



Unilever
Food
Solutions



שף יקר,

רוטב אלפרדו מהווה בסיס למגוון רחב במיוחד של מנות אהובות, החל ממנות פסטה קלאסיות, דרך מנות מבושלות ומוקרמות. מתוך הבנה זו, יצרנו עבורך רוטב איכותי, על בסיס חלב ושמנת, עם 15% שומן, המהווה בסיס נפלא לגיוון ויצירתיות, ומתאים לכל תפריט ולכל עונה.

הרוטב החלבי הראשון בסדרת רטבי הבישול המקצועית של קנור, מגיע באריזת ליטר נוחה וחسכונית, אינו מצריך קירור ומקל על תפעול המטבח. בחוברת זו קיבצנו מספר מתכונים פשוטים ומהירים להכנה, מתוך רצון לעזור את ההשראה והיצירתיות הייחודיים לתפריט שלך (אפילו השארנו מקום ריק למתכונים חדשים).

בטוחים שמוצר וחוברת זו יהוו עבורך כלי בעל ערך.

יוניליוור פודסולושיינס



· פטוצייני שמנת פטריות ·

אופן ההכנה:

המצרכים (10 מנות):

1 ק"ג פטוצייני יבש "קנור"

חומרים לרוטב:

2 ליטר רוטב אלפרדו "קנור"

200 גרם חמאה

150 גרם בצל לבן קצוץ דק מאד

300 גרם פטריות שמפיניון

300 גרם פטריות פורטובלו

25 גרם שום

2 גבעולי טימין

100 גרם יין לבן יבש

מלח, פלפל שחור גרוס, מוסקט טחון

להגשה:

200 גרם גבינת פרמזן מגורדת

1. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן במים רותחים עם מלח, ומסננים.
מומלץ להוריד דקה או שתיים מזמן הבישול במידה ורוצים לקרר ולחמם שנית להגשה.
2. מחממים מחבת רחבה עם חמאה.
3. מאדים את הבצל והשום, מוסיפים את הפטריות החתוכות ומאדים כ-5 דקות. מוסיפים יין לבן ומעט מלח, פלפל וטימין.
4. מוסיפים רוטב אלפרדו "קנור". מביאים לרתיחה ומבשלים 5 דקות נוספות.
5. מערבבים עם הפסטה החמה ומגישים עם מעט גבינת פרמזן מגורדת מעל.



· קרוק מאדאם ·

המצרכים (10 מנות):	אופן ההכנה:
30 פרוסות לחם קסטן מרובע במידה 10x10 ס"מ	הכנת הטוסטים:
250 גרם חמאה	1. מורחים את כל הפרוסות בחמאה משני הצדדים.
450 גרם גבינה גאודה פרוסה	2. מכינים לכל מנה טוסט משלוש פרוסות לחם עם גבינה פרוסה בין פרוסות הלחם, ומניחים על תבנית עם נייר אפייה.
1.5 ליטר רוטב אלפרדו "קנור"	3. אופים בתנור פיצה או בתנור אפיה כ-5-7 דקות עד שהגבינה מותכת, והבצק מקבל גוון יפה.
300 גרם עלי בייבי תרד קצוצים	הכנת הרוטב:
30 גרם שום כתוש	1. מחממים סיר רחב עם חמאה ושום, מוסיפים את עלי התרד ומאדים כשתי דקות.
50 גרם חמאה	2. מוסיפים את רוטב האלפרדו ומביאים לרתיחה. מתבלים במעט מוסקט, מלח ופלפל לפי הצורך.
מלח, פלפל, מוסקט טחון	שומרים חם עד להגשה.
20 ביצי עין מטוגנות	3. במקביל מטגנים 20 ביצי עין.
	אופן ההגשה:
	מניחים במרכז צלחת שטוחה את הטוסט החם. יוצקים מצקת של רוטב מעל, כך שיגלוש על דפנות הטוסט. מניחים מעל ביצת עין ומגישים מיד.





· גראטן תפוחי אדמה ·



המצרכים (10 מנות):

אופן ההכנה:

2.5 ק"ג תפוחי אדמה בגודל בינוני מזן "דזירה" (מומלץ)

1 ליטר רוטב אלפרדו "קנור"

50 גרם חמאה

100 גרם גבינת פרמזן מגורדת

מלח, פלפל שחור גרוס

1. קולפים את תפוחי האדמה, חוצים לאורך ומשרים במים קרים חצי שעה לפחות.

2. פורסים דק כל מחצית תפוח אדמה ושומרים על צורתו לאחר הפריסה.

מעבירים לתבנית אפייה משומנת בחמאה ומסדרים בצפיפות. לוחצים קלות על תפוחי האדמה לקבלת צורת מניפה, ומתבלים במלח ובפלפל.

3. יוצקים רוטב אלפרדו "קנור" על פני תפוחי האדמה ומפזרים מעט גבינת פרמזן מגורדת.

4. אופים ב-170-180 מעלות בתנור שחום מראש, למשך 40 דקות.

5. מגישים חם.



גראטן תפוחי אדמה היא מנה קלאסית מהמטבח הצרפתי הכפרי.
ניתן להגישו כתוספת למנות דגים או כחלק ממאכלן חלבי בארוחות בוקר בבית גילון ובאירועים.
• ניתן לאגון עם בטטה או כרובית.



· ג'אקט פוטטו ·

המצרכים (10 מנות):	אופן ההכנה:
10 יח' תפוחי אדמה גדולים, 250-300 גרם ליחידה	1. עוטפים כל תפוח אדמה בנייר אפייה ובנייר אלומיניום מעל.
1 ליטר רוטב אלפרדו "קנור"	2. אופים בחום של 220 מעלות למשך 50 דקות.
תוספות מומלצות למילוי:	3. שומרים במקום חם להגשה.
פטריית צלויות	4. מחממים את הרוטב ומשמרים בבן מארי עד להגשה.
תירס	אופן ההגשה:
שעועית חומה מבושלת	1. בעזרת סכין חדה יוצרים כיס בחלקו העליון של תפוח האדמה.
בצל ירוק	2. ממלאים במגוון תוספות בהתאם לבחירת הסועד.
שמנת חמוצה	3. מסיימים את המילוי עם כף רוטב אלפרדו חם ומעט מוצרלה מגורדת מעל.
גבינה בולגרית	
מוצרלה מגורדת	
טונה משומרת	
סלמון מעושן פרוס	
סלסת עגבניות פיקנטית	

רוטב פטריות פורציני

אשרים באים חמים למשך שעה פטריות פורציני יבשות. אוסיפים את האדים לרוטב אלפרדו "קנור" וקוצצים את הפטריות לתוך הרוטב.



· שקשוקה לבנה ·

המצרכים (10 מנות):

אופן ההכנה:

לרוטב:

2 ליטר רוטב אלפרדו "קנור"

500 גרם תפוח אדמה אפוי חתוך לקוביות

400 גרם עלי בייבי תרד

20 ביצים

400 גרם גבינת רוקפור מגורדת

30 גרם שום פרוס

100 גרם חמאה

מלח ופלפל שחור גרוס

1. מחממים מחבת עם חמאה ומאדים קלות את השום. מוסיפים למחבת את קוביות תפוחי האדמה ועלי תרד. מוסיפים מעל רוטב אלפרדו "קנור" עד לגובה תפוחי האדמה ומביאים לרתיחה.

2. מפזרים מעל גבינת רוקפור מגורדת ושוברים ביצים טריות. מתבלים במלח ופלפל את הביצים.

3. מבשלים עד להגעת הביצים למידת הבישול הרצויה.

אופן ההגשה:

לחמניות בריוש

סלט עלי טרי עם רוטב חרדל ודבש "הלמנס".

רוטב ארבע גבינות

רוטב אלפרדו "קנור"

+

פרמזן, ריקוטה, גרנזולה ומוצרלה





· טורטליני ריקוטה ותרד ברוטב רוזה ·

אופן ההכנה:

המצרכים (10 מנות):

הכנת הטורטליני:

1. מרתיחים 10 ליטר מים בתוספת 3 כפות מלח.
2. מבשלים לפי הוראות היצרן (5-7 דקות).
3. מסננים ומעבירים למחבת עם הרוטב, מערבבים ומגישים בתוספת גבינת פרמזן מגורדת.

הכנת הרוטב:

1. מחממים מחבת רחבה עם רוטב נפוליטנה "קנור" ויין לבן. מביאים לרתיחה ומבשלים מספר דקות. מוסיפים מעט מלח.
2. מוסיפים את רוטב האלפרדו ואת הבזיליקום, מערבבים היטב ומוסיפים את החמאה.
3. מוסיפים את הטורטליני לרוטב ומערבבים עד המסה מלאה של החמאה.

אופן ההגשה:

מזגים לצלחת רחבה ומפזרים בנדיבות גבינת פרמזן.

2 ק"ג טורטליני ריקוטה ותרד

1 ק"ג רוטב נפוליטנה "קנור"

0.5 ק"ג רוטב אלפרדו "קנור"

150 גרם יין לבן יבש

50 גרם חמאה

20 עלי בזיליקום

גבינת פרמזן מגורדת

מלח

רוטב לימון ועשבי תיבול
רוטב אלפרדו "קנור"
+ מעט שמן מאוזה בחמאה
+ פטרז'ליה קצוצה, שמיר קצוץ
מעל לימון טרי וצ'זים.



· פיצה ביאנקא ·

אופן ההכנה:

המצרכים (10 מנות):

1. מרדדים את כדורי הבצק לקוטר 30 ס"מ.
 2. מורחים כל פיצה בכף רוטב אלפרדו "קנור" ומפזרים מעל 150 גרם מוצרלה מגורדת.
 3. מפזרים מעל עגבניות שרי, אספרגוס, בצל סגול וגבינת פרמזן.
 4. אופים בתנור אבן בחום של 280-300 מעלות כ-2-3 דקות.
- 10 כדורי בצק מוכן במשקל 250 גרם כל אחד
1 ליטר רוטב אלפרדו "קנור"
1.5 ק"ג מוצרלה מגורדת
0.5 ק"ג אספרגוס טרי
300 גרם עגבניות שרי חצויות
200 גרם בצל סגול פרוס
200 גרם גבינת פרמזן מגורדת

רוטב חרדל דיז'ון
מאדים קצת ירקות שורש
ומוסיפים רוטב אלפרדו "קנור"
+ יין לבן + חרדל דיז'ון + טימין.
מבשלים כ-10 דקות ומסננים.



· פילה סלמון ברוטב עשבי תיבול ויין לבן ·

המצרכים (10 מנות):	אופן ההכנה:
להכנת הדג: 1 נתחי פילה במשקל 180-200 גרם 20 גרם מלח ים 15 גרם פלפל שחור גרוס 10 גרם פפריקה מתוקה גרוסה 50 גרם חמאה או שמן זית	להכנת הדג: 1. מורחים את נתחי הפילה בחמאה מומסת או שמן זית, מסדרים בתבנית על גבי נייר אפייה ומתבלים במלח ים, פלפל גרוס ומעט פפריקה גרוסה. 2. אופים בחום בינוני, 160-170 מעלות, למשך 12 דקות. 3. שומרים במקום חם להגשה.
להכנת הירקות הקלויים: 1 ק"ג זוקיני 0.5 ק"ג עגבניות שרי 5 גבעולי טימין טרי 100 גרם שיני שום קלופות 50 גרם שמן זית מלח ופלפל	אופן הכנה לירקות הקלויים: 1. חוצים את עגבניות השרי. 2. חוצים את הזוקיני לאורכו ופורסים לפרוסות בעובי בינוני. 3. מערבבים בקערה זוקיני, חצאי שרי, שיני שום שלמות, מלח, פלפל, שמן זית וטימין. 4. מעבירים לתבנית וצולים בתנור חם למשך 10 דקות. 5. שומרים חם להגשה.
להכנת הרוטב: 700 גרם רוטב אלפרדו "קנור" 150 גרם יין לבן יבש 50 גרם חמאה או שמן זית 20 גרם שום 20 גרם בזיליקום 20 גרם פטרוזיליה 5 גרם אורגנו 20 גרם חרדל דיז'ון "הלמנ'ס" מלח ופלפל	להכנת הרוטב: 1. מחממים סיר רחב עם חמאה או שמן זית. מאדים מעט את השום ומוסיפים את היין הלבן והחרדל. מביאים לרתיחה ומבשלים מספר דקות. 2. מוסיפים את רוטב האלפרדו של קנור ואת עשבי התיבול וממשיכים לבשל 10 דקות על אש נמוכה. 3. מתקנים תיבול במלח ופלפל ושומרים חם להגשה.
	אופן ההגשה: 1. מסדרים במרכז צלחת עמוקה כף של רוטב עשבי התיבול. 2. מניחים על הרוטב 150 גרם של ירקות קלויים. 3. מניחים מעל הירקות את נתח הדג האפוי.







"הכנת רוטב אלפרדו אינה מסובכת,
אבל די בטעות קטנה כדי לגרום לתקלה..."

חדש מקנור!

**רוטב אלפרדו
על בסיס חלב ושמנת**

להכנה מדויקת של מגוון מנות



רוטב שום קלאסי

רוטב אלפרדו "קנור"

+ יין לבן + שום +

שמיר + פטרוזיליה

רוטב שמנת בטטה

רוטב אלפרדו "קנור" + בטטה

מטוגנת ומקורמלת לתוך הרוטב

+ בזיליקום וטימין.

רוטב פסטו ושמנת

מערבבים רוטב אלפרדו "קנור"

+ ממרח פסטו "האמנס"

ומחממים לפני ההגשה.

רוטב שמנת מרד

רוטב אלפרדו "קנור"

+ מוסקט + יין לבן

+ תרד מאודה קצוץ

+ גבינת פרמזן

רוטב רוזה

רוטב אלפרדו "קנור"

+ רוטב נפוליטנה "קנור"

ניתן לאגון עם יין לבן

ואו וודקה ובזיליקום

רוטב פרימוורה

רוטב אלפרדו "קנור"

+ אפונה קפואה

+ עלבניה טרייה מגורדת

+ בזיליקום ושום



- אינו מצריך אחסנה בקירור
- עמיד בבן-מארי
- על בסיס חלב ושמן
- ללא גלוסן
- ללא חומרים משמרים



נחונים טכנים

לצפייה במגוון מתכונים
סרקו את הקוד
או היכנסו לאחר



www.ufs.com



המתכונים שלי

This image shows a single sheet of cream-colored paper with horizontal red ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

