

Knorr
PROFESSIONAL

רוטבי הבישול החדשים של קנור

- לימון עם שמן זית -
- חרדל וסילאן -



פותחו במיוחד בשבילך

הסועד הישראלי מחפש מנות בריאות וקלות שעשויות מרכיבים איכותיים ומופחתות 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.


אנחנו יודעים שהסועדים שלך אוכלים קודם כל "דרך העיניים". עם רוטבי הבישול החדשים שלנו ניתן לייצר מגוון מנות דגים, עופות וירקות - שיישמרו בנראות נפלאה לאורך זמן.



רוטבי הבישול של קנור


רוטבי הבישול החדשים של קנור:

- פותחו בטכנולוגיה ייחודית ע"י השפים של וניליוור פודסולושינס.
- 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

קציצות דג ברוטב לימון ושמן זית

אתכון
10-15 מנות

מצרכים לרוטב

1.5 ק"ג קציצות דג מוכנות מראש סגורות בחנור
300 גרם בצל חתוך לקוביות
200 גרם סלרי חתוך לטבעות
50 גרם שיני שום טרי שלמות
15 גרם פלפל ירוק חריף חתוך לטבעות
500 גרם רוטב לימון עם שמן זית לבישול "קנור"
1.5 ליטר מים עם אבקת תיבול "דגש" בטעם עוף "קנור"
200 גרם אפונת גינה
50 גרם פטרוזיליה
50 גרם כוסברה
50 גרם שמן
תבלינים: מלח, פלפל, כורכום

אופן הכנת הרוטב

- מאדים בסיר חם את הבצל, השום, הסלרי והפלפל הירוק החריף. מוסיפים את רוטב הלימון והמים ומביאים לרתיחה.
- משפרים טעמים עם התבלינים, מוסיפים את האפונה ועשבי התיבול ומביאים לרתיחה חוזרת.
- יוצקים את הרוטב על קציצות הדג הסגורות מראש ומכניסים לחנור לחום של 170 מעלות משולב לכ-30 דקות.

מצרכים לקציצות הדג

1 ק"ג דג מרלוחה או נסיכת הנילוס - טחון
200 גרם בצל לבן חתוך לקוביות קטנות
200 גרם פירורי לחם
1 ביצה
100 גרם רוטב לימון עם שמן זית לבישול "קנור"
20 גרם כוסברה
20 גרם פטרוזיליה
מלח, פלפל

אופן הכנת הקציצות

- שמים בקערה את כל הרכיבים של קציצות הדג ומערבבים.
- התערובת צריכה להיות רכה אך נוחה לעיצוב.
- מרטיבים את הידיים ויוצרים מהתערובת כדורים בקוטר 6-7 ס"מ.
- מסדרים על נייר אפייה משומן וצולים בתנור בחום של 170 מעלות למשך 10 דקות.



סלמון צלוי ברוטב חרדל וסילאן

בליזוי תפוח אדמה ושעועית ירוקה

מתכון
f-10 מנות

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.

אופן הכנת השעועית הירוקה

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

אופן הכנת פילה הסלמון

- משתנים 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, ובמקביל מחממים את רוטב החרדל וסילאן 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.



פיש אנד צ'יפס

עם מטבל איולי לימוני

אתכון
10-15 מנות

אופן הכנת הדג

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

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 הציפס ונתחי הדג המטוגנים ומגישים יחד עם המטבל בקוקוט בנפרד.

מצרכים

- 1 ק"ג פילה דג קוד נקי מעור ואדרות
- 2 ק"ג ציפס מוכן קפוא
- 200 גרם רוטב לימון עם שמן זית לבישול "קנור" (להשרייה)
- 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 "הלמנ'ס"
- 200 גרם רוטב לימון עם שמן זית לבישול "קנור"
- 2 גרם צ'ילי גרוס יבש



קציצות גונדי ברוטב לימון ושמן זית

מתכון
ל-10 מנות

מצרכים לקציצות

- 1 ק"ג עוף טחון
- 300 גרם קמח חומס
- 300 גרם בצל לבן גדול מגורד בפומפייה ומסונן
- 150 גרם שמן
- 1-2 כוסות מים (לפי הצורך)
- 2 כפיות כורכום
- 2 כפיות כמון
- 1.5 כפיות הל
- מלח, פלפל

אופן הכנת קציצות הגונדי

- שמים בקערה את העוף הטחון יחד עם הבצל, קמח החומס, השמן, והתבלינים ומערבבים. התערובת צריכה להיות רכה אך נוחה לעיצוב. אם התערובת סמיכה מדי - מוסיפים מים לפי הצורך.
- מרטיבים את הידיים ויוצרים מהתערובת כדורים בקוטר 6-7 ס"מ.
- מכניסים את הכדורים לרוטב הרוחה ומביאים שוב לרתיחה.
- מנמיכים את האש ומבשלים כחצי שעה.

מצרכים לרוטב

- 1.5 ק"ג תערובת קציצות גונדי מוכנה מראש לפי מתכון
- 200 גרם בצל חתוך לקוביות בינוני
- 150 גרם סלרי חתוך גס לטבעות
- 50 גרם שיני שום טרי פרוסות
- 500 מ"ל ליטר רוטב לימון עם שמן זית לבישול "קנור"
- 1.5 ליטר מים עם 30 גרם אבקת תיבול "דגש" בטעם עוף "קנור"
- 50 גרם פטרוזיליה
- 100 גרם עלי סלרי
- 300 גרם גרגירי חומס מוכנים
- 150 גרם שמן
- תבלינים: מלח, פלפל, כורכום

אופן הכנת הרוטב

- מאדים בסיר חם את הבצל, השום והסלרי, מוסיפים את רוטב הלימון והמים ומביאים לרתיחה.
- משפרים טעמים עם התבלינים, מוסיפים את גרגירי החומס ומביאים לרתיחה חוזרת.

אופן ההגשה

- מומלץ להגיש בקערה עמוקה בתוספת אורז לבן עם שמיר לקישוט.



פרגית ברוטב חרדל וסילאן על מצע בטטה

מתכון
10-15 מנות

אופן הכנת סטייק הפרגית

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

אופן ההגשה

מניחים את נתח הפרגית בצלחת לצד בטטה צלוייה 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.



שוקי עוף ברוטב לימון ושמן זית עם עלי מנגולד וארטישוק

אתכון
10-15 מנות

אופן הכנה

- מאדים את הגזר, הבצל והסלרי בסיר, מוסיפים את המים ומביאים לרתיחה.
- משפרים טעם עם התבלינים, מוסיפים את הארטישוק והמנגולד ומביאים לרתיחה חוזרת.
- יוצקים את הרוטב על השוקיים הסגורות מראש ומכניסים לתנור בחום של 170 מעלות משולב לכ-35 דקות.

אופן ההגשה

מומלץ להגיש את המנה עם פתיתים או קוסקוס ופטרוזיליה לקישוט.

מצרכים

1,5 ק"ג שוקיים עוף סגורות בתנור
300 גרם גזר חתוך לקוביות
200 גרם בצל חתוך לקוביות
150 גרם סלרי חתוך לטבעות
200 גרם מנגולד חתוך לרצועות עבות
500 גרם לבבות ארטישוק חתוכים לרבעים
1 ליטר רוטב לימון עם שמן זית לבישול "קנור"
2 ליטר מים עם אבקת תיבול "דגש" בטעם עוף "קנור"
תבלינים: מלח, פלפל, כורכום



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 פרוורי 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.



כרוב מחולא עם רוטב לימון ושמן זית

מתכון
10-15 מנות

מצרכים

10 עלי כרוב למילוי
3 עלים לריפוד התבנית

לרוטב

500 מ"ל רוטב לימון לבישול "קנור"
500 מ"ל מים

למילוי

1/2 ק"ג בשר בקר טחון
200 גרם אורז מבושל
100 גרם רוטב פולפה "קנור"
50 מ"ל מים
50 גרם כוסברה קצוצה
50 גרם נענע קצוצה
מלח, פלפל

אופן ההכנה

- מרתיחים מים עם מלח בסיר גדול.
- מוציאים את ליבת הכרוב בעזרת סכין קטנה ותוקעים מזלג גדול במקום.
- מקלפים את הכרוב שכבה אחר שכבה באמצעות תהליך אידוי כאשר העלים מתרככים.
- מרפדים את תחתית כלי הבישול עם עלי כרוב מאודים.
- מערבבים את כל חומרי המילוי עד לקבלת תערובת אחידה.
- ממלאים כל עלה בנפרד ומניחים בצורה צפופה בתוך כלי הבישול.
- מערבבים את רוטב הלימון עם שמן זית ביחד עם המים ויוצקים לתוך הכלי.
- חשוב לוודא שמפלס הרוטב יהיה גבוה ויכסה את הכרובים המחולאים.
- מכסים בנייר אפייה ומניחים מעל כלי כבד (לדוגמה, צלחת).
- מכניסים לתנור שחומם מראש על חום של 160 מעלות משולב למשך שעה.
- מסירים את הצלחת ונייר האפייה ומכניסים לצלייה נוספת של כ- 5-7 דקות בחום 180 מעלות לקבלת צבע.



צוואר עגל ברוטב חרדל וסילאן

אתכון
10-15 מנות

מצרכים

3 ק"ג צוואר עגל חתוך לקוביות 5/5 ס"מ
500 גרם בצלי שאלוט חצויים
500 גרם עלי סלרי חתוכים גס
100 גרם שיני שום קלופים ושלמים
500 גרם פטריות שמפיניון חתוכות גס
1.5 ליטר רוטב חרדל וסילאן לבישול "קנור"
1 ליטר מים עם 200 גרם דמי גלאס של "קנור"
מלח, פלפל

אופן ההכנה

- סוגרים את הבשר היטב מכל צדדיו עם מלח ופלפל במחבת חמה ולאחר מכן מוציאים.
- באותה המחבת מטגנים את הירקות לפי הסדר הבא: בצל שאלוט, סלרי, שום קלוף ופטריות.
- מוסיפים את רוטב החרדל והסילאן עם נוזל הדמי גלאס למחבת.
- טועמים ומשפרים טעמים עם מלח ופלפל.
- מעבירים לגסטרונום ומכסים היטב בנייר אפייה ומעליו נייר כסף.
- מכניסים לתנור על 160 מעלות משולב למשך 3-2.5 שעות, וכשהבשר נעשה רך ניתן להוציא ולהגיש.





Knorr
PROFESSIONAL

