



Creativitatea nu are limite cu Knorr Primerba

Află cum să folosești și să profiți la maximum
de versatilitatea gamei Knorr Primerba!



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL

Ierburi aromatice pline de savoare

Descoperă gama Knorr Primerba și lasă-te inspirat!

A avea produse de sezon în bucătăriile noastre este un semn de distincție și calitate. Dar, datorită caracterului sezonier, nu este întotdeauna ușor să ai la îndemână cele mai proaspete ierburi aromatice ale sezonului. Knorr Primerba sunt realizate cu ierburi proaspete pe care le culegem, le prelucrăm și le infuzăm cu atenție în ulei, pentru a pune la dispoziție cele mai proaspete gusturi, arome și culori în bucătăria ta, pe tot parcursul anului!

Imediat ce adaugi Primerba pe lista ta de ingrediente, vei descoperi marea versatilitate și simplitate pe care le aduc în bucătăria ta: vinaigrete, dressing-uri, preparate sote, marinate, aluaturi... creativitatea nu are limite.

Dovadă a acestei versatilități sunt aceste rețete pe care le-am dezvoltat și care sperăm să te inspire în cele mai proaspete și originale creații ale tale. De aici te încurajez să descoperi calitățile și multiplele moduri de utilizare ale acestor produse care, cu siguranță, se vor dovedi de nădejde în orice meniu.



Chef Robert Voicu
Executive Chef
Unilever Food Solutions România



Primerba. O lume întreagă de descoperit.

Soteuri

Datorită bazei de ulei, Knorr Primerba se poate folosi pentru gătirea preparatelor la temperaturi ridicate. Produsul se amestecă și se distribuie ușor fără nici o pierdere de aromă.



Sosuri și reducții

Knorr Primerba însoțește cu succes rezultatul final al unui sos, păstrându-și toate caracteristicile până la finalul procesului.

Folosește Knorr Primerba în toate tipurile de sosuri: în cele pe bază de smântână, în reducțiile de vin, suc sau fonduri, cu legume, cu pește sau carne, pentru produse reci de patiserie sau tartine. Se dizolvă foarte ușor și la rece. Nu este necesar să se gătească fierbinte pentru a se obține performanța maximă.



Omlete, budinci și sufleuri

Ideal pentru produse de patiserie, budinci, omlete și quiche datorită aportului ingredientelor sale dă aroma și savoare. Adaugă puțin Knorr Primerba într-o omleta sau tortilla și lasă-te surprins de gustul său deosebit. Se amestecă perfect în oul bătut, fără a fi nevoie de încălzire sau gătire pentru o perioadă lungă de timp.





Marinate

Knorr Primerba se îmbină perfect atât în rețete tradiționale cât și în cele mai moderne. Este ideal pentru carnea și peștele marinat care apoi sunt găsite la cuptor, la grătar sau fierte. Adaugă Knorr Primerba în rețeta unei marinate pentru a asigura un gust deosebit!



Aluaturi

Având o gamă largă de ingrediente se poate folosi pentru a pregăti: pâine, pizza, bruschete, crutoane, etc. În procesul tradițional de a face aluat, adăugarea unei mici cantități de Knorr Primerba este suficientă pentru a oferi gust și aspect. Nu întrerupe și nu produce variații în procesul de fermentație. Ideal pentru rulouri clasice cu aromă de ceapă sau usturoi, dar și pentru alte aluaturi precum pâine, blat de pizza sau aluat fraged.



Supe, fonduri, ciorbe

Datorită texturii sale omogene, Knorr Primerba se amestecă perfect cu celelalte ingrediente din supe, fonduri, ciorbe. Fiind pregătit în bază de ulei, Knorr Primerba poate fi folosit cu ușurință sau dizolvat în preparatele calde. Rețetele tale capătă savoare în doar câteva secunde păstrându-și în același timp proprietățile.

Sosuri pentru salată și vinegrete

Knorr Primerba oferă culoare și plus de gust dacă se folosește în sosuri pentru salate și vinaigrette. Este suficient să adaugi o cantitate mică pentru a face diferența. Este ideal pentru a ajuta emulsionarea vinegretelor și a menține volumul mai mult timp.



Uleiuri aromatizate

Knorr Primerba se amestecă ușor în ulei. Produsul oferă aromă uleiului instantaneu, fără încălzire și fără a fi nevoie să fie lăsat timp de câteva zile. Puțin ulei aromat aduce distincție, bun gust și calitate rețetelor tale. Knorr Primerba este foarte potrivit pentru dressing, carpaccio, salate, pizza etc.



Unt aromatizat

Ușor de folosit și rapid, Knorr Primerba se îmbină perfect în pregătirea untului aromat, preparatelor reci, tartinelor, aperitivelor, gustărilor, tapasului, decorațiunilor etc.





Ceviche și sos tartar

Ușor de folosit și rapid, Knorr Primerba se îmbină perfect în pregătirea untului aromat, preparatelor reci, tartinelor, aperitivelor, gustărilor, tapasului, decorațiunilor etc.



Sous-vide

Knorr Primerba este ideal pentru prepararea rețetelor folosind procese moderne și tehnici complexe de gătit: la temperatură scăzută sau în vid. O cantitate mică de Knorr Primerba menține un aspect unic, chiar și după mai multe ore sau zile.



Garnituri și decorare

Datorită texturii fine, omogene și a culorilor atractive, Knorr Primerba este un element distinctiv în montarea farfuriei. Folosește-l în garnituri pentru un plus de gust.



Knorr
PROFESSIONAL

Dip-uri

Însoțește-ți preparatele
cu un sortiment de sosuri
originale pe care toată
lumea va dori să le încerce

Se amestecă ingredientele și gata!

Sos pentru grătar cu susan și bere brună

250 g Hellmann's Sos Barbecue

1 bere brună de 330 ml

20 g susan

20 ml ulei

10 g fulgi chili

Primerba Knorr Ierburi de Grădină (după gust)



Dip Caesar cu ierburi

200 g Dressing Hellmann's Caesar

50 g Dressing Hellmann's Miere și Muștar

5 g cimbru proaspăt

5 g de Primerba Busuioc

5 g de Primerba Knorr Ierburi de Grădină

5 g mărar proaspăt

5 g mentă proaspătă

5 g arpagic proaspăt



Sos Tex Mex

100 g Hellmann's Ketchup

100 g Hellmann's Sos Barbecue

50 g dulceață de roșii verzi

10 g usturoi tocat mărunt

10 g Primerba Knorr Pesto Roșu

100 g Hellmann's Sos Salsa Iute



Dip iute vegan

200 g Hellmann's Sos de Maioneză Vegan

20 ml Knorr Sos de Soia

20 ml vermur roșu

40 g susan

5 g Knorr Primerba Pesto Asiatic

10 g Knorr Sos Chili & Usturoi

5 g Hellmann's Sos Salsa Iute



Dip cu icre

220 g Hellmann's Sos de Maioneză Vegan

10 g usturoi pudră

10 g Knorr Primerba Ierburi de Grădină

20 g icre de pește

10 frunze de mentă proaspătă



Se amestecă ingredientele și gata!



Dip American Blue Cheese

350 g Hellmann's Sos de Maioneza
Deli/ Creamy & Light

10 g usturoi pastă

10 g Knorr Primerba Ierburi de Grădină

100 g brânză cu mucegai



Dip Congolez

350 g Hellmann's Sos de Maioneză Real

20 g usturoi pastă

80 g sos de roșii preparat (5 g Knorr Sos de Roșii
Napoli / 75 ml apă fierbinte)

60 g unt de arahide



Dip indian Raita

350 g Hellmann's Sos de Maioneză
Deli/ Creamy & Light

5 g mentă tocată mărunt

10 g usturoi pastă

5 g Knorr Primerba Curry

50 g castravete, tăiat cuburi mici și
stors



Dip Italian cu Pesto

350 g Hellmann's Sos de Maioneză Deli/
Creamy & Light

10 g Knorr Primerba Ierburi de Grădină

30 g Knorr Primerba Pesto



Dip Francez Aioli

350 g Hellmann's Sos de Maioneză Deli/ Creamy
& Light/ Real

25 g usturoi pastă

10 g Hellmann's Sos Salsa Iute

5 g Knorr Primerba Pesto

Se amestecă ingredientele și gata!



Dip Ponzu Japonez

350 g Hellmann's Sos de Maioneză Real
10-15 g Knorr Primerba Pesto Asiatic
15 ml Knorr Professional Arome Intense Citrus Fresh
30 ml Knorr Sos de Soia
10 ml ulei de susan
30 ml apă rece



Dip marocan Harissa

350 g Hellmann's Sos de Maioneză Deli/Creamy & Light
10 g usturoi pasta
2 g chimion măcinat
5 g Knorr Primerba Curry
10 g Hellmann's Sos Salsa lute



Dip Sud American Chimchurri

350 g Hellmann's Sos de Maioneză Deli/ Creamy & Light
15 g usturoi pastă
10 g Knorr Primerba Ierburi de Provence
10 g Hellmann's Sos Salsa lute
20 g pătrunjel



Dip Caraibe cu ananas & nucă de cocos

350 g Hellmann's Sos de Maioneză Deli/ Creamy & Light
15 g Knorr Primerba Curry
20 g nucă de cocos rasă
100 g ananas conservă, tăiat cuburi mici



Dip Spaniol Romeco

350 g Hellmann's Sos de Maioneză Deli/ Creamy & Light / Real
30 g pudră de migdale
35 g Hellmann's Ketchup
30 g Hellmann's Sos Salsa lute
3 g Knorr Professional Arome Intense Deep Smoke
5 g Knorr Primerba Pesto Roșu



Sosuri vegane ușor de preparat



Baza



Baza



Primerba

Asezonare

Ideal pentru



Primerba Pesto



Coriandru Lime



Salată
verde



Primerba Pesto



Măslinae negre



Pește
alb



Primerba Busuioc



Roșii Brânza



Paste



Primerba Pesto



Boia Oregano Piper negru



Carne
marinată



Primerba

Asezonare

Ideal pentru



Primerba Ierburi de Provence



Cremă de brânză



Carne
de pui



Primerba Pesto Roșu



Sos de soia Piper negru



Carne
roșie



Primerba Pesto



Miere Sos de soia



Pește
ton



Primerba Busuioc



Iaurt Piper negru



Salată
de paste





Knorr
PROFESSIONAL



Inspirație pentru
meniuri creative.



Preparate tradiționale

Dă un plus de savoare prin
bucătăria românească
reinventată!

- Ciorbă de perișoare a la grec25
- Ciorbă țărănească de pui27
- Ciorbă de fasole cu afumătură.....29



Ciorbă de perișoare

Ingrediente
pentru 10 porții

550 g	Carne de vită
200 g	Morcovi
150 g	Pătrunjel/pastârnac
200 g	Țelină
200 g	Ceapă
25 g	Knorr Primerba Ierburi de Grădină
75 g	Orez
3 buc	Ouă
50 ml	Ulei
45 ml	Knorr Bulion Lichid de Pui
50 g	Verdeața
50	Lămâie
8 g	Sare
2 g	Piper negru macinat

Mod de
preparare

1. Carnea se spală și se taie cuburi. Zarzavatul se curăță, se taie cuburi mici. Ceapa se taie jumătate mărunt și jumătate felii. Se separă albușurile de gălbenușuri. Verdeața se taie mărunt. Lamâia se stoarce pentru a extrage zeama.
2. Ceapa tăiată felii se înabuşă în ulei cu adaos de apă. Se racește. Carnea, împreună cu jumătate din cantitatea de ceapa se trece prin mașina de tocat cu sită deasă. Se adaugă albușurile, Knorr Primerba Ierburi de Grădină, sare și piper negru măcinat. Se amestecă bine. Din aceasta compoziție se formează perișoarele, câte 3 la porție. Se pun la fiert în apa clocotită cu sare. În timpul fierberii se spumează. După ce au fiert, se mențin la cald în zeama de fierbere.
3. Zarzavaturile și ceapa rămasă se pun la fiert în supa pregătită din 2 litri de apă și Knorr Bulion Lichid de Pui. Când zarzavatul a fiert, se adaugă zeama de la fierberea perișoarelor și orezul. Se mai fierbe 10 minute. Spre sfârșitul fierberii se adauga zeama de lamâie, apoi se adauga liezonul format din galbenuri de ou. Se mai fierbe 5 minute. Se servește cu verdeața deasupra.



Ciorbă țărănească de pui

Ingredientee pentru 10 porții

750 g Carne de pui cu os
150 ml Morcovi
150 g Pătrunjel/pastârnac
150 g Țelină
150 g Ceapă
12 g **Knorr Primerba Ierburi de Grădină**
400 g Cartofi
100 g Ardei gras
100 g Varză

100 g Mazăre congelată
100 ml Fasole verde congelată
150 g **Knorr Roșii Cuburi**
50 g **Knorr Pasta de Tomate**
50 g Ulei
45 ml **Knorr Bulion Lichid de Pui**
50 g Verdeăță (leuștean, patrunjel verde)
18 g **Delikat Borș Magic**

Mod de preparare

1. Carnea de pui se spală. Zarzavatul se curăță, se taie cuburi mici. Cartofii se curăță, se taie cuburi. Ceapa se curăță, se taie mărunț. Ardeii grași se curăță, se taie julien. Varza se taie careuri. Măzarea și fasolea verde se trec sub jet de apă rece, se scurg. Verdeăță se taie mărunț.
2. Carnea de pui se pune la fiert în 2,5 litri de apă cu sare. În timpul fierberii se spumează, se adaugă ceapa și Knorr Bulion Lichid de Pui.
3. Zarzavaturile, ardeii grași se înabuşă în ulei cu adaos de apă, și se adaugă la fiert în vasul cu ciorbă. Se mai fierbe aproximativ 15 minute. Carnea de pui fiartă se scoate și se deosează, se taie cuburi și se menține la cald.
4. Se adaugă varza și cartofii. Se continuă fierberea. Spre sfârșitul fierberii se adaugă mazărea, fasolea verde, Knorr Roșii cuburi, Knorr Pasta de tomate, diluată în supă. Se adaugă Delikat Borș magic și Knorr Primerba Ierburi de Grădină.
5. Se mai fierbe 2 minute. Se servește cu cuburi de pui și verdeăță deasupra.



Ciorbă de fasole cu afumătură

Ingrediente pentru 10 porții

600 g	Fasole albă
200 g	Morcovi
100 g	Pătrunjel/pastârnac
100 g	Țelină
15 g	Knorr Primerba Pesto Roșu
50 g	Tarhon
400 g	Knorr Rosii cuburi
50	Knorr Pasta de tomate
250 g	Costiță afumată
50 g	Oțet
30 g	Knorr Bulion Lichid de Vită
50 g	Verdeață (mărar, leuștean, pătrunjel verde)

Preparare

1. Se spală fasolea. Legumele și zarzavaturile se curăță, se taie mărunț. Verdeața se taie mărunț. Tarhonul se opărește și se taie mărunț. Fasolea se pune la fiert în apa rece, schimbându-se apa de două ori, după care se adaugă costița afumată și Knorr Bulion Lichid de Vită.
2. Când fasolea s-a fiert pe jumătate, se adaugă legumele și zarzavaturile în ordinea timpilor de fierbere. Costița se dezosează și se taie cuburi.
3. Pasta de tomate se diluează în puțină supă fierbinte și se adaugă în vasul cu ciorbă, împreună cu costița, Knorr Roșii cuburi, Knorr Primerba Pesto Roșu și tarhon.
4. Se mai fierbe 15 minute și se adaugă oțet. Se servește cu verdeață deasupra.

Paste

Toată intensitatea Primerba
îți confera culoarea și aroma
potrivită pentru paste tale.

- Tagliatelle verzi cu crema de pesto roșu33
- Spaghete sotate cu pesto cu creveți roșii35
- Penne rigate cu smântâna și usturoi prajit.....37
- Spaghete cu fructe de mare39
- Risotto cu porcini cu fire de chili și pâine.....41



Tagliatelle verdi cu sos de smântâna și pesto roșu

Ingrediente
10 persoane

800 g Knorr Tagliatelle Verzi
250 g Miez de nucă
250 g Jambon de porc crud uscat tăiat julienne
30 g Primerba Knorr Pesto Roșu
20 g Usturoi tocat mărunț
150 g Ceapă verde (cepșoara) tăiata rondele
100 ml Ulei de masline
500 ml Smântână lichidă 32 % grăsime

Mod de
preparare

1. Se fierb pastele în apa clocotită cu sare pâna când devin al dente. Se scurg și se acoperă cu puțin ulei sa nu se lipeasca.
2. Pentru sosul de smântâna cu pesto rosu, se sotează usturoiul tocat și ceapa verde taiată rondele subțiri cu jambonul taiat fâșii. Dupa câteva minute, adaugați smântâna și Knorr Primerba Pesto Roșu.
3. Lăsăm sosul sa fiarba ușor câteva minute pâna se ajunge la consistența dorită, condimentăm cu sare și servim peste paste.
4. Amestecă pastele cu $\frac{3}{4}$ din miezul de nuca și fâșiile de jambon, iar deasupra sos de smântâna cu pesto roșu și decorează cu restul de miez de nucă și fâșii de jambon.



Spaghete cu creveți și pesto

Ingrediente
10 persoane

900 g Knorr Professional Spaghete
200 ml Vin alb
30 g Primerba Knorr Pesto Verde
600 g Creveți
10 g Usturoi tocat mărunț
40 ml Ulei de masline
250 g Roșii cherry

Mod de
preparare

1. Puneți pastele la fiert cu puțină sare. Odată ce se gătesc „al dente”, se scot din apa, se scurg și se lasă deoparte.
2. Într-o tigaie adâncă se adaugă ulei, se sotează usturoiul, imediat se adaugă creveții decorticați și cu coada rămasă și roșiile cherry tăiate pe jumătate.
3. Adaugați Knorr Primerba Pesto și continuați să sotați până când creveții sunt aproape gata.
4. Se adaugă vin alb, se reduce sosul și se amestecă cu spaghetele deja fierte. Dacă doriți, puteți adăuga un vârf de Knorr Primerba Creveți pentru a potența aroma.
5. Continuați să sotați câteva secunde până când toate ingredientele sunt bine amestecate. Asezonați cu sare și piper negru proaspăt măcinat și serviți.



Penne cu sos de brânza de capră zucchini, dovleac și miez de nuca

Ingrediente 10 persoane

800 g Knorr Professional Penne
400 g Brânză de capră
600 g Miez de nuca
250 g Dovlecei și dovleac plăcintar, tăiate cuburi
50 g Miere
60 g Usturoi tocat mărunt
500 ml Smântână lichidă 32% grăsime
30 g Knorr Primerba Pesto

Mod de preparare

1. Puneți pastele la fiert. Odată ce sunt „al dente”, se scurg bine, se lasă deoparte.
2. Se sotează usturoiul tocat, cuburile de dovlecei și dovleac în amestecul de Knorr Primerba Pesto, adăugați miezul de nuca și sotați câteva minute. Adăugați smântâna și o parte din brânza de capra. Fierbeți la foc mic până când obțineți consistența doriă.
3. Amestecați pastele cu sosul obținut și serviți.

Sfat: pentru plating, adăugați restul de brânză deasupra și gratinați câteva secunde pentru a căpata o crustă aurie. Decorați cu filigran din miere pentru a contrasta aroma.



Spaghete cu scoici/vongole

Ingrediente
10 persoane

900 g	Knorr Professional Spaghete
1 Kg	Scoici/vongole
250 g	Ardei gras roșu
20 g	Usturoi tocat mărunț
25 g	Knorr Fond de Pește
200 g	Ceapă verde taiată rondele
200 ml	Vin alb
30 g	Knorr Primerba Creveți
5 g	Fulgi chili
30 g	Knorr Rântaș Alb
50 ml	Ulei de măsline

Mod de
preparare

- 1 Într-o tigaie adâncă sotați în ulei de masline ceapa verde, usturoiul tocat mărunț și ardeiul gras. Dacă doriți o notă picantă, adăugați fulgi chili.
Adăugați scoicile și lăsați la fiert acoperit timp de 4-5 minute. Adăugați apoi
- 2 supa de pește pregătită, Knorr Primerba Creveți, vinul și fierbeți 2-3 minute. Adăugați Knorr Rântaș alb în sosul care fierbe și omogenizați.
- 3 Între timp, fierbeți spaghettiile în apa clocotită cu sare, scurgeți și amestecați cu sosul preparat și serviți.



Crostini cu risotto cu hribi și pesto

Ingrediente 10 persoane

200 g Cremă de brânza
80 g **Primerba Knorr Pesto**
330 g Orez Arborio
200 g Hribi tăiate felii
200 g Ceapă șalotă tăiată mărunt
150 ml Smântâna lichidă 32% grăsime
100 ml Vin alb
60 ml Ulei de masline
12 g Knorr Bulion Lichid de Pui
20 g Fire de chili
10 buc felii de pâine focaccia

Mod de preparare

1. Se sotează ceapa șalota în ulei de măsline până devine sticloasă. Adăugați hribi taiati felii și sotați timp de 2-3 minute. Adaugați vinul alb și lasați să se reducă până se evaporă alcoolul.
2. Adăugați orezul și sotați câteva minute, apoi adaugați puțin câte puțin din supa de pui pregătită. Când orezul este la 5 minute de fierbere, adaugați crema de brânza și smântâna lichida pentru a-l face mai moale.
3. Lasati risotto să se odihnească și adăugați Knorr Primerba Pesto.
4. Prajiți feliile de pâine în cuptor la 200 grade Celsius timp de 5-6 minute.
5. Puneți risotto-ul peste pâinea prajită și decorați cu fire de chili.

Carne

Pentru a marina, sota,
pentru sosuri, marinade
sau plating...

- Piept marinat cu iaurt și ierburi de Provence servit cu salata de paste și roșii cherry45
- Piept de rața cu grapefruit și reducere de pesto roșu47
- Muschiuleț de porc umplut cu sos picant de piersici.....49
- Coquelette în marinada italiana51
- Antricot de vițel cu vinegreta caldă de legume, vin dulce și ierburi de Provence53
- Millefolie din piept de rața marinat în ierburi de Provence și sos barbecue55



Piept de pui marinat cu iaurt și ierburi de Provence servit cu salată de paste și rosii cherry

Ingrediente 10 persoane

1,5 Kg	Piept de pui
500 g	Iaurt grecesc
500 g	Knorr Professional Tagliatelle
45 g	Primerba Knorr® Ierburi de Provence
250 g	Roșii cherry
50 ml	Knorr Reducție de Oțet Balsamic
8 g	Sare
2 g	Nucșoară

Mod de preparare

- 1 Pregătiți pieptul de pui făcând tăieturi adânci în zig zag pe ambele părți. De asemenea, este bine să fie pătruns cu furculița pe toată suprafața pentru ca marinada să patrundă mai bine.
- 2 Între timp, fierbeți pastele în apă clocotită cu sare, scurgeți și lăsați deoparte. Taiati pe jumătate roșiile cherry și sotați în 15 g Knorr Primerba Ierburi de Provence.
- 3 Amestecați iaurtul cu 30 g Knorr Primerba Ierburi de Provence și acoperiți cu o pensula pieptul de pui, asigurându-vă că iaurtul acopera în totalitate carnea. De preferat să lăsați pieptul de pui la marinat la frigider, cel puțin o noapte.
- 4 Asezați pe o tavă pieptul de pui și coaceți la cuptor la 165 de grade Celsius timp de 30 de minute.
- 5 Amestecați pastele cu roșiile cherry sotate în ierburi de Provence și serviți cu piept de pui marinat și décor reducere de oțet balsamic.



Piept de rață cu grapefruit și reducere de pesto roșu

Ingrediente 10 persoane

2 Kg	Piept de rață
1 Kg	Grapefruit roz
300 g	Taiței chinezești
60 g	Primerba Knorr Pesto Roșu
100 g	Miere de salcâm
10 g	Sare
2 g	Piper
100 ml	Knorr Sos de Soia
50 ml	Knorr Bulion Lichid de Legume

Mod de preparare

- 1 Asezăm pieptul de rață cu sare și piper și îl prăjim pe ambele părți. Terminați coacerea în cuptor dacă este necesar.
- 2 Reduceți sucul de grapefruit împreună cu mierea, Primerba Knorr Pesto Roșu și bulionul de legume până obțineți o marinada groasă și caramelizată.
- 3 Fierbeți taițeei, scurgeți și asezonați cu câteva picături de sos de soia. Așezați pe baza farfuriei și așezați deasupra pieptul de rață.
- 4 Se servește garnitura cu sosul și câteva felii de grapefruit sau portocală.



Muschiuleț de porc umplut și chutney picant cu piersici

Ingrediente 10 persoane

2 Kg	Muschiuleț de porc	10 g	Usturoi tocat mărunț
1 Kg	Piersici	5 g	Cuișoare
100 g	Primerba Knorr Pesto	5 g	Nucșoara
400 g	Bacon felii	300 g	Concasse de roșii (tăiate brunoise)
100 g	Coniac	5 g	Piper negru
120 ml	Smântână lichida 32% grăsime	25 g	Zahăr brun
		5 g	Ghimbir

Mod de preparare

1. Curățați mușchiulețul și acoperiți cu felii de bacon. Frigeți pe grătar până obțineți o crustă crocantă pe toată suprafața. Introduceți la cuptor și coaceți până atinge punctul de gătire dorit.
2. Pregătiți garnitura: chutney sau sos picant – tăiați roșiile în cuburi mici (brunoise), fără coajă și semințe, adăugăm piersica tăiată brunoise, condimentele și zahărul. Gătiți la foc mic, încercând să nu se transforme în piure, păstrând bucățile cât mai întregi.
3. Chutney-ul ar trebui să arate ca dulceata. În acest moment, opriți focul și adăugați Knorr Primerba Pesto. Asezonati cu sare și piper și puneți deoparte 2/3 din amestec, care va fi garnitura pentru acest preparat.
4. Flambăm 1/3 din amestec cu coniac, adăugăm puțină smântână. Blendați amestecul cu ajutorul unui blender vertical până obțineți un sos fin și ușor caramelizat.
5. Se porționează mușchiulețul în medalioane și se servește cu cartofi copti la cuptor și chutney.



Pui coquette cu marinată italiană

Ingrediente
10 persoane

3,2 Kg	Coquette
70 g	Primerba Knorr Pesto Roșu
50 ml	Vinegreta de zmeura
200 ml	Ulei de masline
250 ml	Vin alb
1 kg	Mix de legume (zucchini, ciuperci brune, ardei gras verde si rosu)
400 g	Lamăi
10 g	Sare
2 g	Piper

Mod de
preparare

1. Curățați și tăiați cocoșii de munte în 2 sau mai multe părți fiecare, în funcție de dimensiunea lor. Faceți niște tăieturi sau înțepături mici, astfel încât marinada să pătrundă cât mai repede în carne.
2. Pentru a prepara aceasta marinadă, amestecați într-un recipient vinegreta, sucul de lamaie, vinul, Knorr Primerba Pesto Roșu, uleiul de masline, sare și piper proaspăt măcinat.
3. Introduceți bucățile de carne în marinată, asigurandu-vă ca sunt acoperite în totalitate. Marinați carnea timp de câteva ore sau lăsați peste noapte.
4. Când este gata, se așează pe tăvi de copt și se coace la o temperatură de 160 grade Celsius pentru aproximativ 25-30 de minute. Colectați jiul din tavă, îndepărtați excesul de grăsime și amestecați ușor pentru a obține un sos.
5. Serviți alături de legume la grătar.



Antricot de vițel cu vinegreta caldă de legume, vin dulce și ierburi de Provence

Ingrediente 10 persoane

2 Kg	Antricot de vițel
150 g	Morcov
120 g	Dovleac
20 g	Primerba Knorr Pesto
120 g	Ardei roșu
150 g	Praz
150 g	Ceapă roșie
45 g	Primerba Knorr Ierburi de Provence
150 ml	Ulei de masline extra virgin
8 g	Sare
3 g	Piper
700 g	Cartofi
200 ml	Vin dulce

Mod de preparare

1. Tăiați toate legumele brunoises au cuburi foarte mici. În cazul legumelor mai puțin fragede, se fierb în apă cu sare, apoi se introduc în apă cu gheață.
2. După ce toate legumele sunt gata, pregătiți vinegreta, amestecându-le cu vinul dulce și Knorr Primerba Ierburi de Provence & Knorr Primerba Pesto, sare, piper proaspăt macinat și ulei de masline. Confiați la temperatură scăzută (60-65 grade Celsius) timp de 45 de minute, pentru ca aromele ingredientelor să se întrepătrundă.
3. Pregătiți antricotul de vițel la grătar și serviți cu vinegreta de legume, alături de garnitura de cartofi, tăiați bastonașe.



Millefolie din piept de rață marinat în ierburi de Provence și sos BBQ

Ingrediente
10 persoane

600 g	Piept de rață
60 g	Primerba Knorr Ierburi de Provence
150 ml	Hellmann's Sos Barbecue
200 g	Tortilla de porumb
200 g	Microplante salată
50 g	Ridiche roșie

Mod de
preparare

1. Curăță pieptul de rață de excesul de grăsime. Puneți într-o pungă pentru vidat, adaugă Knorr Primerba Ierburi de Provence și Hellmann's Sos Barbecue.
2. Gătiți sous vide timp de 24 de ore la o temperatură de 63 de grade Celsius. Răciți punga în apă cu gheață, scoateți pieptul și tăiați în fâșii foarte subțiri.
3. Amestecați din nou cu sucul amestecului de sos barbecue și ierburi de Provence.
4. Tăiați foile de tortilla cu ajutorul unui inel de patiserie și prăjiți-le ușor. Lăsați-le să se răcească.

Salate proaspete

O selecție de salate potrivite pentru sezonul cald

- Salată portugheză de cartofi dulci.....59
- Salată de orez basmati cu mango61
- Salată franceză cu sos de linte63
- Salată de paste cu spanac, dovlecei și dressing Caesar65



Salată portugheză de cartofi dulci cu ardei și sos Caesar aromatizat cu ierburi

Ingrediente 10 persoane

1 kg de cartof dulce, tăiat în felii
400 g ardei capia, tocat grosier
10 g Knorr Primerba Ierburi de Grădină
75 g nuci pecan
200 ml Hellmann's Dressing Caesar
12 g Knorr Primerba Pesto
15 g ceapă prăjită crispy
100 g curmale, tăiate bucăți
250 g fenicul, tocat mărunt
50 g nasturel fin
- piper proaspăt macinat

Mod de preparare

1. Amestecați cartoful dulce cu ardeiul capia, Knorr Primerba Ierburi de Grădină, nucile pecan și puțin ulei. Se coace aproximativ 12 minute la cuptorul preîncălzit la 200°C. Se lasă la răcit.
2. Amestecați Hellmann's Dressing Caesar cu Knorr Primerba Pesto și ceapă prăjită crispy. Într-un bol de servire, adăugați legumele răcite, bucățile de curmale și feniculul tocat mărunt și dressing-ul pregătit anterior.
3. Se ornează cu năsturel fin și se azonează cu niște piper proaspăt măcinat.



Salată de orez basmati cu mango, mangetout, pak choi și vinegretă de citrice

Ingrediente 10 persoane

500 g orez basmati
250 g mangetout
400 g pak choi
40 g busuioc thailandez
100 g ceapa verde
200 ml Hellmann's Vinaigretă Citrice
15 g Hellmann's Sos Salsa lute
30 g Knorr Primerba Pesto Asiatic
450 g cuburi de mango, congelate

Mod de preparare

1. Gătiți orezul basmati așa cum este indicat pe ambalaj și gătiți mangetout până când este gata. Lasă să se răcească.
2. Între timp, tocați mărunț pak choi, busuiocul thailandez și ceapa verde. Amestecați Hellmann's Vinaigrette Citrice cu Hellmann's Sos Salsa lute și Knorr Primerba Pesto Asiatic.
3. Combinați orezul răcit, cuburile de mango dezghețate și legumele tocate într-un castron. Asezonați cu vinegreț și amestecați.



Salată franțuzească cu sos de linte, dovleac, conopidă și dressing miere și muștar

Ingrediente 10 persoane

1 kg dovleac (Hokkaido), tăiat în felii
1 kg conopidă, tăiată felii
50 ml ulei
50 g Knorr Primerba Ierburi de Grădină
500 g linte fiartă
250 ml Hellmann's Dressing Miere și Muștar
200 g brânză de vaci
100 g alune prăjite zdrobite
50 g creson
- piper proaspăt mășcinat

Mod de preparare

1. Amestecați dovleacul cu conopidă, uleiul și Knorr Primerba Ierburi de Grădină într-o tavă de cuptor și prăjiți în cuptorul preîncălzit la 200°C pentru aproximativ 12 minute. Lasă să se răcească.
2. Pune totul într-un bol de servire și azonează cu Hellmann's Dressing Miere și Muștar. Împărțiți peste aceasta brânză de vaci, alune zdrobite și creson. Condimentați cu niște piper negru proaspăt macinat.



Salată de paste cu spanac, dovlecei și dressing Caesar și pesto roșu

Ingrediente
10 persoane

500 g Knorr Professional Penne
400 g frunze de spanac (congelate)
400 g mazăre (congelată)
300 g dovlecel
400 ml Hellmann's Dressing Caesar
20 g Knorr Primerba Pesto Roșu
50 g nuci de pin prajite
50 g parmezan

Mod de
preparare

1. Fierbe pastele în multă apă cu sare și fierbe scurt mazărea. Lasă să se răcească.
2. Stoarceți frunzele de spanac dezghețate și tăiați dovlecelul în felii fine.
3. Amestecați Dressingul Hellmann's Caesar cu Pesto Roșu Knorr Primerba. Se amestecă pastele răcite cu legumele și se toarnă dressing peste amestec.
4. Adăugați la final nucile de pin prăjite și fâșii de parmezan.

Descoperă mai multe rețete
pe ufs.com

Unilever Food Solutions
chefs.ro@unilever.com



Unilever
Food
Solutions