



# TATER TOTS

Tater tots blev til i forbindelse med, at man ville mindske sit madspild efter man havde skåret pommes frites. Da man i 1953 lancerede tater tots solgte man dem billigt, og meget få ville købe dem, fordi man anså det for værende alt for billigt og derfor anså det som værende et dårligt produkt. Først da man hævede prisen gik salget forrygende! I dag spiser Amerikanerne 35 millioner tons om året.

## INGREDIENSER

10 personer

1,2 l	vand
0,1 l	Milda Flydende Stege 100%
20 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
360 g	Knorr Kartoffelmos, Koldrørt
200 g	løg, dehydreret tørret
10 g	Knorr Umami
300 g	parmesanost, revet
5 g	salt
½ g	peber

### Panering

0,5 l	æg
0,3 l	vand.
0,5 kg	panko rasp eller alm rasp

### Metodik

1. Kom vand, Milda Flydende Stege 100% og Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg i en rørekedel.
2. Tilsæt Knorr Kartoffelmos, løg, Knorr Umami, parmesanost, salt og peber og rør mosen fin og glat.
3. Rul massen ud i en ca. 3 cm tyk pølse og skær ca. 5 cm lange Tater tots.
4. Lad massen hvile i et par timer på køl og panér dem efterfølgende i æg og rasp.
5. Tater tots steges gyldne i frituren og serveres sprøde og lune med en lækker dipsauce til.



# BANH MI MED HOISIN BACON, HØNSESALAT OG KORIANDE

Banh mi er en slags fyldt baguettesandwich, en blanding af to landes madkultur, som er opstået, fordi Vietnam var en fransk koloni. Ifølge den originale opskrift skal en banh mi indeholde mayonnaise og paté, mens de andre ingredienser er vietnamesiske. Resultatet bliver en sødt-syrlig, krydret og fedtet sandwich. Vi har erstattet patéen med kylling i denne opskrift.

## INGREDIENSER

10 personer

5 baguettes

### Hoisin bacon

310 g bacon  
100 g hoisinsauce

### Hønsesalat

1300 g kyllingekød, stegt og plukket  
100 g kimchi  
15 g [Knorr Professional Krydderipuré Ingefær](#)  
300 ml [Hellman's Real Mayonnaise](#)

### Fyld

500 g icebergsalat, strimler  
150 g syltet agurk, tynde skiver  
30 g frisk koriander, plukket  
20 g sesamfrø

### Metodik

1. Skær baguetterne i 10 lige store stykker.
2. Bag baconen i ovnen ved 200°, til det er gyldenbrunt. Tag det ud, og lad det køle af. Knus derefter baconen, og rør det sammen med hoisinsaucen.
3. Hønsesalat: Rør kylling, kimchi, Knorr Professional Krydderipuré Ingefær og Hellman's Real Mayonnaise sammen.
4. Fyld: Skær baguettestykkerne over, og pensl over- og underdelen af brødet med lidt af kyllingefedt. Fyld med salat, hønsesalat, syltet agurk, bacon, koriander og sesamfrø.



# BROCCOLI MED SESAM, KORIANDER OG MISO

Miso fremstilles af gærede sojabønner og anvendes normalt i dashi, japansk bouillon, og i misosuppe. Her anvendes miso som smags giver i dressingen til en lun salat. Server salaten som tilbehør.

## INGREDIENSER

10 personer

- 300 g broccoli
- 300 g bønner, friske (sukkerærter, havebønner eller haricot verts)
- 30 g frisk koriander, finthakket

### Dressing

- 250 ml **Hellmann's Sesame Soy Vinaigrette**
- 30 g miso
- 2 g salt
- 20 g sesamfrø

### Metodik

1. Dampkog broccolien og bønnerne. Vend korianderen i.
2. Dressing: Rør miso og soja sammen til en dressing.
3. Vend grønsagerne med dressing og salt. Pynt med sesamfrø.



# “FATTOUSH” SPRØD SALAT MED DYBSTEGT PITA OG SYLTET CITRON

“Fattoush” er en salat af arabisk og tyrkisk oprindelse. Salaten opstod som en salat lavet med rester, hvor ingredienserne kunne variere fra dag til dag. Én ingrediens der altid er tilstede er det sprødstegte brød i olie. Mange gange bruger man brødet fra dagen før, og det er altid fladbrød eller pitabrød. Salaten findes på de fleste markeder i de arabiske lande. Den er meget rustik og lækker at spise med de forskellige konsistenser og den gode balance mellem syre og det fede brød. Salaten kan spises selvstændigt som en vegetarret, eller som tilbehør til fisk eller kød. Salaten egner sig med sine ingredienser perfekt til alle former for krydret kød som stammer fra Mellemøsten.

## INGREDIENSER

10 personer

5	store pitabrød	20 g	mynte, frisk
50 ml	olivenolie	30 g	persille, grofthakket
300 g	agurk, renset for kerner	3 g	rosa peber
100 g	saltsyttet citron	3 dl	Hellmann's Citrus Vinaigrette
300 g	tomater, små, solmodne	25 g	Knorr Krydderpasta Hvidløg
200 g	gedeost, frisk	2 g	stødt spidskommen
300 g	hertesalat, gerne de inderste blade hvis man har dem til overs	5 g	Knorr Umami
200 g	rødløg, i rustikke stimler	50 ml	æblecidervineddike

## Metodik

1. Bræk pitabrødet i stykker og marinér det godt i olivenolie, krydder med havsalt og bag det sprødt i ovnen.
2. Anrét salaten med rustikt skåret agurk, halve tomater, plukket gedeost, hertesalat, rødløg, frisk mynte og hakket persille – og vend til sidst de sprøde pita croutoner i salaten.
3. Bland rosa peber, Hellmann's Citrus, Knorr Krydderpasta Hvidløg, spidskommen, Knorr Umami og æblecidervineddike sammen og marinér salaten i denne – serveres omgående.



# BUTTER CHICKEN MED KARTOFLER OG SPINAT

Butter Chicken er en Punjabi-specialitet, der først blev opfundet i restauranten Moti Mahal i Delhi, og formentligt er en af de mest berømte kyllingeretter i Indien. Butter Chicken er mildt krydret og serveres gerne med kokos, rosiner, lime og kogt ris.

30 g	Rapsolie
1 kg	Kylling, filet, delt
150 g	Løg, hakket
30 g	Knorr Hvidløg Krydderpasta
1 kg	Kartofler, 3x3 cm
250 g	Knorr Indisk Butter Chicken pasta
400 g	Knorr Tomatino
600 ml	Vand
50 g	Knorr Kyllingestegesky, pasta
300 g	Spinatblade, frosne
150 ml	Knorr Piske 31%

#### TIL SERVERING:

20 g	Koriander, frisk hakket
50 g	Kokosnød, revet
50 g	Rosiner
2	Limefrugter



10 Personer

#### TILBEREDNING:

- Butter Chicken:** Sauter løgene bløde i rapsolie.
- Tilføj kartofler, Knorr Indisk Butter Chicken pasta, Knorr Tomatino, vand og Knorr Kyllingestegesky, pasta. Bring i kog og tilsæt kylling, lad det simre langsomt under låg, indtil kartofler og kylling er færdig. Rør jævnligt (tilsæt vand om nødvendigt).
- Vend spinaten i lidt ad gangen, tilsæt Knorr Piske 31%, lad det simre i et par minutter og smag til med salt og peber.
- Til servering:** Server Butter Chicken med kogt ris, koriander og lime.