



13+1 recept

Knorr Burgonyapehellyel

Fedezze fel a Knorr Burgonyapehely sokoldalúságát 13+1 recepten át!



Unilever
Food
Solutions





13+1 recept Knorr Burgonyapehellyel



Egy olyan világban, ahol a gasztronómia rohamos ütemben fejlődik, szükség van arra, hogy folyamatosan fejlesszük ételeinket.

A Knorr Professional a séfek támogatására egy 98%-ban burgonyából készült terméket kínál, amely minden fogásnak teljes, gazdag ízt ad, kompromisszumok nélkül.

A burgonyát tápanyagokban gazdag talajban termesztjük, gondosan takarítjuk be, majd megmossuk és megtisztítjuk anélkül, hogy vegyi tisztítószeret használnánk.

Ezután feldaraboljuk, megfőzzük és pürésítjük. Pürésítés után kíméletesen szárítjuk és közben pehelyé alakítjuk, hogy a konyhájában a főzés gyorsabbá és költséghatékonyabbá váljon.

Egy különleges utazásra hívjuk. Készítse elő a kötetényt, az alapanyagokat, az eszközöket, és nem utolsósorban a Knorr Burgonyapehely termékét – jó adag kreativitással fűszerezve.

Az általunk ajánlott receptek a világ legtávolabbi konyháiba kalauzolják el. Olyan ízélményeket nyújtanak, amelyekről talán még nem is tudta, hogy vágyik rájuk. A világ különböző tájairól gyűjtöttünk össze kulturálisan sokszínű burgonyapüré-recepteket.

A tökéletes pürét keresve rájöttünk, hogy a legjobb köret számos formában megjelenhet.

Minden recept összetevője a maga nyelvén beszél, de a tányéron tökéletes harmóniában egyesülnek.

Ebben a katalógusban a világ konyhaművészetének kulturális lenyomatait fedezheti fel.

A romantikus Franciaország fűszernövényeitől kezdve a napfényes Olaszország zöldségein át, saját hagyományos ételeinkig – ez a tapasztalatcsere a hétköznapi burgonyapürét valódi ínycsiklások kavalkádjává alakította.



KNORR Burgonyapehely 4 kg

tökéletes kötőelem,
amely #mindenhezillik



A Knorr Burgonyapehely kiváló minőségű termék.

Sokoldalú és meglepő alapanyagként a burgonya ideális kiegészítő a fogás tökéletes egyensúlyához. Folyamatosan inspirálja a séfek kreativitását, és ami a legfontosabb: vendégeinek kiváló minőségű ízélményt nyújt, amelyet újra és újra át szeretnének majd élni.

Meséljen vendégeinek arról, hogy a Knorr Burgonyapehelyhez kizárólag kiváló minőségű burgonyát használunk, amelynek 98% a burgonyatartalma, mely gondos feldolgozáson megy keresztül, tisztító vegyszerek alkalmazása nélkül.

Kiemelt előnyök:

HATÉKONYSÁG

- ✓ Gyors elkészítés 3-5 perc alatt, veszteség nélkül.
- ✓ Kevesebb munkaigény, kisebb személyzeti igény.
- ✓ Alacsonyabb energia- és időráfordítás.
- ✓ Nem foglal sok helyet a raktárban vagy a konyhában.

ÁLLANDÓ MINŐSÉG

- ✓ Krémes állag, egységes íz és szín az elkészített ételben.
- ✓ Nem áll fenn a savanyodás veszélye.

STABILITÁS

- ✓ Bain-marie stabil akár 3 órán keresztül.
- ✓ Előre elkészíthető, és optimális körülmények között akár 48 órán át megőrzi minőségét.



KNORR Burgonyapehely Tejjel 4 kg

Ugyanaz a #kiválóminőség
minden alkalommal



A Knorr Tejes Burgonyapehely ideális a professzionális séfek számára.

A Knorr Tejes Burgonyapehely segít, hogy gyorsan és hatékonyan dolgozhasson, így a burgonya mosására és hámozására fordított időt új, innovatív, prémium minőségű ételek megalkotására fordíthatja.

A Knorr Tejes Burgonyapehely egy sokoldalú termék, amely a friss burgonya teljes ízét közvetlenül a termőföldről juttatja el, és kiváló minőségű alapanyagaival garantálja a megbízható minőséget.

Alkosson minden alkalommal új, kreatív és meglepő burgonyapüré-változatokat!

TÁROLHATÓSÁG

- ✓ Hosszú eltarthatóság: 18 hónap.
- ✓ Nem igényel nagy tárolóhelyet.

SOKOLDALÚSÁG

- ✓ A termék számos receptben felhasználható, különböző ízvilágokkal és tálalási módokkal.

MINŐSÉG

- ✓ 98% a burgonya tartalma, mely gondos feldolgozáson megy keresztül, tisztító vegyszerek alkalmazása nélkül.
- ✓ Állandó, megbízható íz, amely megegyezik a frissen főtt és áttört burgonya ízével.



ALAPRECEPT 1

Knorr Burgonyapehely

Burgonyapehely	Víz	Tej	Só	Késztermék
1 kg	4,5 l	2,0 l	30 g	7,5 kg

ELKÉSZÍTÉS

Felforraljuk a sós vizet. Levesszük a tűzről, és hozzáadjuk a hideg tejet.

Ezután hozzáadjuk a **Knorr Burgonyapelyhet**, és simára keverjük.

Hagyjuk 2-3 percig állni, hogy elérje a megfelelő állagot, majd tálalás előtt újra átkeverjük. Dúsíthatjuk vajjal, hogy krémesebb állagot kapjunk.

A hideg tej mennyisége helyettesíthető hideg vízzel.



ALAPRECEPT 2

Knorr Burgonyapehely tejjel

Burgonyapüré	Víz	Késztermék
4 kg	22 l	26 kg

ELKÉSZÍTÉS

100 g Knorr burgonyapehelyhez 550 ml víz szükséges. Melegítsük fel a vizet (kb. 80-85°C-ra), majd adjuk hozzá a Knorr burgonyapelyhet, és keverjük simára. Hagyjuk 2-3 percig állni, hogy elérje a megfelelő állagot, majd óvatosan keverjük át újra.



A következő oldalak receptjei az 1-es vagy 2-es alapváltozathoz adhatók hozzá ízlés szerint. Javasolt a vízmennyiség 5-10%-os csökkentése a kívánt állag eléréséhez.

ASZALT PARADICSOMOS

Hozzávalók 10 adaghoz:

- 50 g 82%-os vaj
- 50 ml extra szűz olívaolaj
- 5 g fokhagyma
- 10 g Knorr Primerba Vörös Pesto
- 100 g Knorr Száritott Paradicsom Olajban
- 10 g bazsalikom (ízlés szerint)

ELKÉSZÍTÉS:

Olvasszunk fel 50 g 82%-os vajat 50 ml extra szűz olívaolajban. Adjuk hozzá az apróra vágott fokhagymát, és pároljuk addig, amíg érezhetővé válik az illata. Ezután azonnal adjuk hozzá a 10 g Knorr Primerba Vörös Pestót és a 100 g Knorr Száritott Paradicsomot, majd néhány másodpercig pirítsuk tovább alacsony lángon. Készítse el a burgonyapürét az Önnek megfelelő alapreceptek egyike alapján a kívánt adagszámban. A frissesség és a szín fokozása érdekében adjunk hozzá 10 g frissen aprított bazsalikomot.



- ✓ 1-2 perc
- ✓ húshoz
- ✓ vadételekhez
- ✓ halételekhez

CHEDDAR SAJT ÉS JALAPEÑO PAPRIKA

Hozzávalók 10 adaghoz:

- 50 g 82%-os vaj
- 50 ml extra szűz olívaolaj
- 100 g póréhagyma
- 50 g jalapeño paprika
- cheddar sajt ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Olvasszunk fel 50 g 82%-os vajat 50 ml extra szűz olívaolajban, majd adjunk hozzá 100 g finomra vágott póréhagymát és 50 g magjaitól megtisztított, apró kockákra vágott jalapeño paprikát. Készítse el a burgonyapürét az Önnek megfelelő alapreceptek egyike alapján a kívánt adagszámban. A kívánt tálalási formában tálaljuk, szórjuk meg reszelt cheddar sajttal, majd 220°C-os sütőben 2-3 percig gratinírozzuk.



- ✓ 3-5 perc
- ✓ húshoz
- ✓ vadételekhez

ROPOGÓS BACON ÉS CHEDDAR SAJT

Hozzávalók 10 adaghoz:

- 100 g bacon
- 20 ml olívaolaj
- 1 db salotta hagyma
- 1 g szárított kakukkfű
- 2 g vagy friss kakukkfű
- 10 g Knorr Alapíz Füstölthúsos Ételekhez cheddar sajt (szeletelve vagy reszelve) ízlés szerinti

ELKÉSZÍTÉS:

Pirítsunk meg 100 g vékony csíkokra vágott bacont. Locsoljuk meg 20 ml olívaolajjal; a baconból kiszűrt zsír elegendő lesz. Amikor ropogósra és aranybarnára sült, adjuk hozzá a finomra vágott salotta hagymát, és pároljuk üvegesre. Készítse el a burgonyapürét az Önnek megfelelő alapreceptek egyike alapján a kívánt adagszámban majd adjon hozzá 1 g szárított (vagy 2 g friss) kakukkfűvet. Tálaláskor helyezzünk a tetejére szeletelt vagy reszelt cheddar sajtot, majd 220 °C-on 2-3 percig gratinírozzuk. Az ízek még gazdagabbá tételéhez adjunk 10 g-ot a Knorr Alapíz Füstölthúsos Ételekhez termékből a forrásban lévő vízhez.



- ✓ 3-5 perc
- ✓ húshoz
- ✓ vadételekhez

OLASZ PESTO ÉS PARMEZÁN

Hozzávalók 10 adaghoz:

- 50 g 82%-os vaj
- 50 ml extra szűz olívaolaj
- 5 g fokhagyma
- 10 g Knorr Primerba Vörös Pesto
- romano sajt ízlés szerint
- parmezán ízlés szerint
- bazsalikom ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Olvasszunk fel 50 g 82%-os vajat 50 ml extra szűz olívaolajban, majd pároljunk benne 5 g finomra vágott fokhagymát, amíg érezhetővé válik az illata. Azonnal adjunk hozzá 10 g Knorr Primerba Vörös Pestót, majd néhány másodpercig melegítsük tovább. Készítse el a burgonyapürét az Önnek megfelelő alapreceptek egyike alapján a kívánt adagszámban. A textúrát reszelt Romano sajttal tesszük egységessé, majd 220 °C-os sütőben 2-3 percig gratinírozzuk. Ezt követően reszelt parmezánnal szórjuk meg. A textúra és a frissesség tovább fokozható apróra vágott friss bazsalikom hozzáadásával.



- ✓ 3-5 perc
- ✓ húshoz
- ✓ vadételekhez

GÖRÖG FETA ÉS OREGÁNÓ

Hozzávalók 10 adaghoz:

50 g 82%-os vaj
50 ml extra szűz olívaolaj
100 g lila hagyma
10 g Knorr Primerba Pesto 340 g
feta sajt ízlés szerint
oregánó ízlés szerint
bazsalikom ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Olvasszunk fel 50 g 82%-os vajat 50 ml extra szűz olívaolajban, majd pároljunk meg benne 100 g finomra vágott lila hagymát, amíg üveges nem lesz. Adjunk hozzá 10 g Primerba Pestót, és főzzük néhány másodpercig.

Készítse el a burgonyapürét az Önnek megfelelő alapreceptek egyike alapján a kívánt adagszám-ban.

Az intenzívebb íz érdekében az elkészítés végén adjunk hozzá kockára vágott feta sajtot, szárított oregánót és friss bazsalikomot.

A kész ételt előmelegített sütőben, 220°C-on 2-3 percig gratinírozzuk.

- ✓ 3-5 perc
- ✓ húshoz
- ✓ vadételekhez



ZÖLDBORSÓ ÉS KAPOR

Hozzávalók 10 adaghoz:

200 g zöldborsó
1 csokor kapor

ELKÉSZÍTÉS:

A forrásban lévő vízhez adjunk 200 g zöldborsót, majd főzzük 5 percig.

Készítse el a burgonyapürét az Önnek megfelelő alapreceptek egyike alapján a kívánt adagszám-ban.

A még selymesebb állag érdekében adjunk hozzá 100 g vajat. Végül keverjük hozzá a főtt zöldborsót és a finomra aprított kaporot.

- ✓ 2-3 perc
- ✓ húshoz
- ✓ vadételekhez
- ✓ halételekhez
- ✓ tengergyümölcssei



BROKKOLI ÉS CHEDDAR SAJT

Hozzávalók 10 adaghoz:

200 g brokkoli
100 g vaj
cheddar sajt ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Adjunk 200 g brokkolit forrásban lévő vízhez, és főzzük 5 percig. Leszűrés után a főzővizet használjuk fel az 1-es vagy 2-es alaprecepthez, a zsíros tejszínnel (az alapreceptben lévő mennyiségben) és az apróra vágott, főtt brokkolival együtt.

A selymesebb állag érdekében adjunk hozzá 100 g vajat. A kívánt tálalási formában helyezzük a burgonyapürét, szórjuk meg a tetejét cheddar sajttal, majd előmelegített sütőben, 220°C-on 2-3 percig gratinírozzuk.

- ✓ 3-5 perc
- ✓ húshoz
- ✓ vadételekhez
- ✓ halételekhez
- ✓ tengergyümölcssei



SPENÓT ÉS FOKHAGYMA

Hozzávalók 10 adaghoz:

50 ml extra szűz olívaolaj
5 g fokhagyma
200 g fagyasztott spenót
50 g vaj

ELKÉSZÍTÉS:

Melegítsünk fel 50 ml extra szűz olívaolajat, majd adjunk hozzá 5 g apróra vágott fokhagymát és 200 g fagyasztott spenót.

A hőkezelés után keverjük össze 50 g vajjal, majd óvatosan, spatulával keverve dolgozzuk bele az 1-es vagy 2-es alaprecept szerint elkészített burgonyapürébe.

A krémesebb állag érdekében használjunk zsíros tejszínt.

- ✓ 2-3 perc
- ✓ húshoz
- ✓ vadételekhez
- ✓ halételekhez
- ✓ tengergyümölcssei



CSEMEGEKUKORICA ÉS CHILI

Hozzávalók 10 adaghoz:

- 150 g csemegekukorica
- 100 g vaj
- cheddar sajt ízlés szerint
- chilipelyhek ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Adjunk 150 g csemegekukoricát forrásban lévő vízhez, és főzzük 5 percig. Készítse el a burgonyapürét az Önnek megfelelő alapreceptek egyike alapján a kívánt adagszám-ban. A még selymesebb állag érdekében adjunk hozzá 100 g vaját. A kívánt tálalási formában helyezzük el a pürét, szórjuk meg reszelt cheddar sajttal és chilipehely-lyel, majd előmelegített sütőben, 220°C-on 2-3 percig gratinírozzuk.



- ✓ 3-5 perc
- ✓ húshoz
- ✓ vadételekhez
- ✓ halételekhez
- ✓ tengergyümölcssei

PANÍROZOTT HEKKFILÉ BURGONYAPÜRÉVEL ÉS PÁROLT ZÖLDSÉGEKKEL

✓20 perc

Hozzávalók 10 adaghoz:

- 750 ml víz
- 5 g só
- 165 g Knorr Burgonyapehely
- 335 ml tej
- 700 g kelbimbó
- 50 g növényi olaj
- 20 g fodros kel (kale)
- 300 g cukkini
- só, bors
- 10 db panírozott hekkfilé
- 250 g citrom
- 400 ml Hellmann's Mézes-Mustáros Öntet
- kapor a díszítéshez

ELKÉSZÍTÉS:

Egy edényben forraljuk fel a vizet a sóval. Amikor felforrt, vegyük le a tűzről, majd adjuk hozzá a te-
jet és a Knorr Burgonyapelyhet. Keverjük simára,
várjunk 2 percet, majd keverjük át újra.
Egy serpenyőben melegítsük fel az olajat és a va-
jat. Adjuk hozzá a zöldségeket, és pároljuk őket,
amíg megpuhulnak. Ízesítsük sóval és borssal.
Süssük a hekkfiléket aranybarnára.
Tálaláskor helyezzük a tányérra a burgonyapürét,
a párolt zöldségeket és a hekkfilét, majd díszít-
sük citromszeletekkel, Hellmann's Mézes-Mustáros
Öntettel és friss kaporral.



KRÉMES ZÖLDSÉGLEVES

✓ 10 perc

Hozzávalók 10 adaghoz:

- 20 g 82%-os vaj
- 200 g zeller
- 300 g sárgarépa
- 100 g póréhagyma
- 50 g Knorr Sószegecs Zöldség leves alap
- 10 g Laktóz- és Gluténmentes 900g
- 3 g metélőhagyma
- 3 g só
- 2,5 l víz
- 100 g Knorr Burgonyapehely

ELKÉSZÍTÉS:

A póréhagymát, a sárgarépát és a zellert vajon pá-
roljuk meg. Adjuk hozzá a Knorr Zöldség leves Ala-
pot és a vizet, majd főzzük 5 percig.
Ezután adjuk hozzá a Knorr Burgonyapelyhet, és
alaposan keverjük össze. További 3 percig főzzük,
majd ízesítsük sóval.
Forróan tálaljuk finomra vágott metélőhagymával.



SÁRGARÉPA TORTA

Hozzávalók 10 adaghoz:

333 ml	tej 1,5 %
200 g	tojás (60g/darab)
200 g	sárgarépa
133 g	porcukor
93 g	makadámia dió
8 g	sütőpor
fél	citrom
133 g	Knorr Burgonyapehely 4 kg
3.33 g	margarin, 75 % zsírtartalmú

ELKÉSZÍTÉS:

A tojásokat szétválasztjuk. A fehérjét kevés porcukorral kemény habbá verjük. A tojások sárgáját, a citrom lereszelt héját, a tejet, a darált diót, a reszelt sárgarépát, a maradék porcukrot és a KNORR Burgonyapüré pehellyel elkevert sütőport óvatosan hozzákeverjük. Margarinnal kikent tepsibe tesszük a sütemény masszáját és kb. 170°C-on 50 percig sütjük. Tálalás és tipp: A sárgarépatortát megsüthetjük tortaformában is, de ügyeljünk arra, hogy ne legyen magasra töltve, mert nem fog átsülni. Tetsszőlegetesen, akár cikkekre akár kockákra vágva tálaljuk. Kínáljunk hozzá vaníliásodót vagy Carte d'Or önteteket.



✓ kb. 60 perc

PIZZATÉSZTA

Hozzávalók 10 adaghoz:

15 g	friss élesztő
200 g	Knorr Burgonyapehely
200 ml	tej 1,5 %
500 g	búzaliszt

ELKÉSZÍTÉS:

A langyos tejbe tegyük bele a cukrot, egy csipet lisztet, morzsoljuk bele az élesztőt és hagyjuk felfutni. Fél kiló lisztet langyosítsunk fel, adjuk hozzá a Knorr Burgonyapelyhet, a közepébe csináljunk egy mélyedést, ebbe öntsük a felfuttatott élesztőt. Szükséges mennyiségű langyos, sós víz hozzáadása után dolgozzuk ki a tésztát amíg összeáll. Kb. 10 percig dagasszuk. Amikor a tészta szép sima, tálba tesszük, megszórjuk kevés liszttel, letakarjuk konyharuhával, és meleg helyen kelesztjük fél órát. Felhasználás előtt lisztezett deszkán kerek formára nyújtjuk és helyezzük rá a megfelelő feltétet.



✓ gyorsan elkészíthető
✓ bármilyen feltéttel tálalható

PUHA KÓKUSZTEJES SÜTEMÉNY

Hozzávalók 10 adaghoz:

100 g	vaj
100 g	liszt
100 g	cukor
3 g	só
100 g	Knorr Tejes Burgonyapehely
2 db	tojás
400 ml	forró víz
200 ml	kókusztej
170 ml	víz

ELKÉSZÍTÉS:

Keverjük össze a Knorr Tejes Burgonyapelyhet a tejjel, a forró vízzel, a vajjal és a tojásokkal. Adjuk hozzá a kókusztejet, a lisztet, a cukrot és a sót, majd alaposan dolgozzuk össze. Öntsük a keveréket egy serpenyőbe, és süssük addig, amíg mindkét oldala aranybarnára pirul.



✓ 6 perc

KNORR Burgonyapehely termékek megvásárlása érdekében keresse értékesítő csapatunkat!

Portfólióban elérhető termékek:



KNORR Burgonyapehely

4 kg x 1
Szav. idő: 18 hónap
Adagszám: 150



KNORR Burgonyapehely

20 kg x 1
Szav. idő: 16 hónap
Adagszám: 750



KNORR Burgonyapehely Tejjel

4 kg x 1
Szav. idő: 18 hónap
Adagszám: 130



Babcsák János

Gasztronómiai Szaktanácsadó

Régió: Bács-Kiskun megye |
Békés megye | Csongrád megye |
Jász-Nagykun-Szolnok megye

☎ +36705030257

✉ janos.babcsak@unilever.com



Csiffári László

Gasztronómiai Szaktanácsadó

Régió: Győr-Moson-Sopron megye |
Vas megye | Veszprém megye | Fejér
megye | Komárom-Esztergom megye

☎ +36204282348

✉ laszlo.csiffari@unilever.com



Pajor Attila

Gasztronómiai Szaktanácsadó

Régió: Fejér megye | Somogy megye |
Zala megye | Veszprém megye

☎ +36707052219

✉ attila.pajor@unilever.com



Schiller László

Gasztronómiai Szaktanácsadó

Régió: Baranya megye |
Somogy megye | Tolna megye |
Bács-Kiskun megye

☎ +36204282354

✉ laszlo.schiller@unilever.com



Szabó Zoltán

Gasztronómiai Szaktanácsadó

Régió: Szabolcs-Szatmár-Bereg
megye | Borsod-Abaúj-Zemplén
megye | Heves megye

☎ +36205301144

✉ zoltan.szabo@unilever.com



Szováti Árpád

Gasztronómiai Szaktanácsadó

Régió: Budapest I Pest megye I
Nógrád megye

☎ +36701988269

✉ arpad.szovati@unilever.com



Tarsoly Péter

Gasztronómiai Szaktanácsadó

Régió: Borsod-Abaúj-Zemplén megye |
Hajdú-Bihar megye | Jász-Nagykun-
Szolnok megye | Szabolcs-Szatmár-
Bereg megye | Heves megye

☎ +36202212907

✉ peter.tarsoly@unilever.com

Ha még több receptet szeretne, iratkozzon fel hírlevelünkre!



Regisztráljon és értesüljön
első közlő az új termékekről,
promóciókról
és recept-inspirációkról



**Unilever
Food
Solutions**

