



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

חדש! רוטב קארי עם קוקוס "קנור"

בעשורים האחרונים, מנת הקארי, על אינספור גרסאותיה, הפכה לאחת מהמנות הפופולריות בעולם. מהמסעדות, דרך דוכני רחוב אקזוטיים ועד למטבחים המקצועיים. הכנת קארי עם קוקוס עלולה להיות מורכבת במטבחים רבים בשל מצוקת כ"א מקצועי, הצורך להקפיד על איזון טעמים בהכנה והרצון שלא להוסיף למטבח חומרי גלם יקרים. כדי ליצור חגיגת טעמים תאילנדית ואותנטית במיוחד, אנחנו נרגשים להציג בפניכם את רוטב קארי עם קוקוס, המצטרף לסדרת רוטבי הבישול המובילה מבית "קנור" לראשונה שילבנו את שני המרכיבים המוצחים – קארי תאילנדי איכותי וקוקוס, להכנה קלה ומהירה של מנות אותנטיות, עשירות ומאוזנות בכל פעם. בעולם של סרוויס מהיר, תוכלו להכין את מגוון מנות הקארי בקלות, ולגרום לקהל הרחב להתאהב בתבלינים, בטעמים ובריחות המסורתיים של המזרח. אל תתפשרו על הטעם ואיכות המנות שלכם! רוטב קארי עם קוקוס של "קנור" יצור לכם את הטעמים הקסומים של תאילנד אצלכם בצלחת! מהשותפים שלך ביוניליוור פודסולושיינס



בהשגחת הברוך
ירושלם
עדה החרדית



תוכן עניינים

- 3-4.....מרק ירקות כתומים וקארי קוקוס.
- 5-6.....מרק קאו סוי - מרק קארי עם קוקוס של צפון תאילנד.
- 7-8.....כריך עוף ברוטב קארי קוקוס מהפלנצ'ה.
- 9-10.....קציצות דג קארי בקוקוס, גרגירי חמוס ומנגולד.
- 11-12.....אטריות אודון עם פרגית ברוטב קארי קוקוס.
- 13-14.....כרעי עוף, ירקות שורש ותפוחי אדמה ברוטב קארי קוקוס.
- 15-16.....קארי פרגיות עם זוקיני דלעת ותפוח אדמה - בסגנון מסמאן תאילנדי.
- 17-18.....צ'אנה מאסלה תבשיל קציצות קארי הודי טבעוני.
- 19-20.....קארי בקר ושעועית ירוקה.
- 21.....מצרי יוניליוור פודסלושיינס למתכונים.



מרק ירקות כתומים וקארי קוקוס

מצרכים ל-10 מנות:

1/2 שקית מרק היום- ירקות כתומים "קנור"

300 גר' רוטב קארי עם קוקוס "קנור"

200 גר' גזר מגורד

200 גר' דלעת מגורדת או בטטה

אופן הכנה:

1. מרתיחים 5 ליטר מים בתוספת אבקת מרק ירקות

כתומים, מוסיפים את רוטב הקארי עם קוקוס, גזר

ודלעת מגורדים ומבשלים כ- 20 דקות.

2. מגישים עם קישוט של עלי כוסברה טרייה, בצל ירוק פרוס

וזילוף של קרם קוקוס.

לקישוט:

עלי כוסברה טרייה

בצל ירוק

קרם קוקוס





מרק קאו סוי - מרק קארי עם קוקוס של צפון

אופן הכנה:

1. מחמים סיר עם מעט שמן, מטגנים שום, צ'ילי וג'ינג'ר טיגון קצר, מוסיפים את ציר העוף ורוטב הקארי עם קוקוס "קנור" ומביאים לרתיחה מוסיפים את שאר הירקות ומבשלים כ-10 דקות.
2. במקביל צולים את נתחוני ושומרים בצד.
3. מטגנים את אטריות האורז טיגון עמוק ושומרים להגשה.

להגשה:

מסדרים בקערה עמוקה אטריות ונתחוני עוף צלויים, יוצקים מרק רותח ומקשטים באטריות מטוגנות, כוסברה, בזיליקום ובצל ירוק.

מצרכים 7-10 מנות:

- 4 ליטר ציר עוף או ציר ירקות מחוזק מ"דגש"
1 ליטר רוטב קארי עם קוקוס "קנור"
600 גר' נתחוני פרגית
40 גר' שום
40 גר' ג'ינג'ר טרי קצוץ
40 גר' צ'ילי אדום פרוס
150 גר' שעועית ירוקה
200 גר' בצל סגול חתוכה גס
300 גר' דלעת חתוכה לקוביות
500 גר' אטריות אורז רחבות מושרות במים קרים או אטריות ביצים מבושלות
200 גר' אטריות אורז מטוגנות טיגון עמוק לקישוט
30 גר' בזיליקום טרי
30 גר' כוסברה
50 גר' בצל ירוק פרוס
100 מ"ל שמן סויה
מלח, כורכום לתיקון טעמים





כריך עוף ברוטב קארי קוקוס מהפלנצ'ה

מצרכים 7-10 מנות:

1.8 ק"ג סטייק פרגית או חזה עוף פרוס דק

מלח, פלפל, כפריקה

10 לחמניות

כרוב לבן פרוס על מנדולינה

ציילי חריף טרי פרוס דק

בצל ירוק

בצל סגול

לרוטב :

200 גר' קארי עם קוקוס "קנור"

200 גר' רוטב צ'ילי מתוק "קנור"

100 גר' מיונז "הלמנ'ס"

אופן הכנה:

1. להכנת הרוטב מערבבים בקערה בעזרת מטרפה רוטב

הקארי עם קוקוס "קנור" עם רוטב צ'ילי מתוק ומיונז

"הלמנ'ס".

2. מעבירים לבקבוק לחיץ ושמורים בקירור.

3. מתבלים את ניתחי הפרגית במלח, פלפל ומעט כפריקה

וצולים על הפלנצ'ה.

4. להרכבת הכריך מחממים את הלחמנייה על הפלנצ'ה,

מזליפים רוטב על הבסיס ומסדרים את הפרגית הצלויה.

מניחים מעל כרוב לבן פרוס דק, בצל סגול, תלתלי בצל

ירוק ועלי כוסברה ומסיימים עם זילוף נוסף של הרוטב.





קציצות דג בקארי עם קוקוס, גרגירי חומוס ומנגולד

מצרכים 7-10 מנות:

לקציצות:

1 ק"ג דג טחון בורי ללא עור או נסיכת הנילוס

200 גר' בצל לבן חתוך לקוביות קטנות

200 גר' פירורי לחם

1 ביצה

20 גר' כוסברה

20 גר' פטרוזיליה

מלח פלפל שחור

לרוטב:

50 גר' שום

40 גר' ג'ינג'ר טרי קצוץ

30 גר' צ'ילי אדום פרוס

שמן סויה

250 גר' חומוס גדול מבושל

300 גר' עלי מנגולד חתוכים גם ללא החלק הלבן

600 גר' רוטב קארי עם קוקוס "קנור"

פלחי לימון להגשה

אופן הכנה:

1. בקערה מערבבים ולשים היטב את כל חומרי קציצות הדג.

2. יוצרים קציצות במשקל 30-35 גרם, שומרים במקרר חצי שעה ואופים על נייר אפייה משומן בתנור חם 170 מעלות למשך 7-8 דקות.

3. במקביל מכינים את סיר הרוטב לתבשיל.

4. מחמם סיר רחב ונמוך עם שמן, מטגנים טיגון קצר שום,

צ'ילי וג'ינג'ר, מוסיפים את רוטב הקארי עם קוקוס ומעט מים לדילול, מוסיפים את גרגירי החומוס המבושלים ואת עלי המנגולד ומביאים לרתיחה.

5. מוסיפים את קציצות הדג לרוטב ומבשלים ביחד 10 דקות

6. מגישים עם אורז לבן מאודה.





אטריות אודון עם פרגית ברוטב קארי קוקוס

מצרכים 7-10 מנות:

- 2.5 ק"ג אטריות אודון / נודלס ביצים / ספגטי
- 1.5 ק"ג נתחוני פרגית
- 500 גר' רוטב קארי עם קוקוס "קנור"**
- 250 גר' סלרי חתוך עבה
- 250 גר' אפונה קפואה
- 100 גר' בזיליקום טרי
- 50 גר' שום
- 200 גר' בוטנים מטוגנים גרוסים
- 60 גר' ג'ינג'ר טרי קצוץ
- 40 גר' צ'ילי אדום טרי פרוס
- 500 גר' נבטים עבים
- 3 לימונים חתוכים לפלחים
- 200 גר' שמן סויה

אופן הכנה:

1. מתבלים את נתחוני הפרגית במלח פלפל ומעט שמן וצולים צלייה מוקדמת במחבת/ תנור/ ווק או פלנצ'ה, כל מטבח בהתאם ליכולותיו.
2. מחממים מחבת או ווק עם שמן סויה, מטגנים טיגון מהיר שום, ג'ינג'ר וצ'ילי.
3. מוסיפים סלרי ואת נתחוני הפרגית הצלויים ומקפיצים.
4. מוסיפים רוטב קארי עם קוקוס "קנור" ומעט מים ומביאים לרתיחה, מוסיפים בזיליקום ואפונה, מוסיפים את האטריות המבושלות ומבשלים הכל ביחד 2-3 דקות.
5. מצלחתים ומגישים מיד.
6. מקשטים בפלח לימון, חופן נבטים עבים ובוטנים גרוסים.





כרעי עוף, ירקות שורש ותפוחי אדמה ברוטב קארי

מצרכים ל-10 מנות:

10 יח' כרעיים מחולקות לשוק וירך

1 ק"ג תפוחי אדמה קטנים חצויים

500 גר' גזר

500 גר' סלרי

400 גר' פלפל אדום

600 גר' רוטב קארי עם קוקוס "קנור"

כוסברה טרייה לקישוט

מלח, פלפל, כורכום

אופן הכנה:

1. מתבלים את נתחי העוף במלח, פלפל וכורכום מורחים

במעט שמן, מסדרים בתבנית גסטרונום.

2. מחממים תנור ל-180 מעלות במצב יבש וצולים למשך

8-10 דקות.

3. מסדרים בתבנית גסטרונום את תפוחי האדמה, גזר, סלרי

ופלפלים חתוכים לקוביות.

4. מניחים מעל את נתחי העוף.

5. מערבבים 600 גר' רוטב קארי עם קוקוס "קנור" עם

400 גר' מים ויוצקים את הרוטב על העוף.

6. צולים במצב משולב 170 מעלות למשך כ-45 דקות פתוח

לא מכוסה.





קארי פרגיות עם זוקיני דלעת ותפוח אדמה - בסגנון מסמאן תאילנדי

אופן הכנה:

1. מתבלים את נתחי הפרגית וצולים בתנור / פלנצ'ה או ווק ושמרים בצד.
2. מחממים מחבת עם שמן ומטגנים טיגון מהיר את השום, ג'ינג'ר וצ'ילי.
3. מוסיפים את תפוחי האדמה, זוקיני דלעת ונתחוני פרגית.
4. מוסיפים את הרוטב קארי עם קוקוס ומעט מים, מביאים לרתיחה ומבשלים כ-20 דקות.
5. מסיפים אפונה כוסברה ועלי בזיליקום בדקות הבישול האחרונות.
6. מגישים בצלחת עמוקה לצד אורז לבן מאודה.
7. מקשטים עם תלתלי בצל ירוק וקשיו קלוי ושבור.

מצרכים ל-10 מנות:

- 1.8 ק"ג נתחוני פרגית או חזה עוף
- 300 גר' זוקיני חתוך לקוביות
- 300 גר' דלעת חתוכה לקוביות
- 15 גר' פלפל אדום קוביות
- 15 גר' אפונה קפואה
- 250 גר' תפוחי אדמה חתוכים לקוביות
- 40 גר' שום טרי קצוץ
- 50 גר' ג'ינג'ר טרי קצוץ
- 30 גר' בזיליקום
- 30 גר' כוסברה
- 700 גר' רוטב קארי עם קוקוס "קנור"
- בצל ירוק - תלתלים
- 200 גר' קשיו קלוי ושבור

להגשה:

אורז לבן מאודה
מלפפון טרי מקולף בצלוחית ליד המנה לריענון



צ'אנה מסאלה תבשיל קציצות קארי הודי טבעוני

מצרכים 7-10 מנות:

30 יח' קציצות ירק טבעוניות מוכנות

500 גר' גרגירי חמוס

200 גר' בצל חותך גס

30 גר' שום קצוץ

150 גר' גזר קוביות

100 גר' סלרי

שמן לטיגון

250 גר' רוטב עגבניות פיקנטי "קנור"

300 גר' רוטב קארי עם קוקוס "קנור"

להגשה: אורז לבן מאודה

סלטון עלי כוסברה, נענע וצנונית פרוסה

אופן הכנה:

1. בקערה מערבבים היטב את כל חומרי הקציצה הטבעונית

ומנחים במקרר להתייצבות המסה למשך חצי שעה לפחות.

2. יוצרים קציצות ומטגנים בטיגון עמוק (ניתן גם לאפות

בתנור)

3. במקביל מחמים סיר רחב ונמוך עם שמן ומטגנים את

הבצל, שום גזר וסלרי טיגון קצר.

4. מוסיפים את הרוטב הפיקנטי ורוטב הקארי עם קוקוס

"קנור", מוסיפים מים לדילול (כוס עד כוס וחצי) ומבאים

לרתיחה, מוסיפים את גרגירי החמוס המבושלים ואת

הקציצות המטוגנות ומבשלים ביחד כ 10-15 דקות.

5. מגישים במרקה עם אורז לבן בנפרד וסלטון קטן.





קארי בקר ושעועית ירוקה

מצרכים 7-10 מנות:

ניתן להכין מנה זו בהכנה מהירה במסעדה כאשר עובדים עם סינטה או שייטל בווק, לחלופין ניתן להכין מנה זו גם עם נתחי כתף או צוואר לאחר בישול וריכוך מלא מקדים.

1.8 ק"ג סינטה בקר חתוכה לנתחונים,

או בקר מס' 2 מבושל לאחר ריכוך מלא

1 ק"ג שעועית ירוקה טרייה או קפואה עדינה

50 גר' שום

50 גר' ג'ינג'ר טרי קצוץ

30 גר' צ'ילי טרי פרוס

200 גר' בצל סגול חתוך גס

200 גר' זוקיני חתוך לקוביות

500 גר' רוטב קארי עם קוקוס "קנור"

שמן סויה

מלח פלפל

אופן הכנה:

1. מחממים מחבת עם שמן, מטגנים טיגון מהיר את נתחי הבקר, מוציאים ושומרים בצד.
2. מטגנים את השום, ג'ינג'ר וצ'ילי, מוסיפים למחבת את השעועית והזוקיני, מוסיפים רוטב הקארי עם קוקוס ומוסיפים מעט מים, מביאים לרתיחה ומבשלים 5-6 דקות, מוסיפים את הבשר לכ-2-3 דקות בישול נוספות.
3. מגישים בתוספת אורז לבן מאודה.





מוצרי יוניליוור פודסולושיינס



רוטב קארי עם
קוקוס "קנור"



רוטב צ'ילי מתוק "קנור"



מיונז "הלמניס"



רוטב עגבניות פיקנטי "קנור"



דגש בטעם עוף "קנור"



מרק ירקות כתומים "קנור"



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

