RISOTTO (ȘI RESTUL)

Sosul Demi Glace și stocul (supă clară pregătită din bulion lichid) fac aproape orice preparat mai gustos. Folosește supă clară pentru risotto și vei obține un plus de gust și cremozitate. Sau încercați sosul demi-glace și supă clară în unul dintre aceste moduri:

- Adăugați o lingură la un piept de rata prăjit pentru a intensifica aroma.
- Dați un impuls legumelor fierte și un sos cremos instant cu niște sos demi-glace.
- Adăugați bulionul (supă clară) într-o marinadă pentru a da un gust pronunțat și delicios.
- La finalul pregătirii unui sos, adăugați sos demi-glace pentru o consistență catifelată.
- Folosește sosul demi-glace în sosul tău teriyaki pentru o aromă de carne mai puternică.

PIEPT DE PORUMBEL

CU SPARANGHEL SOTE ȘI SFERTURI DE VARZĂ LA
GRĂȚAR



INGREDIENTE pentru 10 persoane

10 buc piept de porumbel cu piele

- sare și piper

30 ml ulei de măsline

40 g Knorr Professional Arome

Intense Roast Umami

30 g unt clarifiat

20 buc sparanghel verde

20 buc ceapă verde

- sare și piper

400 g cartofi noi

20 g unt clarifiat

½ buc varza

15 g Knorr Professional Bulion Lichid

de Pui

15 g Knorr Professional Arome

Intense Roast Umami

5g Knorr Professional Arome Intense

Deep Smoke

5 g Knorr Maizena Amidon de Porumb

MOD DE PREPARARE

Piept de porumbel

Curățați fileurile de porumbel și asezonați-le cu sare și piper. Asezați-le separat în pungi vidate cu puțin ulei de măsline și Knorr Arome Intense Roast Umami. Gătiți-le timp de 40 de minute la 68°C în cuptorul convectomat cu 100% abur. Scoateți pieptul de porumbel din punga vidată. Prăjiți alternativ în untul clarifiat. Tăiați fileurile de porumbel prăjite în sferturi.

Legume

Curăța sparanghelul și ceapa verde. Blanseaza-le în apă clocotită cu puțină sare. Sotați legumele în puțin ulei. Frigeți pentru scurt timp legumele cu un ajutorul unui arzător cu gaz. Se condimentează legumele prăjite cu puțină sare și piper. Fierbeți cartofii noi în apă cu puțină sare până când sunt ușor patrunși. Tăiați cartofii pe jumătate și apoi prăjiți-i în untul clarifiat. Curățați varza și tăiați-o în bucăți mari. Prajiți scurt varza cu o felie de unt și asezonați.

Sos gravy de pui

Aduceți 300 ml apă la fiert și adăugați Knorr Professional Bulion lichid de pui, Knorr Arome Intense Roast Umami și Knorr Arome Intense Deep Smoke. Îngroșați sosul cu Knorr Maizena Amidon de porumb diluat în apă rece.

Plating

Montați sparanghelul, ceapa verde și pieptul de porumbel feliat pe farfurii. Adăugați sferturile de varza și cartofii noi prajiti, apoi turnați sosul gravy.



PORUMBEL

CU BROCCOLI, CURRY ȘI PORTOCALĂ



INGREDIENTE pentru 10 persoane

10 buc piept de porumbel

– sare și piper

– unt clarifiat

100 ml vin alb

100 ml suc de portocale

5 g Knorr Primerba Curry

15 g Knorr Professional Bulion Lichid

de Pui

3 buc broccoli

– sare și piper

– ulei de măsline

– semințe prăjite și quinoa

– microplante/ frunze de salată
(creson)

MOD DE PREPARARE

Porumbel

Condimentăm pieptul de porumbel cu sare și piper. Prăjiți-l în unt. Deglasează tigaia cu vinul alb și amestecă pentru a dezlipi bucățile rumenite. Adăugăm sucul de portocale, Knorr Primerba Curry și supa de pui pregătită din 15 g Knorr Bulion lichid de pui și 300 ml apă fierbinte. Aduceți totul la fiert. Reduceți sosul după gust.

Broccoli

Curățați broccoli și tăiați-l, inclusiv tulpina, în felii. Blansează broccoli în apă clocotită cu puțină sare. Se condimentează cu ulei de măsline, sare și piper.

Plating

Împărțiți broccoli și pieptul de porumbel pe farfurii. Adăugați sosul curry. Apoi mixul de semințe și quinoa. Se ornează cu microplante.



COTLET DE MIEL

CU MAMĂLIĞĂ GRATINATĂ ȘI SOTE DE LEGUME



INGREDIENTE pentru 10 persoane

10 buc file de ceafă de miel

- sare si piper

- unt clarificat

300 ml vin de Malaga

**500 ml Knorr Professional Sos Demi
Glace 1L**

0,5 l apă

**10 g Knorr Professional Concentrat
de Pui**

90 g făină de porumb

40 g unt

40 g brânză rasă

- sare și piper

250 g mazăre

250 g mazăre de zăpadă

250 g fasole verde

250 g fasole decojită

20 g unt

- frunze de salată/ microplante

MOD DE PREPARARE

Miel

Asezonați fileurile de ceafă de miel cu sare și piper. Prăjiți-le în untul limpezit. Deglasam tigaia cu malaga si adăugam sosul lichid demi-glace. Apoi fierbeți-le sub un capac în sosu timp de aproximativ 3,5 ore.

Mămăliga

Fierbeți apa și adăugați Knorr Professional Concentrat de Pui. Adăugați făina de porumb, untul și brânza, apoi fierbeți conținutul. Fierbeți mămăliga ușor timp de aproximativ 12 minute. Asezonați cu puțină sare și piper. Se toarnă amestecul într-un formă de silicon și se lasă mămăliga să se întărească. Dizolvă mămăliga si arde-o cu un arzator pe gaz. (Sau gătiți mămăliga în Thermomix la setarea 3,5 timp de 12 minute.)

Legume

Curățați legumele. Se blanșează separat în apă cu puțină sare. Se adaugă untul și se condimentează cu puțină sare și piper.

Plating

Împărțiți mămăliga prăjită în farfurii și puneți legumele în jurul ei. Adăugați bucățile de miel înăbușit și întindeți sosul. Terminați totul cu frunze de salată/ microplante.



OBRĂJORI DE PORC

CU BERE BRUNĂ, PRAZ ȘI CLĂTITE DE CARTOFI



INGREDIENTE pentru 10 persoane

1,8 kg obraji de porc

200 g mirepoix

150 ml bere brună

500 ml Knorr Professional Sos Lichid

Demi Glace 1L

2 corniși dulci și acrișori

10 buc praz, mic

2 g vadouvan

- ulei de masline

50 ml lapte integral

2 buc ouă

1 buc albuș de ou

2 linguri amidon de cartofi

250 g piure de cartofi

- ulei

50 g ierburi amestecate

MOD DE PREPARARE

Obrajii

Lasă în saramură obraji de porc timp de 24 de ore (20 g sare colorată, 20 g sare la litru de apă). Clătiți obraji de porc și uscați-i. Se încălzește untul clarificat. Se prăjesc obraji pe ambele părți. Adăgați mirepoixul. Deglasăm tigaia cu berea și apoi adăugăm sosul demi glace. Gătiți obraji aproximativ 3,5 ore. Tăiați cornișul în brunoise fină. Amestecă-le cu niște boabe de muștar din suc de murături. Glazurați obraji în sos și adăugați murătura feliată.

Praz

Curățați prazul și spălați-l bine. Ungeți prazul cu puțin ulei de măsline. Asezonați-le cu vadouvan, sare și piper. Înfășurați prazul în folie de aluminiu. Gătiți la cuptor pentru aproximativ 40 de minute la 180°C. Luați prazul și tăiați-l în jumătate.

Mini clătite olandeze

Amestecați laptele împreună cu ouăle, albușul și amidonul. Se amestecă conținutul în piureul de cartofi. Formați clătite mici și prăjiți în ulei.

Plating

Așezați prazul împreună cu obraji de porc în farfurii. Împărțiți sosul și clătitele de cartofi și decorați cu ierburi.



Knorr
PROFESSIONAL

O BAZĂ *autentică* PENTRU TOATE PREPARATELE TALE

KNORR PROFESSIONAL SOSURI DEMI-GLACE

OBTINEREA UNUI SOS AROMAT CU GUST AUTENTIC DE CARNE DE VITĂ NECESITĂ TIMP, MULTE INGREDIENTE ȘI ESTE COSTISITOARE.



ECONOMISEȘTE TIMP ÎN BUCĂTĂRIE FĂRĂ A
COMPROMITE CALITATEA ȘI OFERĂ RAPID
PREPARATELOR UN GUST DEOSEBIT DE CARNE DE VITĂ!



Unilever
Food
Solutions