



EN KÆRLIGHEDSERKLÆRING  
TIL DEN GODE SMAG.

---

NYHED! FOND TIL FEINSCHMECKERE.

13 OPSKRIFTER FYLDT MED  
NYE SMAGSOPLEVELSER.



## TIL DIG DER ER PEDANTISK MED SMAGEN.

Det er ikke svært at lave en god fond, men det kræver tid og kærlighed. Den nye Knorr Fond er lavet udelukkende på friske råvarer og er naturligvis helt fri for tilsatte smagsforstærkere og konserveringsmidler. Desuden har vi lettet lidt på saltet. Knorrs nye fonde er lavet til dig, som værner om kvalitet i din madlavning og som gerne vinder lidt tid, men aldrig går på kompromis med smagen.

Her har du en samling af vores allerbedste opskrifter. Knorr Fond løfter ethvert måltid og gør det til noget helt udover det sædvanlige.



### KNORR FOND LØG

Løg har en distinkt og karakteristisk smag, som blander sig utroligt godt med det meste. Denne fond fremhæver smagen i risotto, gryderetter, supper og forskellige marinader.

### KNORR FOND OKSE

En kraftig fond, som fremhæver smagen i alle typer kødretter, men også i saucer, supper og gratiner.

### KNORR FOND KALV

Denne smagfulde fond passer glimrende i marinader, saucer og gryderetter og gør frikadellerne til noget særligt.

### KNORR FOND KYLLING

Denne fonds bløde, lette smag passer utroligt godt til pastaretter, grillede grøntsager og naturligvis alle typer kyllingeretter.



# GULERODSSUPPE

BLENDET, MED SMAG AF  
APPELSIN OG INGEFÆR

*For mere  
kraft, riv lidt  
frisk ingefær  
over, når du  
serverer!*

## **Ingredienser:**

2 spsk Milda flydende  
margarine  
1 løg, snittet  
6 gulerødder, snittet  
2 cm frisk ingefær, hakket  
skal og saft af 1 appelsin  
margarine el. olivenolie  
7½ dl vand  
salt og friskkværnet, hvid peber  
2 spsk Knorr FOND Kylling  
1½–2 dl Milda Cremefine 15%

## **Sådan gør du:**

Svits løget i Milda flydende margarine ved svag varme.  
Tilsæt gulerødder, appelsinskal og ingefær og svits yderligere et par minutter.  
Hæld vand og kyllingefond over og kog op. Smag til med hvid peber.  
Kog i 15–20 minutter. ←  
Bland appelsinjuice og Milda Cremefine i suppen, og blend til den er jævn.

*Gulerødderne  
skal være møre!*



# NÆLDESUPPE

MED HVIDLØG, LØG OG ÆG

## Ingredienser:

500 g forkogte nælder★  
1 løg, snittet  
2 fed hvidløg, hakkede  
3 spsk Knorr FOND kylling  
7 dl vand  
sort peber  
1 Milda Cremefine 15%  
evt Maizena Lys Jævner  
æg til garnering

Milda flydende til stegning

## Sådan gør du:

Svits løg og hvidløg ved svag varme.  
Læg nældeerne i, og svits yderligere  
et par minutter.  
Hæld vand og kyllingefond over  
og kog op.  
Kog ved middelhøj varme i 10 minutter,  
smag til med peber.  
Tilsæt Milda Cremefine, og blend til en  
jævn suppe.

Garnér med et kogt æg.

*★ Hvis du ikke kan finde  
nælder, er hakket spinat  
et godt alternativ.*



# JORDSKOKSUPPE

## MED LUFTTØRRET SERRANO SKINKE

Læg i en skål med  
citronvand, så  
misfarves de ikke.

### **Ingredienser:**

500 g jordskokker  
2 skalotteløg  
3 dl hvidvin  
2 spsk Knorr FOND Kylling  
4 dl Milda Cremefine 15%  
salt og friskkværnet peber  
4–8 skiver Serrano skinke

Milda flydende margarine  
til stegning

*Lidt olivenolie eller  
trøffelolie på toppen  
tager suppen til  
nye højder!*

### **Sådan gør du:**

Skræl skalotteløg og jordskokker.  
Skær ud. Svits løgene på middelhøj  
varme i 1 spsk Milda flydende margarine.  
Når løgene er klare, uden at have  
taget farve, tilsættes jordskokkerne.  
Lad dem svitse med i 3–5 minutter.  
Hæld hvidvinen over, og kog væden  
ned til halvdelen.  
Tilsæt Milda Cremefine og kyllingefond,  
og lad alt simre i 15 minutter.  
Blend suppen jævn. Smag til med salt  
og peber, og server.

### **Serrano skinke**

Tør Serrano skinken i ovnen på 100°C  
i cirka 20 minutter.



# REJE- OG KREBSSESALAT

MED GRANATÆBLE, BLODAPPELSIN,  
AVOCADO OG LØG-HYTTEOST

## Ingredienser:

250 g rejer i lage  
250 g krebshealer i lage

## Marinade

½ rød chili, hakket  
½ citron, juice og skal  
½ lime, juice og skal  
½ dl olivenolie

## Løg-hytteost

2 dl hytteost  
2 forårsløg, strimlede  
1 spsk purløg, hakket  
1 spsk Knorr FOND Løg  
1-2 avocado

## Salat

1 granatæble  
1-2 blodappelsiner  
1 mango, i tern  
1 salathoved  
salt og nymalet, sort peber

## Sådan gør du:

Bland alle ingredienser til marinaden.  
Læg rejerne i, og stil i køleskab.

## Løg-hytteost

Bland hytteost, løgfond, purløg  
og forårsløg.

## Salat

Del granatæblet i fire stykker.  
Filettér appelsinerne.  
Bland mangotern, appelsin, halvdelen  
af granatæblet og salaten med lidt af  
marinaden. Smag til med salt og peber.  
Pynt med avocado, resten af granat-  
æblet, rejer og krebshealerne. Server  
salaten i et glas med løg-hytteosten,  
og garner med grissini.

*Tips! Pynt med  
friske rejer i stedet!*



# FORÅRSRISOTTO

## MED ASPARGES, FORÅRSLØG OG BABYSPINAT

### Ingredienser:

1 l vand  
2 dl hvidvin  
3 spsk Knorr FOND Kylling  
3 dl Arborioris

2 skalotteløg, snittede  
100 g asparges  
2 forårsløg  
1 dl babyspinat

50 g parmesanost, revet <sup>★</sup>

50 g parmesanost, høvlet  
1 citron  
salt og peber

Milda flydende margarine  
til stegning

<sup>★</sup> Erstat parmesanosten med Pecorino og giv risottoen et ekstra pift.

### Sådan gør du

Kog aspargesene i let saltet vand. Lad dem simre i ca 2 minutter. Skær asparges og forårsløg med diagonale snit i ca 3 cm lange stykker. Kog vand, vin og kyllingefond op. Svits ris og snittede løg, uden det tager farve. Tilsæt boullonen lidt ad gangen under omrøring. Tilsæt mere bouillon efterhånden, som den koger ind. Når risene begynder at være færdige, blander du aspargsene i. Tilsæt forårsløg og spinat. Afslut med reven parmesanost, og smag til med salt og peber og en smule citronsaft. Garner risottoen med høvlet parmesan og reven citronskal.

Ca 20 minutter  
for at opnå en  
god konsistens!



# YDERFILET AF LAM

GRILLET, MED ASPARGES OG  
SKALOTTELØGSPURÉ SAMT RISTEDE KARTOFLER

## Ingredienser:

700 g yderfilet af lam  
400 g grønne asparges

## Skalotteløgspure

8 store skalotteløg  
2½ dl Milda Cremefine 7%  
eller 15%  
1 spsk Knorr FOND Løg  
salt og friskkværnet, hvid peber

## Kartofler

8 store kartofler  
1–2 spsk olivenolie  
2 fed hvidløg  
salt og friskkværnet, sort peber

Milda flydende margarine  
til stegning

## Sådan gør du:

Sæt ovnen på 100°C.  
Fjern sener og hinder og gnid yderfileten  
med peber. Grill kødets yderside, gerne  
så det får grillmønster. Sæt kødet i ovnen  
i 12 min til en kerntemperatur på 54°C.  
Pak kødet ind i folie og lad det hvile  
i 5 min. Skær i skiver og salt kødet.

## Skalotteløgspure

Svits skrællede, groft hakkede løg hurtigt  
og hæld Milda Cremefine og løgfond  
over. Lad småkoge i 15 minutter.  
Smag til med salt og peber. Blend til  
en jævn pure.

## Kartofler

Sæt ovnen på 200°C  
Skær kartoflerne i både, bland med  
hvidløg, salt, peber og olivenolie. Rist  
dem gyldenbrune i ovnen i 30 minutter.

## Asparges

Når kødet sættes til hvile og kartoflerne  
næsten er færdige, koges aspargesene  
5–7 minutter. Arranger kødet på en  
bund af asparges og server  
med kartofler og løgpuré.

Prøv med lidt  
honning over  
kartoflerne.  
Herligt!

Prøv balsamicosauce  
til. (Opskriften findes  
her i folderen).



# KYLLINGEROULADER

## MED URTER, CITRON, PARMESAN OG GRILLET PEBERFRUGTSAUCE

### Ingredienser:

4 kyllingebrystfileter  
friske urter, valgfri  
reven skal af 1 citron  
1 dl parmesanost  
½ squash

### Rød peber sauce

4 røde peberfrugter  
2 fed hvidløg  
1-2 spsk olivenolie  
1-2spsk Knorr FOND Kylling  
½ dl vand  
1-2 spsk sherryeddike  
salt og friskkværnet, sort peber

2½ dl couscous, stor  
9 dl vand  
2 spsk Knorr FOND Kylling

"Stor" couscous hedder  
også moghrabiah!  
Man kan sagtens bruge  
almindelig couscous  
men moghrabiah er  
fyldigere i smagen.

### Sådan gør du:

Snit kyllingefileterne på langs. Bank dem forsigtigt ud. Krydr med salt og peber. Bland parmesanost og citronskal. Fordel fyldet over kyllingefileterne, og rul dem sammen ved hjælp af film. Tag filmen af, og rul alufolie om rullerne, så de ligner knallerter. Lad dem hvile i køleskabet 15 minutter. Bag knallerterne i ovnen til en kerntemperatur på mindst 65°C. Steg hurtigt de færdigbagte roulader gyldenbrune.

### Peberfrugtsauce

Sæt ovnen på 210°C. Bland peberfrugt og hvidløgsfed på en plade med olivenolie. Rist peberfrugterne i ovnen til skallen har en jævn, brunsort farve. Fjern yderskal af peberfrugt og hvidløg. Kog op med kyllingefonden. Blend og smag til med sherryeddike, salt og peber.

### Couscous

Kog couscous'en med kyllingefond i 20 minutter.



# COQ AU VIN

## MED MAJSKYLLING OG KARTOFFELMOS

*Får du fat i en unghane, bliver det naturligtvis ekstra godt.*

### Ingredienser:

1½ kg majskylling  
 200 g røget flæsk, i tern  
 400 g champignon  
 6–8 små løg  
 Maizena  
 Salt og friskkværnet, sort peber

### Marinade

7½ dl rødvin  
 1 gulerod, i skiver  
 1 rødløg, grofthakket  
 2 laurbærblad  
 1 spsk Knorr FOND Løg  
 1 spsk Knorr FOND Kylling

### Kartoffelmos

700 g kartofler  
 50 g Oma margarine  
 1½ dl Milda Cremefine 15 %  
 ½ dl sødmælk  
 salt og friskkværnet, hvid peber  
 muskatnød, stødt

Milda flydende margarine  
 til stegning

### Sådan gør du:

Partér kyllingen og skær vingspidser og gump fra. Vend kyllingen i ingredienserne til marinaden. Marinér i køleskab i 12 timer–1 døgn.

Steg kyllingestykkerne gyldenbrune. Tag gulerødder og løg fra væden, og kog gryden op. Læg kyllingen i, og lad den simre 45 minutter. Sprødsteg flæsket. Steg champignons og løg gyldenbrune. Kom champignons, flæsk og løg i gryden og kog yderligere 25 minutter. Separér væske, kylling og grøntsager. Kog den tiloversblevne væske ned og jævn med Maizena. Skær kyllingen i mindre stykker. Læg kyllingestykker, champignons, løg og flæsk tilbage i gryden. Lad koge 5 minutter.

### Kartoffelmos

Kog kartoflerne på middelhøj varme. Hæld vandet fra, og lad kartoflerne dampe af, inden du moser dem. Opvarm Oma margarine, Milda Cremefine 15 % og sødmælk. Bland mos og mælkeblending og pisk kraftigt med en elpisker. Smag til med salt, hvid peber og stødt muskatnød.



# HELSTEGT SVINEMØRBRAD

## BRAISERET, MED BALSAMICOSAUCE OG SPELTSALAT

### Ingredienser:

700 g svinemørbrad  
friskkværnet, sort peber  
1½ dl vand  
1 spsk Knorr FOND Løg

### Speltsalat

4 dl spelt  
1 spsk Knorr FOND kylling  
1 sharonfrugt – *(Kiwi kan også bruges)*  
50 g sukkerærter  
100 g tomater  
5 radiser  
1 bakke spirer  
2 spsk olivenolie  
1 spsk citronjuice

### Balsamicosauce

1 gulerod  
½ rødøg  
1 pastinak  
¼ rodselleri  
½ dl råsukker  
2 dl balsamico vineddike  
2 dl rødvin  
1 dl vand  
3 spsk Knorr FOND Kalv

Milda flydende margarine  
til stegning

### Sådan gør du:

Brun kødet gyldenbrunt. Læg kød, vand og løgfond i et ovnfast fad og braiser på 100°C til en kernetemperatur på 70°C. Lad fileten hvile 5–10 minutter i folie. Krydr med peber og eventuelt lidt salt.

### Speltsalat

Kog spelten med kyllingefond. Skær frugt og grøntsager i pæne stykker. Bland alle ingredienser med olivenolie og citronjuice. Smag til med salt og peber.

### Balsamicosauce

Hak løget og skær rodfrugterne i jævne stykker. Svits til alt tager farve. Strø råsukker over og lad det brune. Hæld vin, vand, balsamico og kalvefond over. Lad koge 20–30 minutter. Hæld sovsen fra grøntsagerne, og kog ned. Smag til med salt og peber.

*Tilsæt lidt Maizena, hvis du vil have en tykkere sauce.*



# KALVEFARSBØFFER

## MED BACONFYLD, FORÅRSLØG OG BLOMKÅLSPURÉ

### Ingredienser:

600 g kalvefars  
100 g bacon  
4 spsk rasp  
1 dl mælk  
2 spsk Knorr FOND Løg  
2 forårsløg  
1 æg  
½–1 tsk salt  
1 tsk friskkværnet, sort peber

*Hakket  
oksekød kan  
også bruges!*

### Sådan gør du:

Bland rasp, mælk og 1 spk løgfond. Lad raspen suge mælken op 3–5 minutter. Bland de øvrige ingredienser for sig. Rør alt sammen til en jævn fars. Lad hvile 10 minutter i køleskabet. Form farsen til 8 små bøffer, og steg på middelhøj varme i 6 minutter på hver side. Til stegeskyen koger du vand og kalvefond ned til en tyktflydende konsistens. Sigt før servering.

### Stegesky

½ dl vand  
1 spsk Knorr FOND Kalv

### Blomkålspuré

400 g blomkål  
300 g kartofler  
½ dl sødmælk  
1 dl Milda Cremefine 15%  
salt og friskkværnet, hvid peber

### Blomkålspuré

Skær kartofler og blomkål i jævne stykker, og kog på middelhøj varme. Lad grøntsagerne køle af, før du presser dem. Varm Milda Cremefine og mælk op. Hæld mælkeblanding i blomkåls- og kartoffelmosen lidt ad gangen. Pisk hurtigt sammen med en elpisker. Smag til med salt og peber.

### Kryddermargarine

50 g Oma margarine  
½ rødøg  
2–3 spsk purløg  
1 spsk Knorr FOND Løg

### Kryddermargarine

Rør alle ingredienser sammen: Løgfond, finthakket rødøg og purløg samt margarine. Form margarinen til ruller ved hjælp af madpapir, og stil i køleskab. Skær i skiver lige før servering.

*Fantastisk  
i en løgsuppe!*



## HOT BBQ-SAUCE

### Ingredienser:

- 1 dl chilisaUCE
- ½ dl syltet ingefær
- ½ dl soya (Kikkoman)
- 4 tørrede abrikoser
- 6 svesker
- tørret chili
- 2 dl cola
- ½ spsk Knorr FOND Kalv
- 1 spsk Knorr FOND Løg
- 1 lime, delt
- 2 fed hvidløg

### Sådan gør du:

Bland alle ingredienser og kog op. Lad koge i 35 minutter. Blend til en jævn sauce. Sigt eventuelt for at opnå en helt jævn konsistens.



Server BBQ-saucen:

- kold, som grillmarinade til hamburgerne
- varm til grillede revelsben
- kold, til grillet, hel fisk som fx ørred eller aborre
- som kold sauce til tapas eller i tacos



Server løgsau-  
cen til:

- grillet kød og fisk
- snacks og grøntsager som dip
- kylling og svinekød

## KOLD LØGSAUCE

### Ingredienser:

1 bæger creme fraiche  
1 spsk Knorr FOND Løg  
1 spsk purløg, snittet  
2 forårsløg, snittede

### Sådan gør du:

Blend creme fraiche og løgfond, rør purløget i.  
Garner med forårsløg.

Server pestoen til:

- pastaretter
- tapasretter som skinke og brød
- lammefilet



## PESTO MED RAMSLØG

### Ingredienser:

½ dl frisk ramsløg  
1 dl frisk basilikum  
1 dl solsikkefrö  
1½ dl olivenolie  
1½ spsk parmesanost  
½–1 spsk Knorr FOND Løg  
⅛ tsk sort peber  
¼ tsk salt

### Sådan gør du:

Læg ramsløg, basilikum, parmesanost, olivenolie, løgfond og solsikkekerner i blenderen og blend til kernerne er finmalede. Smag til med salt og friskkværnet peber.

- Ramsløg er faktisk et blad, som smager let af hvidløg og porre.
- Kan du ikke finde ramsløg, kan retten laves med porre.

- Tag familien på forårsskovtur, og pluk ramsløg helt gratis!
- Ramsløg findes hele foråret og kendes på hvidløgduften.



**NYHED!**  
**FOND TIL**  
**FEINSCHMECKERE.**

- Uden tilsatte konserveringsmidler.
- Uden tilsatte smagsforstærkere.
- Nedsat saltindhold.

