

Knorr
PROFESSIONAL

רוטבי הבישול החדשים של קנור

- לימון עם שמן זית -
- חרדל וסילאן -



פותחו במיוחד בשבילך

בשנים האחרונות גוברת הדרישה למנות בריאות שעשויות מרכיבים איכותיים על בסיס רטבים רעננים ומופחתי סוכר. יצירת מנות כאלו מצריכה הכנות מקדימות ועבודה מורכבת עם חומרי גלם רבים, דבר שמקשה על שמירת האחידות ההכרחית בטעמים ובעלויות.

רוטבי הבישול החדשים של "קנור"
פותחו בטכנולוגיה ייחודית על ידי צוות השפים של
יוניליוור פודסולושיינס, במיוחד בשבילך.

הרטבים החדשים שלנו נועדו לספק לך פתרון למגוון רחב של מנות דגים, עופות וירקות ברמה הגבוהה ביותר, בנראות מעולה, טעמים אחידים ופשטות בהכנה.





רוטבי הבישול של קנור


רוטבי הבישול החדשים של קנור:

- פותחו בטכנולוגיה ייחודית ע"י השפים של יוניליוור פודסולושיינס.
- מתאימים במיוחד לייצור מנות דגים, עופות וירקות.
- נהדרים לצלייה במחבת, בישול בתנור וכמרינדה.
- מבוססים על רכיבים משובחים ואהובים במיוחד על הסועד הישראלי:

סילאן טבעי 

חרדל וזרעי חרדל שלמים 

שמן זית כתית מעולה 

רכז לימון טבעי 



רוטב לימון עם שמן זית לבישול
1143



רוטב חרדל וסילאן לבישול
1144



רוטב סצ'ואן
5069



רוטב ברביקיו
1213



רוטב טריאקי
1579



רוטב צילי מתוק
5388



רוטב שזיפים
5336



רוטב נפאלי
1841



רוטב להקפצה בסגנון תאילנדי
1886



רוטב סויה קלאסי
5270



רוטב סויה בסגנון סיני
1259



רוטב חמוץ מתוק
5689



רוטב צילי חריף
1008



רוטב שום ודבש
5339



רוטב מקסיקני
5228



רוטב יין אדום
5361

סלט עוף ברוטב חרדל וסילאן

על מצע לבבות חסה רומית

אתכון
10-15 מנות

אופן ההכנה

- בקערת ערבוב מוסיפים את כל הירקות ומתבלים עם רוטב הלימון.
- מוסיפים מלח ופלפל ומעבירים לצלחת הגשה.
- צולים במחבת את חזה העוף עם מעט שמן.
- מוסיפים את רוטב החרדל והסילאן למחבת וממשיכים לבשל עם הרוטב לזיגוג 4-5 דקות בחום נמוך.
- מקררים ופורסים להגשה על הסלט.

טיפ

ניתן להגיש את העוף המזוגג כמנה בפני עצמה בתוספת אורז או תפוז"א.

מצרכים

1.5 ק"ג רצועות חזה עוף
1 ק"ג לבבות חסה רומית
500 גרם אספרגוס חלוט
4 יחידות חסה סלנובה
500 גרם פלפל טינקרבל קלוי
300 גרם צנוניות חתוכות דק
500 מ"ל רוטב חרדל וסילאן "קנור"
200 גרם רוטב ויניגרט עם שמן זית, לימון
וסומק של "הלמנס"
מלח, פלפל



פרגית ברוטב חרדל וסילאן על מצע בטטה

תחבון
10-15 דקות

אופן הכנת סטייק הפרגית

- מתבלים את נתחי הפרגית בשמן זית, מלח, פלפל ועלי התימין הטריים.
- במקביל, מחממים את רוטב החרדל והסילאן בסיר ושומרים אותו חם לקראת ההגשה.
- צולים את נתחי הפרגית על גריל או פלנצ'ה.

אופן ההגשה

מניחים את נתח הפרגית בצלחת לצד בטטה צלויה וחצויה לאורך, ויוצקים את הרוטב מעל.

מצרכים

- 2 ק"ג סטייק פרגית נקי מוכן לצלייה
- 40 גרם גבעולי תימין טרי
- 500 גרם רוטב חרדל וסילאן לבישול "קנור"
- 100 מ"ל שמן זית
- מלח, פלפל
- 10 יחידות בייבי בטטה
- 20 גרם מלח ים גס

אופן הכנת הבטטה

- מחממים תנור ל-180 מעלות.
- מסדרים את הבטטות בתבנית על גבי שכבת מלח גס.
- צולים למשך כ-40 דקות עד לריכוך מלא של הבטטות.



סלמון צלוי ברוטב חרדל וסילאן

בליווי תפוח אדמה ושעועית ירוקה

אתכון
10-15 מנות

אופן הכנת השעועית הירוקה

מחממים מחבת עם שמן זית ושום, מקפיצים את השעועית ומתבלים במלח ופלפל (אפשר גם לחמם בתנור).

אופן הכנת פילה הסלמון

- משמנים את פילה הסלמון בשמן זית ומתבלים במלח, פלפל ועלי התימין הטריים. מסדרים את הנתחים בתבנית על נייר אפייה.
- צולים בתנור על חום של 180 מעלות למשך 9-10 דקות, וכמקביל מחממים את רוטב החרדל והסילאן ושומרים אותו חם לקראת ההגשה.

אופן ההגשה

מסדרים צלחת עם נתח פילה סלמון צלוי, תפוחי אדמה קטנים אפויים ושעועית ירוקה. יוצקים את הרוטב החם על פילה הסלמון ומגישים.

מצרכים

- 2 ק"ג פילה סלמון חתוך למנות 150 מ"ל שמן זית
- מלח, פלפל שחור גרוס
- 30 גרם גבעולי תימין טריים
- 600 גרם רוטב חרדל וסילאן לבישול "קנור"
- 1 ק"ג שעועית ירוקה עדינה (קפואה או טרייה)
- 2 ק"ג תפוחי אדמה קטנים
- 40 גרם שום טרי כתוש
- 30 גרם תערובת חיבול פילדלפיה

אופן הכנת תפוח האדמה

- חוצים את תפוחי האדמה ומבשלים / מאדים כ-10 דקות עד לריכוך ראשוני.
- מקררים מעט ומתבלים בשמן, מלח, פלפל ותערובת פילדלפיה.
- צולים בתנור על חום של 180 מעלות למשך 20 דקות.



סלמון צלוי ברוטב לימון ושמן זית

מתכון
10-15 דקות

מצרכים

10 נתחים של 200 גרם פילה סלמון
400 גרם עלי מנגולד חתוכים ושטופים
50 גרם צרור כוסברה קצוצה
40 גרם שיני שום טרי פרוסות
500 מ"ל רוטב לימון עם שמן זית לבישול "קנור"
50 מ"ל חים
קורט מלח וקורט פלפל שחור גרום
50 גרם פלפל אדום יבש (מתוק)
40 גרם תלתלי בצל ירוק לקישוט
50 גרם שמן זית

אופן ההכנה

• צולים במחבת או תנור את נתחי הסלמון למידת העשייה הרצויה ומתבלים כמלח ופלפל.
• מוסיפים שמן זית לסיר בגודל בינוני ומטגנים את השום ועלי המנגולד עד להזהבה.
• מוסיפים את רוטב הלימון והמים ומביאים לרתיחה.
• מוסיפים את הכוסברה, הפלפל האדום היבש ומשפרים טעמים עם מלח ופלפל במידת הצורך.
• מכשלים למשך 5 דקות נוספות.

אופן הגשה

• בצלחת ייעודית יוצקים את הרוטב בתחתית.
• מניחים על מצע הרוטב את הדג החם ומקשטים עם פלפל אדום ותלתלי הבצל הירוק.



פילה דניס ברוטב לימון ושמן זית

על מצע עגבניות שרי צלויים
וגרגירי חומוס

מתכון
10-15 מנות

אופן ההכנה

- צולים את העגבניות והבצלים בתנור חם למשך 15 דקות עם מעט שמן זית, מלח ופלפל.
- מחממים את רוטב הלימון לבישול ושומרים בכך מרי להגשה.
- מחממים מחבת טפלון עם מעט שמן זית וצולים את פילה הדניס על העור. מתבלים במלח ופלפל.
- מחממים מחבת נוספת ומקפיצים את העגבניות והבצלים הצלויים עם השום, גרגירי החומוס המבושלים, הפלפל הירוק ועלי הפטרוזיליה.
- מתבלים בהתאם לצורך.

אופן ההגשה

יוצקים כף רוטב לימון על צלחת שטוחה.
מסדרים מעל את הירקות עם החומוס ומניחים מעל את נתח הדג.

מצרכים

- 1.8 ק"ג פילה דניס טרי
- 500 גרם עגבניות שרי תמר
- 500 גרם עגבניות שרי צהובות
- 250 גרם בצל שאלוט חתוך לרבעים
- 150 גרם קונפי שום
- 250 גרם גרגירי חומוס מבושלים
- 50 גרם פלפל ירוק חריף
- 50 גרם עלי פטרוזיליה שלמים
- 500 גרם רוטב לימון עם שמן זית לבישול "קנור"
- שמן זית, מלח ופלפל



פיש אנד צ'יפס

עם מטבל איולי לימוני

אתכון
10-15 דקות

מצרכים

1 ק"ג דג קוד נקי מעור ואדרות
1 ק"ג צ'יפס מוכן קפוא
200 גרם רוטב לימון עם שמן זית לבישול "קנור" (להשריה)
שמן לטיגון עמוק

לציפוי

500 גרם קמח לבן
2 ביצים
2 כפיות אבקת אפייה
30 גרם פטרוזיליה קצוצה
מלח, פלפל

למטבל איולי לימוני

300 גרם מיונז "הלמניס"
200 גרם רוטב לימון עם שמן זית לבישול "קנור"
2 גרם צ'ילי גרוס יבש

אופן הכנת הדג

- חותכים את פילה הדג לאצבעות ומשרים ברוטב הלימון ושמן הזית למשך שעה לפחות.
- מתמחים שמן לטיגון עמוק.
- מערבבים בקערה בעזרת מטרפה את כל חומרי הבליילה ומשאירים בקורור עד לתחילת הטיגון.
- טובלים ומצפים את נתחי הדג בכלילה ולאחר מכן מטגנים כ-4-5 דקות.
- במקביל מטגנים את הצ'יפס.

אופן הכנת מטבל איולי לימוני

מערבבים היטב את המיונז עם רוטב הלימון ושמן הזית. מוסיפים מעט צ'ילי חריף יבש ומאחסנים בסקוויזר להגשה.

אופן ההגשה

מסדרים בסלסלה את הצ'יפס ונתחי הדג המטוגנים ומגישים יחד עם המטבל בקוקוט בנפרד.



כריך שניצל עם רוטב חרדל וסילאן

אתכון
10-15 מנות

מצרכים

1.5 ק"ג חזה עוף
10 יח' ג'יבטה
1 ק"ג סלט קולסלאו מוכן
250 גרם בצל סגול פרוס
1 ק"ג פרורי לחם "קנור"
500 גרם רוטב חרדל וסילאן "קנור" בסקוויזר
שמן לטיגון
500 גרם קמח
5 ביצים
מלח, פלפל ואבקת תיבול "דגש" בטעם עוף "קנור"

אופן ההכנה

- מתבלים את חזה העוף ומצפים בקמח ביצה ופרורי לחם.
- מטגנים בעיתוי קרוב להזמנת המנה.
- מורחים בג'יבטה כף סלט קולסלאו ובצל סגול.
- מניחים את השניצל ומזלפים רוטב חרדל וסילאן מעל.

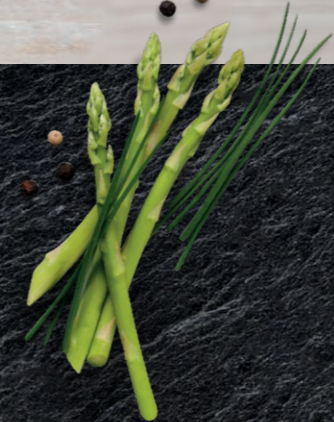
אופן ההגשה

מגישים עם צ'יפס ומטבלי הלמנים.



Minute סטייק ברוטב חרדל וסילאן על מצע פירה

אתכון
10-15 דקות



מצרכים לMinute סטייק

2 ק"ג אנטריקוט פרום דק - "מינוט-סטייל" (200 גרם למנה)
600 מ"ל רוטב חרדל וסילאן לבישול "קנור"

אופן הכנת Minute סטייק

צולים את המינוט סטייק במחבת או בפלנצ'ה ומתבלים במלח ופלפל.

אופן ההגשה

חממים את רוטב החרדל והסילאן ולפני הגשה מזלפים אותו על נתחי הסטייק שמונחים על מצע הפירה.

מצרכים לפירה פרווה

2 ק"ג תפוז"א מקולפים ורכים (לאחר שבושלו במי מלח)
200 גרם מינוז "הלמניס"
תבלינים:
קורט אגוז מוסקט
מלח לפי הצורך

אופן הכנת הפירה

- בעזרת כלי ייעודי מועכים את תפוז"א עד לקבלת מרקם חלק.
- מוסיפים את המינוז ואגוז המוסקט ומשפרים טעמים במידת הצורך עם התבלינים.



קוסקוס דג מוסר ברוטב לימון עם שמן זית

אתכון
10-15 דקות

אופן הכנת הקוסקוס

- מערבבים 1 ק"ג קוסקוס עם 100 גרם שמן וכף מלח.
- מוסיפים 1.4 ליטר מים קרים ומניחים בצד למשך שעה.
- מערבבים ולפני ההגשה מחממים בהנור.
- במצב אדים בחום של 100 מעלות למשך 8 דקות.

אופן הכנת תבשיל הדגים

- מחממים מחבת רחבה עם שמן סויה.
- מוסיפים את השום, הפלפל החריף, הפלפל האדום המתוק, הכרישה והשומר, ומטגנים למשך מספר דקות בחום נמוך.
- חשוב לשים לב שהשום לא יישרף. מוסיפים את המים עם אבקת התיבול "דגש" בטעם עוף ומביאים לרתיחה.
- מוסיפים את רוטב הלימון, זעפרן וגרגירי החומוס ומבשלים למשך 20 דקות.
- משפרים טעם עם מלח ופלפל בהתאם לצורך.
- לאחר 20 דקות מסדרים את נתחי הדג עם העור כך שיונחו מעל פני הרוטב, ומבשלים למשך 20 דקות נוספות על אש נמוכה כאשר הכלי מכוסה.

אופן ההגשה

מגישים בכלי עמוק עם הרבה רוטב וצלחת נפרדת לקוסקוס.

מצרכים

- 2 ק"ג פילה דג מוסר ים
- 200 גרם כרישה
- 150 גרם סלרי אמריקאי
- 40 גרם פלפל אדום יבש מתוק
- 250 גרם גרגירי חומוס מבושלים
- 250 גרם שומר או זוקיני (בהתאם לעונה)
- 300 גרם רוטב לימון עם שמן זית לבישול "קנור"
- 500 גרם מים עם 15 גרם "דגש" בטעם עוף "קנור"
- 40 גרם שום
- 30 גרם פלפל ירוק חריף
- 6 שערות זעפרן (פחות מגרם)
- 1 ק"ג קוסקוס מקמח דורום "קנור"
- 200 גרם שמן סויה
- מלח, פלפל





Knorr
PROFESSIONAL

