



EN KÄRLEKSFÖRKLARING
TILL DEN GODA SMAKEN.

NYHET! FOND FÖR FINSMAKARE.

13 RECEPT FYLLDA MED NYA SMAKER.



FÖR DIG SOM ÄR NOGA MED SMAKEN.

Det är inte svårt att göra en bra fond, men det kräver tid och kärlek. Nya Knorr Fond är endast gjord på färska råvaror och är givetvis helt utan tillsatta smakförstärkare och konserveringsmedel. Dessutom har vi lättat lite på saltan. Knorrs nya fonder är gjorda för dig som månar om kvalitet i din matlagning, som gärna vinner lite tid men aldrig kompromissar med smaken.

Här får du en samling av våra allra bästa recept. Knorr Fond lyfter varje måltid och gör den till något helt utöver det vanliga.



KNORR FOND BRYNT LÖK

Lök har en tydlig och utmärkande smak som blandar sig otroligt väl med det mesta. Den lyfter smaken i risotto, grytor, soppor och olika marinader.

KNORR FOND KALV

Den här smakrika fonden passar utmärkt i marinader, såser, grytor och gör köttbullarna till något extra.

KNORR FOND KYCKLING

Den här fondens mjuka, lena smak passar otroligt bra till pastarätter, grillade grönsaker och givetvis alla typer av kycklingrätter.



MOROTSSOPPA

PASSERAD, MED SMAK AV
APELSIN OCH INGEFÄRA

*För mer hetta,
riv i lite färsk
ingefära när
du serverar!*

Ingredienser:

6 morötter
1 gul lök
2 msk olivolja
1 apelsin, rivet skal & juice
2 cm färsk ingefära, skalad
7½ dl vatten
2 msk Knorr FOND Kyckling
1½–2 dl matlagingsgrädde 15%
salt och nymalen vitpeppar

Gör så här:

Skala och hacka löken och morötterna. Fräs löken i olivolja på svag värme. Lägg i morötter, apelsinskal och ingefära och fräs ytterligare ett par minuter. Häll på vatten och Knorr Kycklingfond och låt småkoka i 15–20 minuter. Mixa ner apelsinjuice och matlagingsgrädde i soppan och mixa till önskad konsistens och smaka av med salt och vitpeppar.

*Morötterna ska
bli mjuka!*



NÄSSELSOPPA

MED VITLÖK, GUL LÖK OCH ÄGG

Ingredienser:

500 g förvällda nässlor★
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
7 dl vatten
3 msk Knorr FOND Kyckling
salt och nymalen svartpeppar
2½ dl matlagingsgrädde 15%
Kokt ägg för garnering

Milda flytande margarin
till stekning

Gör så här:

Skala, hacka och fräs lök och vitlök i margarin på svag värme. Lägg i nässlorna och fräs ytterligare ett par minuter. Häll på vatten och Knorr Kycklingfond och koka upp. Koka på medelhög temperatur i 10 minuter, smaka av med salt och peppar. Häll i matlagingsgrädde och mixa till en slät soppa.

Garnera med kokt ägg.

★ Hittar du inte nässlor är hackad spenat ett bra alternativ.



JORDÄRTSKOCKSSOPPA

MED LUFTTORKAD SERRANOSKINKA

Ingredienser:

500 g jordärtskockor
2 schalottenlökar
3 dl vitt vin
4 dl matlagningsgrädde 15%
2 msk Knorr FOND Kyckling
salt och nymalen peppar
4–8 skivor Serranoskinka

Milda flytande margarin
till stekning

*Lite olivolja eller
tryffelolja på
tar soppan till
nya höjder!*

*Lägg i en bunke
med citronvatten, så
missfärgas de inte.*

Gör så här:

Skala schalottenlök och jordärtskockor.
Skär i bitar.
Fräs löken på medelvärme tillsammans
med margarin. När löken har svettats ett
tag utan att få färg, tillsätt jordärtskock-
orna. Låt dem fräsa med i 3–5 minuter.
Häll på det vita vinet och låt sedan koka
ihop tills hälften återstår.
Tillsätt matlagningsgrädde, Knorr
Kycklingfond och låta sjuda i 15 minuter.
Mixa soppan slät.
Smaka av soppan med salt och peppar.

Serranoskinka

Torka Serranoskinkan i ugn på 100°C
i cirka 20 minuter.



RÄK & KRÄFTSALLAD

MED GRANATÄPPLE, BLODAPELSIN,
AVOKADO OCH LÖKKESO

Ingredienser:

250 g räkor i lag
250 g kräftstjärtar i lag

Marinad

½ röd chili, hackad
½ citron, juice och skal
½ lime, juice och skal
½ dl olivolja

Löckeso

2 dl Keso naturell
2 salladslökar, strimlade
1 msk gräslök, strimlad
1 msk Knorr FOND Brynt Lök

Sallad

1 granatäpple
1–2 blodapelsiner
1 mango, tärnad
100 g sallad, valfri
1–2 avokado
salt och nymalen svartpeppar

Gör så här:

Häll bort lag från räkor och kräftstjärtar. Blanda ihop alla ingredienser till marinaden i en skål. Lägg i räkorna och kräftstjärtarna och ställ in i kylan.

Löckeso

Blanda keso, Knorr Lökfond, gräslök och salladslök.

Sallad

Dela granatäpplet i fyra bitar. Filéa apelsinerna. Blanda mango, apelsin, hälften av granatäpplets kärnor och sallad med lite av marinaden. Smaka av med salt och peppar. Toppa med avokadon, resten av granatäpplets kärnor och räk- och kräftstjärtarna. Servera salladen i ett glas med löckeso och garnera med grissini.

Tips! Toppa med färska räkor istället!



VÄRRISOTTO

MED SPARRIS, SALLADSLÖK OCH BABYSPENAT

Ingredienser:

100 g sparris, skuren

1 l vatten

2 dl vitt vin

3 msk Knorr FOND Kyckling

3 dl avorioris

2 schalottenlökar, finhackade

2 salladslökar, strimlade

1 dl babyspenat

50 g parmesanost, riven*

1 citron, juice & rivet skal

50 g parmesanost, hyvlad
salt och nymalen peppar

Milda flytande margarin
till stekning

* Väserbottenost ger
lite mer smak och
tjockare konsistens.

Gör så här:

Koka sparrisen i lätt saltat vatten.

Låt sjuda cirka 2 minuter.

Koka upp vatten, vin och Knorr
Kycklingfond.

Fräs lök och ris utan att det får färg.

Ös i lite buljong i taget under om-
rörning. Tillsätt mer buljong alltefter-
som. När riset börjar bli färdigt så

blandar du ner sparrisen.

Rör ner salladslök och spenat. Avsluta
med riven parmesanost, smaka av med
salt och peppar och lite citronjuice.

Garnera risotton med hyvlad parmesan
och rivet citronskal.

Ca 20 min för
att få en bra
konsistens!



LAMMYTTERFILÉ

GRILLAD, MED SPARRIS OCH SCHALOTTENLÖKSPURÉ SAMT ROSTAD POTATIS

Ingredienser:

700 g lammytterfilé
400 g grön sparris
salt och nymalen svartpeppar

Schalottenlökspuré

8 stora schalottenlökar
2½ dl matlagningsgrädde 15%
1 msk Knorr FOND Brynt Lök
salt och nymalen vitpeppar

Potatis

8 stora potatisar
1–2 msk olivolja
2 vitlöksklyftor
salt och nymalen svartpeppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 100 °C.
Putsa och peppra lammet.
Grilla köttet och sparrisen runt om, gör gärna grillmönster.
Lägg sparrisen åt sidan och ugnsbaka lammet i ca 12 minuter, till en inner-temp på 54 °C. Låt vila 5 minuter i folie. Skiva och salta.

Schalottenlökspuré

Skala, hacka och fräs hastigt löken, slå över matlagningsgrädde och Knorr Lökfond, låt småkoka i 15 minuter. Smaka av med salt och peppar. Mixa ihop till en slät puré.

Potatis

Sätt ugnen på 200 °C.
Klyfta potatisen, blanda med vitlök, salt, peppar och olivolja. Rosta gyllenbruna i ugnen i 30 minuter.
Avsluta med att lägga in den grillade sparrisen i 2 minuter.

Testa med
balsamicovinägersås
(recept finns här
i foldern).

Prova med
lite honung
på potatisen!



KYCKLINGRULLADER

MED ÖRTER, CITRON, PARMESAN OCH ROSTAD PAPRIKASÅS

Ingredienser:

4 kycklingbröstfiléer
salt och nymalen svartpeppar
färska örter, valfria
1 citron, rivet skal
100 g parmesanost
½ zucchini, skuren i 1 cm
tjocka stavar

Paprikasås

4 röda paprikor, delade
2 vitlöksklyftor
1–2 msk olivolja
½ dl vatten
1–2 msk Knorr FOND Kyckling
1–2 msk sherryvinäger
salt och nymalen svartpeppar

Couscous

2½ dl couscous, stor
9 dl vatten
2 msk Knorr FOND Kyckling

"Stor" couscous
kallas för moghrabiah!
Det går även bra
med vanlig couscous,
men moghrabiah är
fylligare i smaken.

Gör så här:

Snitta kycklingfiléerna längs med
långsidan. Banka försiktigt ut dem.
Krydda med salt och peppar.
Fördela citron, örter, 1–2 zucchinistavar
och en parmesanbit över kycklingfiléerna.
Rulla ihop med hjälp av plastfolie.
Lägg sedan aluminiumfolie runt rullen
och forma till smällkarameller.
Låt vila i kylan 15 minuter.
Koka sedan smällkaramellerna till
en innertemperatur på minst 65°C.
Stek de färdigkokta rulladerna hastigt
gyllenbruna.

Paprikasås

Sätt ugnen på 210°C.
Blanda paprikan med vitlöksklyftorna
på en plåt med olivolja.
Rosta paprikan i ugnen tills skalet får
en jämn brunsvart färg.
Skala paprikan och vitlöken. Koka ihop
med vatten och Knorr Kycklingfond.
Mixa och smaka av med vinäger, salt
och peppar.

Couscous

Koka couscous tillsammans med
Knorr Kycklingfond i 20 minuter.



COQ AU VIN

MED MAJSKYCKLING OCH POTATISPURÉ

Hittar du en
ungtupp är det
förstås extra roligt!

Ingredienser:

1 ½ kg majskyckling

Marinad

6 dl rött vin
1 morot, skalad och tärnad
1 rödlök, skalad och hackad
2 lagerblad
1 msk Knorr FOND Brynt Lök
1 msk Knorr FOND Kyckling

1 ½ dl rött vin
200 g rökt sidfläsk
400 g champinjoner
6–8 steklökar
Maizena redning brun
salt och nymalen svartpeppar

Potatispuré

700 g potatis, skalad
50 g margarin
1 ½ dl matlagingsgrädde 15 %
½ dl mjölk
salt och nymalen vitpeppar
muskotnöt, malen

Milda flytande margarin
till stekning

Gör så här:

Klyv kycklingen i delar och skär bort vingspetsar och gump. Blanda ihop alla ingredienserna till marinaden, lägg i kycklingen. Marinera i kylan i 12 timmar–1 dygn.

Stek kycklingdelarna gyllenbruna. Sila av morot och lök och koka upp marinaden i en gryta, tillsatt resterande delen av rödvinet och låt puttra tillsammans med kycklingen i 45 minuter.

Knaperstek sidfläsket. Stek champinjoner och steklökar gyllenbruna.

Tillsätt champinjoner, sidfläsk och lök i grytan. Koka ytterligare 25 minuter. Lyft ur kycklingen och tillbehören och koka ihop vätskan som bildades och red med maizena.

Lägg tillbaka kycklingdelar, svamp, lök och sidfläsk. Låt koka i 5 minuter.

Potatispuré

Koka potatisen på medelhög värme. Häll av vattnet, låt potatisen ånga av innan du pressar den.

Värm upp matlagingsgrädde, margarin och mjölk.

Tillsätt mjölkblandningen i den pressade potatisen, vispa hastigt runt med en elvisp. Smaka av med salt, vitpeppar och malen muskotnöt.



HELSTEKT FLÄSKFILÉ

BRÄSERAD, MED BALSAMICOSÅS OCH DINKELSALLAD

Ingredienser:

700 g fläskfilé
nymalen svartpeppar
1 ½ dl vatten
1 msk Knorr FOND Brynt Lök

Dinkelsallad

6 dl vatten
4 dl dinkel
1 msk Knorr FOND Kyckling
1 sharonfrukt – *(Kiwi funkar också bra)*
100 g tomat
50 g sockerärtor
25 g ärtskott
5 rädisor
2 msk olivolja
1 msk citronjuice
salt och nymalen svartpeppar

Balsamicosås

1 morot
½ rödlök
1 palsternacka
¼ rotselleri
½ dl råsocker
2 dl balsamicovinäger
2 dl rött vin
1 dl vatten
3 msk Knorr FOND Kalv
salt och nymalen svartpeppar

Milda flytande margarin
till stekning

Gör så här:

Bryn köttet gyllenbrunt. Slå på vatten och Knorr Lökfond.
Slå över kött och vätska i en ugnform och bräsera på 100°C till en innertemp på 70°C (ca 30–35 minuter). Låt filén vila 5–10 minuter i folie. Krydda med peppar och kanske lite salt.

Dinkelsallad:

Koka dinkel och vatten tillsammans med Knorr Kycklingfond.
Blanda alla ingredienser med olivolja och citronjuice. Smaka av med salt och peppar.

Balsamicosås

Skala, hacka och fräs rotfrukterna tills de får färg.
Strö över råsocker, låt sockret få färg. Slå på balsamicovinäger, vin, vatten och Knorr Kalvfond. Låt koka i 20–30 minuter.
Sila av såsen. Koka ner. Smaka av med salt och peppar.

Tillsätt lite maizena om du vill ha en tjockare sås.



KALVFÄRSBIFFAR

FYLLDA MED BACON OCH
SALLADSLÖK SAMT BLOMKÅLSPURÉ

Ingredienser:

600 g kalvfärs
100 g tärnad bacon
1 dl mjölk
4 msk ströbröd
1 msk Knorr FOND Brynt Lök
2 salladslökar, strimlade
1 ägg
½–1 tsk salt
1 tsk nymalen svartpeppar

*Nötfärs
i nödfall.*

Gör så här:

Blanda ströbröd, mjölk och 1 msk Knorr Lökfond och låt svälla 3–5 minuter. Blanda i övriga ingredienser. Blanda till en jämn färs. Låt vila 10 minuter i kylan. Forma till 8 små biffar, stek på medelhög temperatur i 6 minuter på varje sida. För steksky tillsätter du vatten och Knorr Kalvfond, låt koka till simmig konsistens. Sila av innan servering.

Steksky

½ dl vatten
1 msk Knorr FOND Kalv

Blomkålspuré

400 g blomkål
300 g potatis, skalad
1 dl matlagingsgrädde 15%
½ dl mjölk
salt och nymalen vitpeppar

Blomkålspuré

Skär potatisen och blomkålen i bitar och koka på medelhög värme. Låt blomkålen och potatisen ånga av innan du pressar den. Värm upp matlagingsgrädde och mjölk. Tillsätt mjölkblandningen i omgångar i blomkål- och potatismassan. Vispa hastigt med en elvisp. Smaka av med salt och vitpeppar.

Kryddmargarin

50 g margarin
½ rödlök, finhackad
2–3 msk gräslök,
1 msk Knorr FOND Brynt Lök

Kryddmargarin

Rör samman samtliga ingredienser: Knorr Lökfond, rödlök, gräslök och margarin. Forma smöret till rullar med hjälp av smörpapper och ställ in i kylan. Skiva strax före servering.

*Otroligt god
i en löksoppa!*



HET BBQ-SÅS

Ingredienser:

- 1 dl chilisås
- ½ dl syltad ingefära
- ½ dl soya (Japansk)
- 4 torkade aprikoser
- 6 katrinplommon
- 1 torkad chili
- 2 dl cola
- ½ msk Knorr FOND Kalv
- 1 msk Knorr FOND Brynt Lök
- 1 lime, delad
- 2 vitlöksklyftor

Gör så här:

Blanda och koka upp alla ingredienser, låt koka i 35 minuter, späd ev med vatten. Ta bort lime och mixa till en slät sås. Sila för en slätare konsistens.



BBQ-såsen kan du:

- pensla på hamburgarna som skall grillas.
- servera varm till grillade revbensspjäll.
- ställa fram (kall) till grillad hel fisk, tex röding eller abborre.
- servera som sås till tapas och tacos.



Servera

Löksåsen:

- till grillat kött eller fisk.
- som dipp till snacks och grönsaker.
- till kyckling eller fläskkött.

KALL LÖKSÅS

Ingredienser:

2½ dl crème fraiche
1 msk Knorr FOND Brynt Lök
2 salladslökar, strimlade
1 msk gräslök

Gör så här:

Mixa crème fraiche med Knorr Lökfond, rör ner salladslök. Garnera med gräslöken.

Servera peston till:

- pastarätter.
- tapasrätter.
- grillad lammfilé.



PESTO MED RAMSLÖK

Ingredienser:

½ dl färsk ramslök, alt gräslök
1 dl färsk basilika
1 dl solrosfrön
1½ dl olivolja
2 msk parmesanost, riven
½–1 msk Knorr FOND Brynt Lök
½ krm nymalen svartpeppar
1 krm salt

Gör så här:

Lägg ramslök, basilika, parmesan, olivolja, Knorr Lökfonden och solroskärnor i matberedaren och mixa till fröna är finfördelade. Smaka av med salt och nymalen peppar



NYHET!
FOND FÖR
FINSMAKARE.

- Utan tillsatta konserveringsmedel.
- Utan tillsatta smakförstärkare.

