



Rețete 2018

Knorr Bulioane, alegerea bucătarilor profesioniști din România



ufs.com

facebook.com/UnileverFoodSolutionsRomania

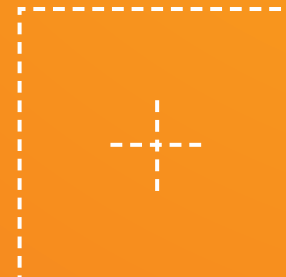
instagram.com/unileverfoodsolutions_ro

pinterest.com/bucatari

youtube.com/user/UnileverUFSRomania

Descoperă inspirația, organizarea, arta și eficiența
rețetelor pregătite cu gama Knorr Bulioane pe

ufs.com



**Diversitatea unește,
pasiunea pentru bucătărie
ne aduce împreună!**

Gama Knorr Bulioane este **nelipsită din bucătăriile profesionale**. Reprezintă baza ideală pentru orice rețetă, potențând aromele ingredientelor folosite, oferind clienților același gust de fiecare dată. Gama Knorr este **ușor de dozat** și ocupă puțin spațiu ca depozitare, ceea ce eficientizează mult procesul realizării unui meniu profesionist. Cu gama **Knorr Bulioane** poți fi **eficient, artist, organizat, inspirat** și mereu **pregătit pentru o nouă zi în bucătărie**.

Te poți baza pe Knorr Bulioane să obții **același gust** mereu, ceea ce îți va garanta clienți fideli. Te poți baza pe Knorr Bulioane în realizarea meniurilor ce presupun **cantități mari de materie primă**. Te poți baza pe Knorr Bulioane să **eficientizezi** procesul de pregătire a rețetelor, mizând pe același gust savuros, chiar și în bucătăriile unde se gătește în ture. Te poți baza pe Knorr Bulioane să **pui preparatele tale în valoare**, să păstrezi gustul autentic al mâncărilor tradiționale, sau să surprinzi prin preparate moderne. Te poți baza pe Knorr!

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





Gama **KNORR Bulioane** reprezintă soluția completă, eficientă, diversificată și rapidă pentru un gust constant.



Knorr Bulioane Lichide

Te ajută să **prepari** rețetele a la carte **rapid**, oferindu-ți **versatilitatea** de care ai nevoie.

Alege **Knorr Bulioane Lichide Legume** pentru **meniuri vegetariene** ori **de post**. Poți folosi **Knorr Bulion Lichid Vită** sau **Knorr Bulion Lichid Pui** la **prepararea sosurilor**.

Knorr Bulioane Concentrate

Poți folosi gama **Knorr Concentrate** pentru realizarea supelor-creme, a supelor și a ciorbelor tradiționale, mai **rapid**, cu o **savoare** mai intensă. Alege **Knorr Concentrate** pentru **paste**, **preparate la cuptor**, ori **preparate din orez**.

Poți folosi **Knorr Concentrat de Ciuperci** pentru a **intensifica savoarea ciupercilor** în preparatul tău!



Knorr Professional Bulion de Vită

Este **ideal în prepararea bazei** sosului pentru o tocăniță cu carne (vită, vânat sau oaie), ori a unui gulaș. Te va ajuta în **rapiditatea** cu care prepari meniul și ocupă un spațiu mic de stocare. Te poți baza pe faptul că **vei obține mereu același gust**, indiferent cine pregătește rețetele.



30 min



10 porții



asezonare

Mariscada este un fel tradițional pe bază de fructe de mare, de origine iberică, din zona Galiciei. Se servește de obicei iarna, alături de garnituri de orez și o selecție de vinuri albe.



Bucătarul INSPIRAT

George Topârceanu
Chef Don Stefano, Hotel Mandache, Suceava



Mariscada

INGREDIENTE

- 15 g **Knorr Professional Bulion Lichid Legume**
- 25 g Knorr Primerba Creveți
- 30 g coriandru proaspăt
- 200 g usturoi
- 150 ml ulei măsline
- 300 ml vin alb sec
- 1 kg creveți Black Tiger
- 1 kg vongole - 1 kg
- 100 g Hellmann's Muștar clasic
- 150 g midii
- 150 g unt
- 250 g ardei gras roșu
- 300 g ceapă roșie
- 500 g roșii medii
- 500 g tuburi de calamar
- 300 g lime
- 15 g sare de mare
- 300 g portocale

MOD DE PREPARARE:

Pentru prepararea legumelor și a fructelor de mare la wok:

Taie legumele julienne, zdrobește usturoiul și taie-l cât mai mărunț. Taie mărunț coriandru proaspăt, după care, toarnă într-un wok ulei de măsline la încins. Adaugă legumele tăiate julienne și puțin usturoi. Sotează amestecul de legume puțin, după care adaugă fructele de mare, Knorr Professional Bulion Lichid Legume și Knorr Primerba Creveți. Stoarce sucul de la portocale și 3 lime. După 3 minute adaugă vinul alb și lasă să se reducă. La sfârșit adaugă unt și muștar. Se servește cu coriandru proaspăt, tăiat mărunț și felii de lime.

Sfat:

Dacă ai în bucătărie capete de pește pe care nu le mai poți folosi în alte rețete, acesta este preparatul ideal pentru a nu face risipă.



“Mă bazez pe gama Knorr Bulioane Lichide pentru un gust constant, fapt esențial într-o bucătărie în care se gătește în ture.”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





45 min



10 porții



bază

Surf and turf a pornit ca o rețetă de steak de vită cu homar. Acum se poate prepara din orice fructe de mare, elementul "de pământ" rămânând steak-ul de vită. Descoperă un mix cu mușchi de vită, creveți, pește, scoici și reducă dulce-acrișoară.



Bucătarul INSPIRAT

George Topârceanu
Chef Don Stefano, Hotel Mandache, Suceava



Surf & turf

INGREDIENTE

- 700 g mușchi vită
- 500 ml vin roșu sec
- 10 g **Knorr Professional Bulion de Vită**
- 20 g Knorr Primerba Creveți
- 30 g coriandru proaspăt
- 20 g rozmarin
- 200 g usturoi
- 250 ml ulei măsline
- 100 ml Knorr Sos Chili & Soia
- 200 ml vin alb sec
- 750 g creveți Black Tiger
- 500 ml ananas proaspăt (suc)
- 200 g Hellmann's Muștar clasic
- 750 g scoici Bivalve sau midii
- 750 g file Barbun
- 150 ml miere de albine
- 150 g unt
- 15 g sare de mare

MOD DE PREPARARE:

Pentru prepararea marinadei pentru mușchiul de vită:

Amestecă Knorr Professional Bulion de Vită cu puțin ulei de măsline, rozmarin, usturoi, Knorr Sos Chili & Soia și sucul de ananas. Aplică marinada uniform pe mușchiul de vită și ține la marinat timp de 30 de minute.

Pentru pregătirea fructelor de mare și a peștelui:

În cealaltă tigaie pregătește peștele și fructele de mare. Dă față peștelui și introdu în cuptor la 180°C, timp de 3 minute. Apoi introdu creveții și scoicile cu usturoi, coriandru, unt, vin alb și Knorr Primerba Creveți. Lasă la cuptor, să se reducă, până obții un sos legat, iar la sfârșit adaugă puțin muștar.

Pentru prepararea mușchiului de vită și a reducăi de vin cu ananas:

După 30 de minute scoate mușchiul de vită de la marinat; pregătește două tigăi, pe care le pui pe foc. Adaugă ulei de măsline, aromatizat cu usturoi și coriandru; dă față mușchiului pe ambele părți, cu puțin rozmarin. În aceeași tigaie se pregătește o reducă de vin roșu cu ananas. Spre final se adaugă miere de albine. În cuptorul preîncălzit la 180°C introdu mușchiul de vită timp de 8 minute, apoi lasă-l să se odihnească timp de 5 minute. Aranjează pe farfuria fierbinte toate elementele și servește cu decor de microplante.



“Cu **Knorr Professional Bulion de Vită** sunt mai **eficient** și mai **rapid**, fără a face rabat de la calitate.”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





1 h



10 porții



asezonare / bază /
marinare

Marinarea coastelor, gătirea lor în tehnica sous-vide și glasarea va face carnea moale, succulentă, perfectă pentru acest preparat.



Bucătarul INSPIRAT

George Topârceanu
Chef Don Stefano, Hotel Mandache, Suceava



Coaste de vită în stil lusitan

INGREDIENTE

- 4 kg coaste de vițel
- 30 g **Knorr Concentrat de Vită**
- 25 g **Knorr Professional Bulion Lichid Legume**
- 30 g coriandru proaspăt
- 20g rozmarin
- 200 g usturoi
- 200 ml ulei măsline
- 120 ml Knorr Sos de soia
- 200 ml sos de stridii
- 150 g miere de albine
- 1.5 kg cartofi albi (cât mai mici)
- 100 ml suc din ananas proaspăt
- 150 g ceapă
- 50 g **Knorr Professional Bulion de Vită**
- 1l vin roșu sec
 - decor microplante și ardei roșu

MOD DE PREPARARE:

Pentru prepararea marinadei pentru coastele de vițel:

Amestecă Knorr Concentrat de Vită cu puțin ulei de măsline, rozmarin, usturoi, Knorr Sos de soia și suc de ananas. Aplică uniform pe coastele de vițel și ține-le la marinat timp de 3 ore.

Pentru pregătirea coastelor sous-vide și glasarea lor:

Pregătește o supă de legume din Knorr Professional Bulion Lichid Legume; videază coastele marinate împreună cu supa și gătește sous-vide la temperatura de 65°C, timp de 6 ore.

Scoate coastele din aparatul sous-vide, glasează cu sos de stridii și miere de albine și introdu în cuptorul preîncălzit la 220°C timp de 15 minute, până prind crustă.

Pentru garnitură:

Pentru garnitură, pregătește cartofii mici cu tot cu coajă, stropește-i cu puțin ulei de măsline aromatizat cu usturoi și coriandru. Introdu în cuptorul preîncălzit la 180°C, timp de 40 de minute.

La final, zdrobește cartofii și azonează-i cu același ulei de măsline aromatizat.

Folosind o pensulă pentru gătit, aplică pe coastele de vită același sos de pe cartofi. Storce feliile de ananas deasupra și adaugă sosul de vin roșu. Condimentează și adaugă decor din microplante și ardei.



“Am testat **gama Knorr Bulioane** în mai multe preparate și știu că mă pot baza pe ea pentru **eficiență** și pentru **rapiditatea realizării** unui meniu a la carte.”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





1h 30 min



10 porții



marinare

Această rețetă surprinde prin combinația de texturi. Este un dish tradițional, interpretat pentru un plus de savoare și eficiență în bucătărie.



Bucătarul ORGANIZAT

Florin Kiss
Chef J'adore Events, Lugoj



Gulaș de vită

INGREDIENTE

Pentru gulaș:

- 1,5 kg carne de vită
- 100 g ulei sau untură
- 250 g ceapă
- 15 g usturoi
- 150 g ardei gras
- 150 g morcovi
- 100 g roșii prunișoare
- 100 g Knorr Pastă de Tomate
- 25 g **Knorr Concentrat de Vită**
- 20 g zahăr
 - sare
- 2 g piper
- 12 g boia de ardei dulce și iute
- 5 g chimen
- 1 kg cartofi

Pentru găluște:

- 2 buc ou
- 200 g făină
- 100 ml apă
 - sare

MOD DE PREPARARE:

Pentru prepararea gulașului din carne de vită:

Încinge uleiul și prăjește carnea de vită (care a fost în prealabil marinată cu Knorr Concentrat de Vită (20 g) amestecat cu puțin ulei) pe toate părțile. Când este rumenită, scoate-o cu o sită din cratiță și menține la cald.

Pentru prepararea legumelor și fondului:

În uleiul sau în untura în care ai prăjit carnea, sotează ceapa tăiată mărunt. Pregătește între timp legumele: curăță și taie marunt usturoiul, dă morcovii prin răzătoare, taie ardeii și roșiile cubulețe, iar când ceapa este calită, adaugă-le în cratiță. Amestecă bine legumele și ceapa. Adaugă carnea prăjită în cratiță, toarnă supă (formată din 5 g Knorr Concentrat de vită și 1 l apă) peste carne și legume, condimentează după gust. Pe la jumătatea fierberii adaugă cartofii și Knorr Pastă de Tomate, amestecă bine și acoperă cu un capac. Lasă să fiarbă în continuare la foc mediu aproximativ 45 de minute.

Pentru prepararea găluștelor din făină:

Între timp, pregătește găluștele de făină: bate oul împreună cu sarea. Adaugă alternativ câte puțină făină și câțiva stropi de apă, până când obții un aluat destul de consistent. Presează aluatul între palme, astfel încât să fie cam de 1 cm grosime. Apoi rupe din aluat bucățele de mărimea unei boabe de fasole, și adăuga-le în gulașul care fierbe. După ce adaugi găluștele de făină, lasă gulașul să fiarbă alte 20-25 de minute, dar fără capac, pentru ca sosul să capete consistență. Gulașul este gata când toate legumele sunt moi, carnea și găluștele de făină sunt fierte, iar gulașul are un sos consistent.



“Aleg gama **Knorr Concentrate** pentru un **gust intens**, pentru un **dozaj mic** de produs și pentru un **gust constant**.”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





Bucătarul ORGANIZAT

Florin Kiss
Chef J'adore Events, Lugoj



Duo rulou de pui învelit în jambon și cotlet de porc la grătar

INGREDIENTE

- 1.5 kg piept de pui
- 2 kg cotlet cu os
- 100 g jambon
- 15 g **Knorr Concentrat de Pui**
- 20 g **Knorr Concentrat de Vită**
- 120 ml ulei
- 1.5 kg cartofi
 - sare
 - piper
- 4 buc ouă
- 200 g ardei roșu
- 200 g cașcaval
- 50 g Knorr Bratenjus - Sos de friptură
 - microplante
- 30 ml Hellmann's Vinaigrette citrice
- 15 g **Knorr Concentrat de Legume**

MOD DE PREPARARE:

Pentru marinarea cărnurilor:

Amestecă Knorr Concentrat de Pui (15 g) cu ulei și aplică peste pieptul de pui. Amestecă Knorr Concentrat de Vită (20 g) cu ulei și aplică-l peste cotletele de porc, apoi pune-le la marinat timp de 3 ore.

Pentru terina de cartofi și cașcaval:

Curăță cartofii, taie-i felii subțiri; spală cartofii în apă rece, condimentează-i cu sare, piper și 15 g Knorr Concentrat Legume cu 2-3 linguri ulei, apoi adaugă ouăle și cașcavalul, amestecă compoziția și toarnă într-o formă de terină, tapetată cu hârtie de copt și unsă cu puțin ulei. Introdu în cuptor timp de 40 de minute la 180°C.

Pentru realizarea rulourilor de carne cu jambon:

Așază feliile de jambon una lângă alta. Coace ardeii și apoi curăță-i de semințe și de coajă. Așază pieptul de pui peste feliile de jambon, taie pieptul de pui pe din două (o fantă) și introdu fâșiile de ardei copt înăuntru. Rulează pieptul în mantia de jambon și introdu-l la cuptor la o temperatură de 200°C, timp de 14 minute. Frige cotletele de porc marinate pe grătarul încins, pe ambele părți, apoi introdu în cuptor la o temperatură de 200°C, timp de 8 minute.

Pentru prepararea sosului de carne:

Prepară sosul de carne din Knorr Bratenjus - Sos pentru friptură și 500 ml apă fierbinte, adaugă spre finalul fierberii câteva felii de unt și jiul (sosul) rămas de la cotletele de porc pregătite la cuptor. Strecoară sosul înainte de servire și menține la cald.

Așază pieptul de pui pe o farfurie încinsă, lângă terina de cartofi, sprijină cotletul de porc de terină și adaugă sosul de carne împrejur.

Decorează farfuria cu salată de microplante, aseasonată cu vinegretă de citrice.



1h



10 porții



marinare

Gusturile cărnii de pui și porc, completate de jambon, ies în evidență alături de terină de cartofi și salata de microplante cu dressing de citrice.



“Folosesc **Knorr Concentrat de Legume** pentru produse de post și cele vegetariene, iar **Knorr Concentrate de Pui și Vită** pentru marinade.”



Bucătarul EFICIENT

Arpad Bran
Chef The Harp, București



Mușchi de vită cu sos de ciuperci, servit cu souffle de spanac și spumă de brânză de capră

INGREDIENTE

- 3 kg mușchi de vită
- 50 g **Knorr Concentrat de Vită**
- 600 g ciuperci pădure
- 450 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații
- 30 g **Knorr Professional Bulion de Vită**
- 1.2 kg spanac congelat
- 10 buc ouă
- 600 g ceapă albă
- 300 g brânză capră
- 150 g fenicul
- 200 g parmezan
- 100 ml ulei măsline
- 10 buc ouă de prepeliță
- 150 g făină

MOD DE PREPARARE:

Pentru pregătirea mușchiului de vită:

Filetează și porționează mușchiul. Lasă la marinat cu Knorr Concentrat de Vită și ulei de măsline. Lasă la rece până când faci souffle-ul de spanac. După finalizarea sufleului de spanac, pune vita în tigaie, prăjește-o și apoi las-o la odihnit.

Pentru realizarea souffle-ului de spanac:

Blanșează spanacul, adaugă 2 ouă, 100 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații și blendează. Taie, toacă și sotează ceapa în tigaie cu ulei de măsline. Adaugă ceapa călită în spanac și apoi încorporează ușor făina. Adaugă mixul de spanac în forme, presară parmezan deasupra și introdu la cuptor 7-8 minute, la 220°C. Taie feniculul, scoate miezul, adaugă parmezan în interior și introdu la cuptor.

Pentru realizarea spumei de brânză de capră:

Adaugă 300 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații și brânză de capră într-o oală pe foc. Amestecă în continuu până la omogenizare. Lasă la odihnit cât pregătești mușchiul de vită. Pregătește spuma de brânză cu ajutorul sifonului-capsule și lasă la aerat. Agită-l înainte de folosire.

Pentru prepararea sosului de ciuperci:

Adaugă ciupercile într-o tigaie și sotează-le. Adauga Knorr Professional Bulion de Vită și lasă la fiert. Adauga 50 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații, sare, apoi lasă la odihnit.

Pentru realizarea elementelor de decor:

Adaugă parmezan ras pe o farfurie, peste care ai pus hârtie de copt și introdu la cuptorul cu microunde timp de 1 minut. Adaugă ulei de măsline într-o tigaie și prăjește ouăle de prepeliță. Scoate sufleul și feniculul din cuptor. Montează preparatul pe farfuria fierbinte.



45 min



10 porții



marinare / bază

În această rețetă se amestecă arome și texturi diferite. Mușchiul de vită crocant primește souffle-ul moale, sosul de ciuperci cremos și spuma de brânză de capră, pufoasă și aerată.



“Folosesc **Knorr Professional Bulion de Vită** pentru **sosuri, gulaș și mâncăruri de carne.**”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





3 h



10 porții



marinare

Gusturile dulci completează savoarea cărnii de pui. Atenție la timpul de gătire al fiecărui tip de carne din pui, ele având texturi diferite.



Bucatărul EFICIENT

Arpad Bran
Chef The Harp, București



File de pui coquelet cu mere caramelizate și sos de nuci verzi

INGREDIENTE

- 10 buc pui coquelet
- 30 g **Knorr Concentrat de Pui**
- 3 kg mere verzi
- 150 g zahăr brun
- 500 g dulceață de nuci verzi
- 30 g **Knorr Concentrat de Legume**
- 100 ml ulei măsline
- 300 g portocale
- 20 g sare
- 2 g piper
- 50 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații
 - chives pentru decor

MOD DE PREPARARE:

Pentru pregătirea cărnii de pui:

Folosește pulpa și pieptul puiului. Restul de bucăți se trag la tigaie pentru sos. Filetează puiul, curăță pulpa, curăță pieptul, îndepărtează grăsimea. În altă tigaie adaugă ulei de măsline și puiul ramas de la filetare.

Scoate pulpele din tigaie și introdu-le în cuptor 10 minute la 160°C. Pieptul se prăjește în continuare în tigaie, adăugând Knorr Concentrat de Pui și apă. Lasă la fiert până când ies pulpele din cuptor.

Pentru garnitura de mere caramelizate:

Taie portocala pentru deshidratare. Menține timp de 3 ore în cuptor, la 100°C.

Taie merele cubulețe, pentru a se pătrunde uniform când se sotează. Adaugă unt și zahăr brun în tigaia încinsă. Când se caramelizează zahărul, adaugă merele la caramelizat al dente.

Când merele sunt aproape gata adaugă Knorr Concentrat de Legume.

Pentru sosul dulce de nuci verzi:

Cât se face puiul pregătește sosul dulce de nuci - adaugă Rama Cremefine 31% multiple aplicații, sirop și dulceața de nuci într-o tigaie.

Pentru finalizarea farfuriei și montarea preparatului:

Încălzește toate ingredientele din nou - pieptul, pulpele, merele, sosul de nuci verzi. Din sosul de pui adaugă 2 linguri la cel de nuci. Scoate portocalele de la deshidratat.

Montează preparatul. Așază merele în centru, pulpa peste, pieptul de pui, sosul, portocalele deshidratate, dulceața de nuci. Decorează cu frunze de chives.



“Gama **Knorr Concentrate** mă ajută să fiu mai **eficient** dar și să respect preferințele și gusturile clienților. Astfel, având **același gust mereu**, mă pot baza pe o clientelă fidelă a restaurantului.”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





Bucătarul UFS

Robert Voicu
Chef Unilever Food Solutions



Piept de porc la cuptor cu piure de morcovi infuzat cu anason și morcovi tineri caramelizați cu reducere de oțet balsamic

INGREDIENTE

- 2.5 kg piept de porc cu șorici
- 2 l suc de mere
- 250 ml oțet de mere
- 200 g zahăr brun
- 2 buc batoane scorțișoară
- 8 buc cuișoare
- 6 buc foi de dafin
- 4 buc crenguțe cimbru proaspăt
- 10 g boia de ardei
- 30 g **Knorr Concentrat de costiță afumată**
- 5 g piper Cayenne
- 25 g sare de mare
- 1.5 kg morcovi tineri
- 60 ml ulei de măsline
- 30 g unt
- 20 g tarhon
- 20 g cimbru
- 5 buc anason stelat
- sare
- piper
- 2 buc lingurițe zahăr pudră
- 60 ml Knorr reducere de oțet balsamic
- 70 g unt nesarat
- 3 buc crenguțe tarhon proaspăt
- 3 buc crenguțe cimbru proaspăt
- 20 ml **Knorr Professional Bulion Lichid Legume**
- 120 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații
- 50 ml suc de lămâie
- 25 g zahăr pudră

MOD DE PREPARARE:

Pentru pieptul de porc:

Pune într-o tigaie sucul de mere, oțetul de mere, zahărul brun, scorțișoara, cuișoarele, 4 foi de dafin, cimbru, boia, Knorr Concentrat de costiță afumată, piper Cayenne și 20 g sare de mare și lasă-le la foc mic până se formează un lichid de consistența unui sirop. Lasă la infuzat pentru o zi (de preferință) și apoi strecoară. A doua zi, preîncălzește cuptorul la 180°C. Trage la tigaie în puțin ulei pieptul de porc, până se rumenește pe toate părțile. Pune la cuptor 30 de minute, apoi unge cu lichidul preparat cu o zi înainte. Coace la 170°C pentru aproximativ 1.5 ore; unge carnea la fiecare 20 de minute. Începe să gătești morcovii când pieptul de porc se rumenește.

Pentru piureul de morcovi:

Încălzește ușor untul până se topește, apoi adaugă 500 g morcovii tocați, sarea, 2 lingurițe zahăr pudră, tarhonul, cimbrul și 3 bucăți de anason. Acoperă și gătește timp de aproximativ 10 minute, amestecă des, evită colorarea. Adaugă Knorr Professional Bulion Lichid Legume și Rama Cremefine 31 % multiple aplicații și gătește aproximativ 20 de minute. Adaugă sucul de lămâie la final. Scoate 2 steluțe de anason, tarhonul și cimbrul. Blendează o treime din cantitatea de morcovi cu steluța de anason rămasă și trece printr-o sită fină. Pasează morcovii rămași, combină cu piureul fin și lasă la răcit până e gata de servit.

Pentru morcovii tineri caramelizați:

Încălzește într-o tigaie uleiul de măsline; adaugă untul nesarat. Adaugă 1 kg morcovii, cimbrul, tarhonul, 2 bucăți de anason, foile de dafin, sarea și zahărul. Gătește la foc mediu aproximativ 15 minute. Mărește temperatura pentru 5 minute, până se rumenesc. Adaugă Knorr Reducere de oțet balsamic și ia tigaia de pe foc atunci când morcovii capătă o consistență lipicioasă.



2h 30min



10 porții



marinare / bază

Pieptul de porc cu șorici va căpăta o crustă dulce, perfect completată de piure-ul condimentat de morcovi. Morcovii baby glasați cu reducere de balsamic adaugă un plus de textură, făcând legătura între crocantul cărnii și mixul moale, cremos al piureului.



“Aleg gama **Knorr Bulioane** pentru că este **versatilă**, pentru că mă ajută să **gătesc rapid**, pentru că **este ușor să dozez** cantitățile și să am un meniu a la carte diversificat.”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





Pregătește un fel de mâncare ce te trimite cu gândul la Elada* și servește-o alături de o salată grecească.

* denumire din perioada antică pentru Grecia

Bucătarul UFS

Robert Voicu
Chef Unilever Food Solutions



Musaca cu carne de miel

INGREDIENTE

- 1 kg carne tocată de miel
- 2 buc vinete
- 100 g ceapă tocată
- 50 ml ulei
- 120 g Knorr Sos Bolognese
- 20 g **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**
- 50 ml Rama Combi Profi
- 105 g Knorr Sos Bechamel
- 170 g Knorr Piure de cartofi cu lapte
- 100 g cașcaval afumat

MOD DE PREPARARE:

Pentru prepararea cărnii de miel:

Sotează în ulei ceapa împreună cu carnea tocată de miel. Adaugă sosul Bolognese pregătit și lasă la foc mic aproximativ 30 de minute. Asezonează cu Knorr Professional Bulion Lichid Vită.

Pentru prepararea straturilor vegetale din musaca:

Feliază vinetele și pulverizează Rama Combi Profi. Coace la 180°C până se rumenesc ușor. Prepară piureul de cartofi. Prepară sosul Bechamel.

Pentru montarea preparatului și definitivarea acestuia:

Montează preparatul în tavă: alternează felii de vinete cu compoziția de carne. Adaugă sosul Bechamel, apoi finalizează cu un strat generos de piure de cartofi. Coace la 160°C pentru aproximativ 30 de minute. Presară cașcavalul și mai lasă puțin, pentru a gratina musacaua.

Sfat:

Pentru o variantă lacto-vegetariană, înlocuiește carnea de miel cu dovlecei și cartofi. În loc de sos Bolognese și supă de vită folosește sosul Napoli, respectiv supă de legume.



“Folosesc gama **Knorr Bulioane Lichide** pentru a-mi respecta clienții, obținând un **gust constant** în rețetele preparate.”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





30 min



10 porții



marinare

O rețetă de inspirație mediteraneană, potrivită pentru gustare sau garnitură, alături de vinuri albe, răcoroase.

Bucătarul UFS

Dana Dogantekin
Chef Unilever Food Solutions



Ciuperci Parmiggiana cu mozzarella bocconcini și pesto

INGREDIENTE

- 1.5 kg ciuperci champignon (mari)
- 100 ml ulei
- 50 ml ulei de măsline
 - sare
 - piper negru
- 5 g salvie
- 300 g mozzarella Bocconcini
- 100 g Knorr Primerba pesto
- 1 kg Knorr Polparicca
- 15 g **Knorr Concentrat de Ciuperci**
- 200 g Knorr Crutoane natur

MOD DE PREPARARE:

Pentru ciupercile gratinate:

Curăță ciupercile de codițe, apoi pune-le într-o tavă pentru copt. Asezonează cu Knorr Concentrat de Ciuperci și stropește-le cu ulei. Coace la 160°C pentru aproximativ 20 de minute. Adaugă mozzarella bocconcini tăiate pe jumătate și mai coace câteva minute.

Pentru finalizarea preparatului:

Gătește câteva minute roșiile Knorr Polparicca (roșii cuburi) în ulei de măsline aromatizat cu o crenguță de salvie. Asezonează după gust cu sare și piper negru proaspăt măcinat. Servește ciupercile coapte pe un pat din cuburi de roșii, realizează un decor din Knorr Primerba Pesto, aseasonat cu ulei de măsline și crutoane natur.



“Knorr Concentrate mă ajută să **obțin același gust** de fiecare dată. Cu acesta **obțin feluri delicioase, savuroase, versatile.**”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





30 min



10 porții



asezonare

O rețetă de risotto ușor de pregătit, ideală pentru eficientizarea timpului în bucătărie. Atât puiul la cuptor cât și sosul lemon butter necesită puțin timp de preparare, rezultând un preparat cu un gust constant, echilibrat.

Bucătarul UFS

Dana Dogantekin
Chef Unilever Food Solutions



Risotto cu dovleac, pui la cuptor și sos de unt și lămâie

INGREDIENTE

- 400 g orez Arborio
- 100 g ceapă tocată fin
- 500 g dovleac curățat, tăiat cuburi
- 50 g ulei de măsline
- 1 l apă
- 30 g **Knorr Professional Bulion Lichid Pui**
- 50 g parmezan
- 10 g cimbru proaspăt tocat
- 50 g unt
- 95 g Knorr Sos Lemon Butter
- 10 ml suc de lămâie
- 50 g unt
- 1.2 kg piept de pui dezosat, cu piele
- 30 g Knorr Primerba Pesto Roșu
- 50 ml Rama Combi Profi

MOD DE PREPARARE:

Pentru prepararea risotto-ului

Amestecă orezul, ceapa, dovleacul, uleiul de măsline, apa și Knorr Professional Bulion Lichid Pui într-o tavă încăpătoare pentru cuptor. Coace acoperit, la 170°C, pentru aproximativ 30 de minute. Când este gata, scoate din cuptor și adaugă în mix parmezanul, cimbrul și untul.

Pentru realizarea sosului de unt și lămâie

Pentru sos, amestecă Knorr Sos Lemon Butter în 500 ml de apă caldă, fierbe pentru 5 minute, adaugă untul și sucul de lămâie.

Pentru prepararea puiului la cuptor

Așază bucățile de pui într-o tavă pentru cuptor, unge cu Knorr Primerba Pesto Roșu și stropește-le cu Rama Combi Profi. Coace la 170°C aproximativ 25 de minute. Când este gata servește puiul cu sosul de unt și lămâie deasupra, alături de risotto.

Sfat:

Pentru un plus de savoare adaugă câțiva muguri de sparanghel în risotto cu 5 minute înainte de a fi gata.



“Gama Knorr Bulioane mă ajută să creez un meniu autentic, specific zonei, dar mă inspiră și să creez multe variante de preparate moderne, savuroase.”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com



Echipa Unilever Food Solutions

Județe / Localități	Nume / Funcție	Date de contact
România	Robert Voicu Chef Executive	0722.357.097 robert.voicu@unilever.com
Centru Vest România	Septimiu Mișin Chef (zona de vest)	0730.524.653 septimiu.misin@unilever.com
România, Serbia, Moldova	Sorin Iozu Head of Country UFS Romania	0722.518.109 sorin.iozu@unilever.com
România	Florin Mihalcea KA & Distributive Manager	0736.383.458 florin.mihalcea@unilever.com
România	Chain Account Executive	andreea.ristea@unilever.com 0725.211.855
Sud Est România	Alessandro Bassitto Area Team Leader	0734.459.653 alessandro.bassitto@unilever.com
București sect 2, 3, 4, 5 și 6, Sud Ilfov, Giurgiu	Cosmin Pantea Sales Representative	0726.703.175 cosmin.pantea@unilever.com
Mehedinți, Gorj, Olt, Dolj, Vâlcea, Argeș, Teleorman	Gabriel Sultan Sales Representative	0723.554.676 gabriel.sultan@unilever.com
București sect 1, Nord Ilfov, Dâmbovița, Prahova	Mădălina Necșoiu Sales Representative	0724.204.548 madalina.necsoiu@unilever.com
Sud Litoral Constanța, Ialomița, Călărași	Samir Velula Sales Representative	0726.262.022 samir.velula@unilever.com
Nord Litoral CT, Tulcea, Galați, Brăila, Buzău și Vrancea	Cristian Florin Crăciun Sales Representative	0721.286.354 cristian.craciun@unilever.com
Suceava, Botoșani, Iași, Neamț, Bacău și Vaslui	Dumitru Popa Area Sales Supervisor	0739.847.398 dumitru.popa@unilever.com
Centru Vest România	Florin Florea Area Team Leader	0723.330.029 florin.florea@unilever.com
Brașov, Sibiu, Hunedoara	Dan Papa Sales Representative	0723.605.001 dan.papa@unilever.com
Timiș, Arad, Caraș Severin	Claudia Luca Sales Representative	0726.439.215 claudia.m.luca@unilever.com
Cluj, Alba, Maramureș	Nicoleta Bicioi Sales Representative	0724.549.014 nicoleta.bicioi@unilever.com
Bistrița Năsăud, Mureș, Harghita, Covasna	Demeter Csaba Sales Representative	0732.714.252 csaba.demeter@unilever.com
Bihor, Sălaj, Satu Mare	Andrei Sereș Sales Representative	0722.275.441 andrei.seres@unilever.com

