



# KNORR

## Professional

### Essentsid







# MIS ON MENÜÜS?

## TUTVUGE MEIE TOOTEVALIKUGA

- ▶ KUIDAS MEIE TOOTEVALIKUT KASUTADA?
- ▶ UMAMI ESSENTS
- ▶ SEENE ESSENTS
- ▶ TSITRUSE ESSENTS
- ▶ SUITSUESSENTS

## RETSEPTID

- ▶ VOKKPANNIL KIIRPRAETUD KÖÖGIVILJAD
- ▶ LAMBAKARBONAAD, TOMATIMARMELAAD, PANEER-JUUST
- ▶ KREEMJAS SEENEKASTE
- ▶ PÄRLKANA, VÜRTSIKAS KUSKUSS, RÖSTITUD PORGANDID
- ▶ LÕHETARTAR AVOKAADOGA
- ▶ KAMMELJAS, SUITSUTATUD SPARGEL, TSITRUSE-CONFIT
- ▶ BBQ-GLASUURIGA KANA
- ▶ KÕRGEL KUUMUSEL PRAETUD VEISE VÄLISFILEE, KRÕBE VORST, LIIMAOAD



# KUIDAS MEIE TOOTEVALIKUT KASUTADA?

## ETTEVALMISTUS

### ROA BAASMAITSE LOOMINE

#### KASUTAMINE

- Marineerimine
- Sisse lisamine

#### NÄIDE

- Umamiessentsi lisamine burgeri hakklihasse, et lisada sügavat karamellistatud maitset.

## TOIDUVALMISTAMINE

### ROA PÕHIMAITSE LOOMINE

#### KASUTAMINE

- Maitsestamine / maitse lisamine peamise toiduvalmistamise protsessi ajal

#### NÄIDE

- Seeneessentsi lisamine risotosse toob esile sügava metsaseente maitse, et täiendada teie lisatud šampinjone.
- Suitsuessentsi segamine demi-glace-kastmesse, et luua suitsune kaste grillitud liha jaoks.

### ROA TIPPMAITSE LOOMINE

#### KASUTAMINE

- Roale lõppmaitse andmine

#### NÄIDE

- Tsitruuseessentsi kasutamine (eraldi või vinegretti segatuna), et lisada grillitud lõhele huvitavate tsitrusviljade maitset.
- Umamiessentsi lisamine keetmise lõpus puljongile, et anda rikkalikku röstitud maitset.

## SERVEERIMINE

### GARNEERING VÕI MAITSEAINE

#### KASUTAMINE

- Serveerimine roa kõrval
- Roale lisamine, kui toit on taldrikule tõstetud

#### NÄIDE

- Garneerige grillitud lõhe rooga tsitruuseessentsiga, et anda huvitavat värvi ja maitset.

MAITSE TULEB TUGEVAMINI ESILE, KUI KASUTATE SEDA ROA VALMIMISE LÕPUS!\*

\*JUST NAGU EHTSATE KOOSTISOSADE, NÄITEKS SIDRUNI, ÜRTIDE JNE, PUHUL.



# UMAMI ESSENTS

## KIRJELDUS

Rikkalik aeglaselt röstitud sibula ja küüslaugu karamelline maitse.

## OMADUSED

Ei sisalda säilitusaineid, ei sisalda värvaineid, ei sisalda naatriumvesinikglutamaati, laktoosivaba, gluteenivaba, looduslike koostisosadega, sobib veganitele.

## MIDA SEE TOIDUVALMISTAMISEL TEEB?

Annab roogadele magusa karamellise ja rikkaliku sügavuse.

## ROAD, MILLES KASUTADA

Hautatud liha ja hautised, puljongid, lihakastmed, kastmed, praetud köögiviljad.



## PÕHIKOMPONENDID

### AHJUS RÖSTITUD SIBULA PÜREE

Värsked sibulad pestakse, kooritakse ja röstitakse seejärel ahjus kuni 1 tund ning kiirkülmutatakse värvi ja maitse säilitamiseks.



### AHJUS RÖSTITUD KÜÜSLAUGU PÜREE

Värsked puhtaid küüslauguküüsi röstitakse ahjus kuni 1 tund, siis tehakse need püreeks ning kiirkülmutatakse värvi ja maitse säilitamiseks.



### PRAETUD SIBULA KONTSENTRAAT

Sibulamahla kontsentraat, mida on keedetud kergelt rasvas koos suhkruga. 1 kg kontsentraadi kohta on kasutatud 7,5 kg värsked sibulaid.



### KÜÜSLAUGUEKSTRAKT

Küüslaugust saadud looduslik ekstrakt.





# SEENEESSENTS

## KIRJELDUS

Metsaseente, sealhulgas hariliku kivipuraviku ja võitatiku sügav maalähedane maitse.

## OMADUSED

Ei sisalda säilitusaineid, ei sisalda värvaineid, ei sisalda naatriumvesinikglutamaati, laktoosivaba, gluteenivaba, looduslike koostisosadega, sobib veganitele.

## MIDA SEE TOIDUVALMISTAMISEL TEEB?

Annab toidule rikkalikkust ja aluspõhja, mis maitseb teie roas kui kompleksne seenesegu. Suurema koguse korral annab see kivipuraviku maitse.

## ROAD, MILLES KASUTADA

Risoto, hautised, guljašš, pasta, kastmed ja täidised.



## PÕHIKOMPONENDID

### HARILIKUD KIVIPURAVIKUD

Toodetud värskest korjatud puhastest ja tervetest küpsetest harilikest kivipuravikest, mis on käsitsi valitud, puhastatud, viilutatud ja õhu käes kuivatatud.



### VÕITATIK

Toodetud värskest korjatud puhastest ja tervetest küpsetest võitatikutest, mis on käsitsi valitud, puhastatud, viilutatud ja õhu käes kuivatatud.



### AHJUS RÖSTITUD SIBULA PÜREE

Värsked sibulad pestakse, kooritakse ja röstitakse seejärel ahjus kuni 1 tund ning kiirkülmutatakse värvi ja maitse säilitamiseks.



### SEENEMAHLA PULBER

Toodetud kontsentreeritud šampinjonimahlast. 1 kg pulbrit on valmistatud 14 kg värskestest seentest.



Knorr  
PROFESSIONAL



# TSITRUSEESSENTS

**Knorr**  
PROFESSIONAL



## KIRJELDUS

Mandariini, laimi ja yuzu särtsakas ja värsk maitse.

## OMADUSED

Ei sisalda säilitusaineid, ei sisalda värvaineid, ei sisalda naatriumvesinikglutamaati, laktoosivaba, gluteenivaba, looduslike koostisosadega, sobib veganitele.

## MIDA SEE TOIDUVALMISTAMISEL TEEB?

Lisab roale tsitrusviljade värskuse, särtsakuse ja puuviljasuse tasakaalustatud koosluse.

## ROAD, MILLES KASUTADA

Grillitud mereannid, ceviche, salatikastmed, Marokopärane kana, lõhetartar, magustoidud ja limonaad.



## PÕHIKOMPONENDID

### MANDARIINIMAHLA KONTSENTRAAT

1 kg mandariinikonsentraadi jaoks kasutatakse 9 kg mandariine.



### PÄRSIA LAIMI MAHLA KONTSENTRAAT

Citrus latifolia Tan (Tahiiti laim). Selle teine üldkasutatav nimi on Pärsia laim. Värskest pressitud, kontseentreeritud ja külmutatud. 1 kg kontsentraadi jaoks kasutatakse 7 kg laime.



### YUZU-MAHL

Valmistatud Lõuna-Koreas kohalikest taludest pärit värsketest yuzu' dest. Pressitud, töödeldud ja külmutatud. Pole loodud kontsentraadist! 1 kg mahla jaoks kasutatakse 14-15 yuzu't.



### SIDRUNIEKSTRAKT

Sidrunitest saadud looduslik ekstrakt.





# SUITSUESSENTS

**Knorr**  
PROFESSIONAL



## KIRJELDUS

Söestunud Ameerika lehtpuupuidu suitsusus.

## OMADUSED

Ei sisalda säilitusaineid, ei sisalda värvaineid, ei sisalda naatriumvesinikglutamaati, laktoosivaba, gluteenivaba, looduslike koostisosadega, sobib veganitele.

## MIDA SEE TOIDUVALMISTAMISEL TEEB?

Annab praetud ja ahjus küpsetatud lihadele ja köögiviljadele BBQ-le omase suitsususe (suuremas koguses kasutamisel) või sooja rikkalikkuse (väiksemas koguses kasutamisel). BBQ-kastme täiuslik koostisosa.

## ROAD, MILLES KASUTADA

Pannil praetud steik/pihv, pannil praetud/grillitud lõhe, BBQ-kaste, BBQ-kana.

## PÕHIKOMPONENDID

### AHJUS RÖSTITUD SIBULA PÜREE

Ahjus kuni 1 tund röstitud sibulad. Värsked sibulad pestakse, kooritakse, viilutatakse, röstitakse ahjus 30–60 minutit, segatakse roosuhkruga ja meresoolaga ning kiirkülmutatakse värvi ja maitse säilitamiseks.



### SUITSUSUHKUR

Looduslik protsess, mille käigus kuumutatakse saepuru ja tekib suits. Siis suitsutatakse vedelat suhkrut ja seejärel see pihustuskuivatatakse. Kasutatavad puidud on vaher, tamm, hickoripuu, saar, kask, kirss ja pöök.







# VOKKPANNIL KIIRPRAETUD KÖÖGIVILJAD

10 INIMESELE



## KOOSTISOSAD

200 G	PORGANDEID (KOORITUD)
250 G	BROKOLIT (ÕISIKUID)
100 G	PUNAST SIBULAT
200 G	ŠAMPINJONE (VIILUTATUD)
150 G	MAGUSAID SUHKRUHERNEID
200 G	KOLLAST PAPRIKAT (PUHASTATUD)
50 G	VÕID
30 ML	OLIIVIÕLI
MAITSESTAMISEKS	KUIVATATUD TÜÜMIANI
40 G	<b>KNORR PROFESSIONAL UMAMIESSENTS</b>
MAITSESTAMISEKS	SOOLA





# VOKKPANNIL KIIRPRAETUD KÖÖGIVILJAD

10 INIMESELE



## VALMISTAMINE

1. Lõigake köögiviljad oma äranägemise järgi tükkideks, veenduge, et tükid ei oleks liiga väikesed.
2. Porgandid ja brokoli kaotavad kiiresti oma värvuse ja jahtuvad maha.
3. Kuumutage või ja oliiviõli suurel praepannil või vokkpannil, lisage šampinjonid ja mõne aja pärast kõik ülejäänud köögiviljad.
4. Maitsestage tüümiani ja umamiessentsiga, vajadusel lisage näpuotsatäis soola.



**Knorr**  
PROFESSIONAL



# LAMBAKARBONAAD, TOMATIMARMELAAD, PANEER-JUUST

10 INIMESELE



## KOOSTISOSAD

### LAMBARIBID

10 PORTSJONI LAMBARIBISID,  
PUHASTATUD,  
KARREENA,  
PORTSJONITEKS  
JAGATUD

### VÜRTSIKAD GARBANZO-OAD

300 G GARBANZO-UBE,  
PURGIS, LOPUTAGE,  
NÕRUTAGE KUIVAKS  
SINEPISEEMNEID  
5 G KARDEMONISEEMNEID  
2 G KÖÖMNEID  
3 G FENKOLISEEMNEID  
5 G KURKUMIPULBRIT  
30 G ŠALOTTSIBULAIID,  
PEENTE KUUBIKUTENA  
VETT  
500 ML KNORR  
10 G PROFESSIONAL  
UMAMIESSENTSI

### TOMATIMARMELAAD

800 G PIKLIKKE  
PLOOMTOMATEID  
200 G SUHKRUT  
20 G MÜNDILEHTI, PEENEKS  
HAKITUNA

20 G

KORIANDRIT,  
VARREGA, PEENEKS  
HAKITUNA

### PANEER-JUUST

1 L TÄISPIIMA  
120 ML SIDRUNIT, MAHLANA  
4 G SOOLA

### TAMARINDIKASTE

100 G TAMARINDIPASTAT,  
SEEMNETETA  
50 ML TAIMEÕLI  
5 G SINEPISEEMNEID  
3 TK KUIVATATUD TŠILLIT,  
POOLITATUD  
50 G VÄRSKET  
200 ML TOMATIPÜREED  
500 ML VETT  
2 G KANAPULJONGIT  
50 G KURKUMIPULBRIT  
10 G SUHKRUT  
CRÈME FRAÎCHE 'I

### SERVEERIMISEKS

PAPADAM



**Knorr**  
PROFESSIONAL



# LAMBAKARBONAAD, TOMATIMARMELAAD, PANEER-JUUST

10 INIMESELE



## VALMISTAMINE

### VÜRTSIKAD GARBANZO-OAD

1. Lisage sügavasse potti õli ja vürtsiseemned. Suurendage kuumust. Kui sinepiseemned hakkavad pragisema, lisage šalottsibulad. Passeerige kuni need muutuvad lõhnavaks ja poolläbipaistvaks. Lisage kurkumipulber, segage korralikult, seejärel lisage vesi ja umamiessents (Knorr Roast Umami). Lisage garbanzo-oad ja keetke, kuni need on pehmed.

### TOMATIMARMELAAD

2. Lisage suhkur pannile ja kuumutage. Kui suhkur karamelliseerub, lisage jämedalt hakitud tomatid ja hakitud ürdid, jätkake keetmist kuni marmelaaditaolise konsistentsi saamiseni. Jahutage kohe, hoiustage.

### PANEER-JUUST

3. Kuumutage piim 90 °C-ni, põhjakõrbemise vältimiseks segage sageli. Võtke tulelt ära ja segage sisse sidrunimahli; peaks koheselt tarduma. Laske sel kaetult seista 10 minutit. Kurnake marlilapi abil, pigistage juustumass vedelikust tühjaks ja puistake soola peale. Segage õrnalt, et seguneks. Vormige anumasse ja hoidke üleöö külmkapis. TAMARINDIKASTE

4. Pange õli pannile, lisage sinepiseemned ja kuivatatud tšilli, kuumutage. Kui sinepiseemned hakkavad pragisema, lisage värske tomatipüree, vesi ja muud koostisosad (välja arvatud crème fraîche). Hautage 15 minutit, lisage crème fraîche. Maitsestage nagu soovite.

### LAMBARIBID

5. Maitsestage ja küpsetage kuumal pannil õlis kuni soovitud küpsusastmeni ning laske seejärel lihal järelküpseda.



**Knorr**  
PROFESSIONAL



# KREEMJAS SEENEKASTE

10 INIMESELE

## KOOSTISOSAD

PRAADIMISEKS	MISTAHES RASVAINE TEIE VALIKUL
80 G	SIBULOID (KUUBIKUTENA)
300 G	ŠAMPINJONE (VIILUDENA)
70 ML	KUIVA VALGET VEINI
MAITSESTAMISEKS	KUIVATATUD TÜÜMIANI
500 ML	30% RÕÕSKA KOORT
50 ML	<b>KNORR PROFESSIONALI SEENEESSENTSI</b>
MAITSESTAMISEKS	SOOLA, PIPART
PEALE RAPUTAMISEKS	PETERSELLILEHTI





**Knorr**  
PROFESSIONAL



# KREEMJAS SEENEKASTE

10 INIMESELE



## VALMISTAMINE

1. Praadige sibulad rasvaines ja mõne aja pärast lisage hakitud šampinjonid.
2. Lisage vürtsikuse andmiseks tüümiani ja praadige korralikult läbi.
3. Valage peale vein ja laske redutseeruda.
4. Valage peale 30% koor, lisage šampinjonid, seeneessentsi, näpuotsatäis pipart ja keetke kastmetaolise paksuse saavutamiseni.
5. Vajadusel maitsestage.
6. Puistake enne serveerimist peale hakitud peterselli.



**Knorr**  
PROFESSIONAL



# PÄRLKANA, VÜRTSIKAS KUSKUSS, RÖSTITUD PORGANDID

10 INIMESELE



## KOOSTISOSAD

### PÄRLKANA

10 TK PÄRLKANA FILEE KONDIGA,  
PUHASTATUD

### PALSAMIÄÄDIKAKASTE

1 L KANAPULJONGIT  
100 ML LAAGERDUNUD  
PALSAMIÄÄDIKAT  
80 G VÕID (KUUBIKUTENA)

### VÜRTSIKAS KUSKUSS

500 G KUSKUSSI  
100 G VALGET SIBULAT (PEENTE  
KUUBIKUTENA)  
5 G KÜÜSLAUKU  
(PEENESTATUD)  
2 G KANEELI (JAHVATATUD)  
1 G KORIANDRIT (JAHVATATUD)  
30 G PETERSELLI (PEENESTATUD)  
40 G MÜNTI (HAKITUD)  
30 G VÄRSKET KORIANDRIT  
(HAKITUD)  
120 G PIINIASEEMNEID  
(KUIVRÖSTITUD)  
1 TERVE GRANAATÕUN, SEEMNED  
EEMALDATUD  
20 G **KNORR PROFESSIONAL**  
SENEESSENSI

### JOGURT

1 L JOGURTIT (RASVAST)  
100 ML ESIMESE KÜLMPRESSI  
OLIIVIÕLI

### RÖSTITUD PORGANDID

15 TERVET ORANŽI JA KOLLAST  
BEEBIPORGANDIT

### PUNANE TŠILLIPIPAR

10 TERVET PUNAST TŠILLIPIPART,  
KÕRVETATUD

### GARNEERINGUD

SOOLAROHI, SEEMNETETA ROHELISED  
VIINAMARJAD (POOLITATUD), ÜRDIÕLI,  
PALSAMIÄÄDIKAKASTE



**Knorr**  
PROFESSIONAL



# PÄRLKANA, VÜRTSIKAS KUSKUSS, RÖSTITUD PORGANDID

10 INIMESELE



## VALMISTAMINE

### PÄRLKANA

1. Maitsestage pärlkana kergelt ja pange seejärel vaakumkotti ja sulgege see. Küpsetage pikaajaliselt madalal temperatuuril (56 °C juures 2 tundi). Eemaldage pakend, säilitage kaste/vedelik, kuivatage pärlkana ja asetage kõrvale.

### VÜRTSIKAS KUSKUSS

2. Lisage kuskussile 500 ml keevat vett. Segage korralikult ja jätke 5 minutiks seisma. Lisage ülejäänud koostisosad, segage korralikult segi, maitsestage vastavalt soovile ja andke viimane lihv seeneessentsiga.

### JOGURT

3. Valage jogurt marliga kaetud peenele sõelale. Laske vedelikul ära nõrguda ning eemaldage jogurt ja pange kaussi.

### RÖSTITUD PORGANDID

4. Puhastage beebiporgandid ja kärpige rohelised osad. Piserdage õliga üle ja maitsestage. Röstige 200 °C ahjus 20 minutit.

### PUNANE TŠILLIPIPAR

5. Piserdage punastele tšillipipardele õli. Kasutades propaanpõletit kõrvetage punaseid tšillipipraid kergelt.

### ÜRDIÕLI

6. Segage ürdid (kasutage järelejäänud või üleliigseid rohelisi lehtedega ürte, blanšeerige soolases vees, värskendage jäävees) kvaliteetse esimese külmpressi oliiviõliga. Kallake paberfiltriga sõelale ja laske rohelisel õlil tilkuda. Pange pigistatavasse pudelisse.

### PALSAMIÄÄDIKAKASTE

7. Redutseerige kanapuljong ja laagerdatud palsamiäädikas. Lõpetuseks lisage või.





# LÕHETARTAR AVOKAADOGA



10 INIMESELE

## KOOSTISOSAD

800 G	VÄRSKET LÕHET (PUHASTATUD)
50 G	<b>KNORR PROFESSIONALI TSITRUSEESSENTSI</b>
50 ML	OLIIVIÕLI
80 G	ŠALOTTSIBULOID (VÄIKESTE KUUBIKUTENA)
MAITSESTAMISEKS	PIPART (VÄRSKELT JAHVATATUD)
MAITSESTAMISEKS	MERESOOLAHELBEID
300 G	AVOKAADOT (KOORITUD)





# LÕHETARTAR AVOKAADOGA

10 INIMESELE



## VALMISTAMINE

1. Lõigake lõhe kuubikuteks ja segage tsitruseessentsi, oliiviõli ja šalottsibulatega.
2. Maitsestage soola ja pipraga.
3. Lõigake avokaado kuubikuteks.
4. Kasutage põhjata ringvormi ning pange kõigepealt taldrikule hakitud avokaado ja seejärel maitsestatud lõhe.
5. Eemaldage ettevaatlikult ringvorm.
6. Kaunistamiseks kasutage ürte ja sidrunit.



**Knorr**  
PROFESSIONAL



# KAMMELJAS, SUITSUTATUD SPARGEL, TSITRUSE-CONFIT

10 INIMESELE



## KOOSTISOSAD

### PANNIL PRAETUD KAMMELJAS

1,2 KG KAMMELJAT, PUHASTATUD JA FILEERITUD  
150 G VÕID, KUUBIKUTENA

### SUITSUTATUD SPARGEL

14 TK VALGET SPARGLIT, PUHASTATUD  
250 G VÕID  
60 G TOORSUHKRUT  
50 G KEETMATA RIISI  
80 G PUIDULAASTE

### TSITRUSE-CONFIT

200 G TOMATEID, KUUBIKUTENA  
40 G KAPPAREID  
10 G PETERSELLI, HAKITUD  
40 G LIGUURIA MUSTI OLIIVE, VIILUTATUD  
50 G OLIIVIÕLI  
25 G KNORR PROFESSIONALS TSITRUSEESSENTSI

### PRUUNISTATUD MÜRKLID

500 G MÜRKLEID  
2 KÜÜNT KÜÜSLAUKU, HAKITUD  
50 G VÕID

### BATAADID

1,2 KG BATAATE

### GARNEERING

FRITEERITUD KAPPARID





Knorr  
PROFESSIONAL



# KAMMELJAS, SUITSUTATUD SPARGEL, TSITRUSE-CONFIT

10 INIMESELE



## VALMISTAMINE

### SUITSUTATUD SPARGEL

1. Suitsutatud või – segage suhkur, riis ja puidulaastud. Pange segu suitsukarpi. Jagage või portsjonitesse (2 cm x 2 cm) ja asetage suitsukarpi; 65 °C juures 10–15 minutiks. Eemaldage, katke ja jahutage.
2. Spargel – kärpige spargel parajaks ja asetage vaakumkotti. Ajage pott kuumaks, lisage suitsutatud või ja sulatage. Valage sulanud või sparglitega kotti. Kinnitage vaakumkott ja küpsetage madalal temperatuuril (85°C juures 10–12 minutit).

### TSITRUSE-CONFIT

3. Segage kõik koostisosad (pool petersellikogusest) tsitruseessentsiga (Knorr Citrus Fresh) kokku ja segage hästi segi. Pange vaakumkotti, kinnitage kott ja küpsetage madalal temperatuuril (60 °C juures 45 minutit). Võtke välja ja segage sisse ülejäänud petersell. Pange kõrvale.

### PRUUNISTATUD MÜRKLID

4. Ajage võiga pann kuumaks, lisage hakitud küüslauk, segage kergelt segi. Lisage puhastatud mürklid, segage korralikult.

### BATAADID

5. Kuubikud – lõigake bataadid kuubikuteks, seejärel passeerige neid oliiviõlis, kuni need on küpsenud ja kuldpruunid.

### PANNIL PRAETUD KAMMELJAS

6. Kuumatage oliiviõliga pann, praadige kammeljat pannil, kuni see on mõlemalt poolt küpsenud ja kuldne. Lisage võikuubikud.





# BBQ-GLASUURIGA KANA

10 INIMESELE



## KOOSTISOSAD

### KANA KINTSULIHA:

3 KG	KANA KINTSULIHA (10 TK)
MAITSESTAMISEKS	SOOLA
MAITSESTAMISEKS	PAPRIKAPULBRIT

### GLASUUR

50 ML	KNORR PROFESSIONALI SUITSUESSENTSI
10 G	PRUUNI SUHKRUT
200 G	PLOOMIMOOSI
150 G	KETŠUPIT
40 ML	ÕLI





# BBQ-GLASUURIGA KANA

10 INIMESELE



## VALMISTAMINE

### KANA KINTSULIHA

1. Maitsestage kana kintsuliha soola ja paprikapulbriga.
2. Küpsetage 30 minutit temperatuuril 120°C (kanatüki suuruselt olenevalt võib aeg muutuda).

### GLASUUR

3. Segage kõik glasuuri koostisosad (sealhulgas suitsuessents) kokku ja määrige koivad. Jätke 1/3 glasuuri alles.
4. Pange umbes 10 minutiks ahju tagasi, temperatuuril 160°C.
5. Pärast ahjust väljavõtmist pintseldage ülejäänud glasuuriga.



**Knorr**  
PROFESSIONAL



# KÖRGEL KUUMUSEL PRAETUD VEISE VÄLISFILEE, KRÕBE VORST, LIIMAOAD

10 INIMESELE



## KOOSTISOSAD

### KÖRGEL KUUMUSEL PRAETUD VEISE VÄLISFILEE

1,5 KG	VEISE VÄLISFILEED, KÜLJETÜKILÕIKU
10 G	VÜRTSISEGU (5 G SOOLA, 4 G SUITSUTATUD PAPRIKA PULBRIT, 1 G VÜRTSKÖÖMNEID)
20 G	KNORR PROFESSIONAL SUITSUESSENTSI
200 G	VÕID

### KÜÜSLAUGUGA LIIMAOAD

1 KG	LIIMAUBE
30 G	KÜÜSLAUKU, HAKITUD
3 L	VETT

### RÖSTITUD PUNANE MAGUSPIPAR

10 TERVET	PUNAST MAGUSPIPART
-----------	--------------------

### PURUSTATUD AVOKAADO

2 TERVET	AVOKAADOT, KÜPSET, PURUSTATUD
10 ML	LAIMIMAHLA

### TOMATISALSA

500 G	TOMATEID, KOORETA, KUUBIKUTEKS LÕIGATUD
20 G	KORIANDRIT, HAKITUD
20 G	SIBULAT, PEENTE KUUBIKUTENA
15 ML	LAIMI, MAHLANA

### CISTORA-VORST

200 G	CISTORA-VORSTI, VIILUDEKS LÕIGATUNA
-------	--

### GARNEERINGUD

KORIANDRILEHED, LAIMIVIILUD  
(VEERANDID), SIBULARÕNGAD  
(ÕHUKESILT VIILUTATUD)





Knorr  
PROFESSIONAL



# KÖRGEL KUUMUSEL PRAETUD VEISE VÄLISFILEE, KRÕBE VORST, LIIMAOAD

10 INIMESELE



## VALMISTAMINE

### KÜÜSLAUGUGA LIIMAOAD

1. Lisage oad vette, seejärel hautage neid madalal temperatuuril 1 tund. Nõrutage oad ja loputage. Täitke pott uuesti külma veega nii, et oad on kaetud. Keetke madalal kuumusel 1 kuni 1,5 tundi. Nõrutage, kuid jätke veidi vedelikku järgi. Pange kõrvale. Teisel pannil pruunistage kergelt hakitud küüslauku, lisage nõrutatud liimaoad, segage kergelt segi, lisage veidi oavedelikku. Maitsestage.

### RÖSTITUD PUNASED MAGUSPIPRAD

2. Ajage söed röstimise jaoks tuliseks (või röstige ahjus). Kõrvetage piprad mustaks. Eemaldage, asetage kandikule ja katke 5 minutiks tihedalt kinni. Eemaldage ja loputage piprad ettevaatlikult veega, et eemaldada kõrbenud nahk. Kuivatage ja pange kõrvale.

### PURUSTATUD AVOKAADO

3. Lisage purustatud avokaadodele laimimahla, maitsestage. Katke ja pange kõrvale.

### TOMATISALSA

4. Sega kõik ettevalmistatud koostisosad segamismasinaga. Maitsestage ja pane kuni serveerimiseni kõrvale.

### JAHUTORTILJA

5. Asetage maisijahu (masa harina) segamismasinasse ja lisage aeglaselt vett. Tainas ei tohiks nõu külgedele kinni jääda. Võtke tainas välja, pange lauale veidi maisijahu ja sõtkuge tainast kergelt. Laske seista 30 minutit. Jagage tainas 30 g pallideks, pressige tortiljapressiga ümara lapiku kujuga tortiljadeks. Kuumutage keskmiselt kuumal pannil tortiljat ühel küljelt, kuni ilmuvad kerged pruunikad täpid, siis pöörake ümber.

### CISTORA-VORST

6. Praadige vorste kuumal pannil kuni valmimiseni.

### VEISE VÄLISFILEE, KÜLJETÜKILÕIGUD

7. Maitsestage portsjonitesse jaotatud küljetükilõigud vürtsiseguga, garneerige suitsuentsiga (Knorr Deep Smoke). Ajage pann kuumaks, lisage veidi oliiviõli, praadige küljetükilõike, kuni need on krõbedad, andke viimane lihv lisades veidi võid.





[www.ufs.com](http://www.ufs.com)