



**RAKKAUDENTUNNUSTUS  
HYVÄLLE MAULLE**

---

**UUTUUS! HERKUTTELIJAN FONDI.**

**13 RUOKAOHJETTA TÄYNNÄ  
UUSIA MAKUJA.**



## SINULLE JOKA OLET TARKKA MAUSTA

Hyvän fondin valmistaminen ei ole vaikeaa, mutta se vaatii aikaa ja rakkautta. Uusi Knorr Fond on valmistettu huolella valituista raaka-aineista, eikä siihen ole lisätty arominvahventeita tai säilöntäaineita. Lisäksi olemme vähentäneet hieman fondin suolapitoisuutta. Knorin uudet fondit on tarkoitettu sinulle, joka haluat valmistaa laadukasta ruokaa ja säästää hieman aikaa – mausta kuitenkin tinkimättä.

Olemme koonneet tähän esitteeseen parhaita ruokaohjeitamme. Knorr Fond korostaa ruokien makua ja tekee niistä aivan erityisen herkullisia.



#### KNORR FOND SIPULI

Sipulille ominainen voimakas maku sekoittuu uskomattoman hyvin melkein pä mihin vain. Sillä voi korostaa risoton, patojen, keittojen ja erilaisten marinadien makua.

#### KNORR FOND HÄRÄNLIHA

Tämä mehevä fondi antaa makua kaikenlaisiin liharuokiin, kuten myös kastikkeisiin, keittoihin ja gratiineihin.

#### KNORR FOND VASIKKA

Maistuva fondi, joka sopii loistavasti marinadeihin, kastikkeisiin sekä patoihin ja tekee lihapullista aivan erityisen herkullisia.

#### KNORR FOND KANA

Tämä pehmeän ja miedon makuinen fondi sopii erityisen hyvin pastaruokiin, grillivihanneksiin sekä tietenkin kaikenlaisiin kanaruokiin.



# PORKKANASOSEKEITTO

JOSSA APPELSIININ JA  
INKIVÄÄRIN MAKUA

*Saat mausteisemman  
keiton, kun raastat  
keiton päälle  
tuoretta inkivääriä!*

## **Ainekset:**

2 rkl Flora Culinessea  
1 sipuli  
6 porkkanaa  
2 cm tuoretta inkivääriä  
1 appelsiini  
7,5 dl vettä  
suolaa ja vasta jauhattua  
valkopippuria  
2 rkl Knorr FOND Kana  
1,5–2 dl Flora ruoka (15%)

## **Tee näin:**

Kuullota sipuli Flora Culinessessa miedolla lämmöllä. Lisää porkkanat, appelsiininkuori sekä inkivääri ja kuullota vielä pari minuuttia. Kaada joukkoon vesi sekä kanafondi ja kiehauta. Mausta valkopippurilla. Keitä 15–20 minuuttia. Sekoita keittoon appelsiinin mehu sekä Flora ruoka ja sekoita sauvasekoittimella sileäksi.

*Keitä porkkanat  
pehmeiksi!*



# NOKKOSKEITTO

VALKOSIPULIA, KELTAISTA  
SIPULIA JA KANANMUNAA

## Ainekset:

2 rkl Flora Culinessea  
500 g ryöpättyjä nokkosia★  
1 sipuli  
2 valkosipulinkynttä  
3 rkl Knorr FOND Kana  
7 dl vettä  
mustapippuria  
2,5 dl Flora ruoka (15%)  
Maizena vaaleaa suurustetta  
kananmunaa koristeluun

## Tee näin:

Kuullota sipuli ja valkosipuli Flora Culinessessa miedolla lämmöllä. Lisää joukkoon nokkoset ja kuullota vielä pari minuuttia. Kaada joukkoon vesi sekä kanafondi ja kiehauta. Keitä keskilämmöllä 10 minuuttia, mausta pippurilla. Kaada joukkoon Flora ruoka ja sekoita sauvasekoittimella sileäksi.

Koristele keitetyllä kananmunalla.

★ Voit tarvittaessa korvata nokkoset hienonnetulla pinaatilla.



# MAA-ARTISOKKAKEITTO

## JA ILMAKUIVATTUA SERRANO-KINKKUA

*Maa-artisokat eivät värjäydy, kun laitat ne sitruunavedellä täytettyyn kulhoon.*

### Ainekset:

1 rkl Flora Culinessea  
500 g maa-artisokkaa  
2 salottisipulia  
3 dl valkoviiniä  
2 rkl Knorr FOND Kana  
5 dl Flora ruoka (15%)  
suolaa ja vasta jauhettua  
pippuria  
4–8 serrano-kinkkusiivua

### Tee näin:

Kuori salottisipulit sekä maa-artisokat ja paloittele ne. Kuullota sipulit keskilämmöllä Flora Culinessessa. Kun sipulit ovat kuullottuneet hetken ruskistumatta, lisää joukkoon maa-artisokat. Kuullota niitä 3–5 minuuttia. Kaada päälle valkoviini ja keitä kokoon, kunnes nesteestä on jäljellä puolet. Lisää joukkoon Flora ruoka sekä kanafondi ja anna kiehua 15 minuuttia. Sekoita keitto sauvasekoittimella sileäksi.

Mausta keitto suolalla sekä pippurilla ja tarjoa.

### Serrano-kinkku

Kuivaa serrano-kinkkua uunissa 100 °C:n lämpötilassa noin 20 minuuttia.

*Tilkka oliivi-  
tai tryffeliöljyä  
nostaa keiton  
uudelle tasolle!*



# RAPUSALAATTI

GRANAATTIOMENAA, VERIAPPELSIINIÄ,  
AVOKADOA JA SIPULIRAEJUUSTOA

## Ainekset:

250 g katkarapuja  
säilykeliemessä  
250 g ravunpyrstöjä  
säilykeliemessä

## Marinadi

0,5 punaista chiliä,  
hienonnettuna  
0,5 sitruunaa, mehu ja kuori  
0,5 limeä, mehu ja kuori  
0,5 dl oliiviöljyä

## Sipuliraejuusto

2 dl maustamatonta raejuustoa  
2 salaattisipulia, suikaloituna  
1 rkl ruohosipulia, suikaloituna  
1 rkl Knorr FOND Sipuli

## Salaatti

1 granaattimena  
1–2 veriappelsiiniä  
1 mango  
1 salaatti  
suolaa ja vasta jauhettua  
mustapippuria  
1–2 avokadoa

## Tee näin:

### Marinadi

Sekoita kaikki marinadin ainekset  
keskenään. Lisää katkaravut ja vie  
jääkaappiin.

### Sipuliraejuusto

Sekoita raejuusto, sipulifondi, ruoho- ja  
salaattisipuli keskenään.

### Salaatti

Leikkaa granaattimena neljään osaan.  
Fileoi appelsiinit.  
Sekoita kuutioitu mango, appelsiini, puolet  
granaattimena ja salaatti pieneen  
osaan marinadia.  
Mausta suolalla ja pippurilla.  
Koristele avokadolla, lopulla granaatti-  
omenalla ja katkaravun- ja ravunpyrstöillä.  
Tarjoa salaatti lasista sipuliraejuuston  
kanssa ja koristele grissini-leipätikuilla.

*Idea! Voit myös  
koristella annoksen  
tuoreilla ravuilla!*



# KEVÄTRISOTTO

## PARSAA, SALAATTISIPULIA JA BABYPINAATTIA

### Ainekset:

2 rkl Flora Culinessea  
1 l vettä  
2 dl valkoviiniä  
3 rkl Knorr FOND Kana  
3 dl avorio-riisiä

2 salottisipulia  
100 g parsaa  
2 salaattisipulia  
1 dl pieniä pinaatinlehtiä

50 g parmesaania, raastettuna\*

50 g parmesaania, höylättyinä  
1 sitruuna  
suolaa ja pippuria

### Tee näin:

Keitä parsat kevyesti suolatussa vedessä. Anna kiehua noin 2 minuuttia. Kiehauta vesi, viini ja kanafondi. Kuullota sipuli ja riisi, älä ruskista. Kaada joukkoon lientä vähän kerrallaan koko ajan sekoittaen. Lisää lientä vähitellen. Kun riisi on melkein valmista, lisää joukkoon parsaa. Sekoita joukkoon salaattisipuli ja pinaatti. Lisää lopuksi parmesaaniraaste ja mausta suolalla, pippurilla ja sitruunamehutilkalla. Koristele risotto höylätyillä parmesaanilastuilla ja raastetulla sitruunankuorella.

*Noin 20 minuuttia,  
noin saat riisiin  
hyvän koostumuksen!*

\* Västerbotten-juusto antaa voimakkaamman maun ja paksuun koostumuksen.



# GRILLATTU LAMPAAN ULKOFILÉE

PARSAN, SALOTTISIPULISOSEEN JA  
PAISTETTUIEN PERUNOIDEN KANSSA

## Ainekset:

1 rkl Flora Culinessea  
700 g lampaan ulkofileetä  
400 g vihreää parsaa

## Salottisipulise

1 rkl Flora Culinessea  
8 suurta salottisipulia  
2,5 dl Flora ruoka (15%)  
1 rkl Knorr FOND Sipuli  
suolaa ja vasta jauhettua  
valkopippuria

## Perunat

8 suurta perunaa  
1–2 rkl oliiviöljyä  
2 valkosipulinkynttä  
suolaa ja vasta jauhettua  
mustapippuria

## Tee näin:

Säädä uuni 100°C:n lämpötilaan. Puhdista ja pippuroi lammas. Grillaa liha joka puolelta siten, että lihan pintaan tulee grillikuvio. Paista uunissa 12 minuuttia, kunnes lihan sisälämpötila on 54°C. Anna lihan vetäytyä 5 minuuttia foliossa. Leikkaa siivuiksi ja suolaa.

## Salottisipulise

Kuullota sipulit ripeästi, kaada päälle Flora ruoka sekä sipulifondi ja anna kiehua hiljalleen 15 minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita tasaiseksi soseeksi.

## Perunat

Säädä uuni 200°C:n lämpötilaan. Lohko perunat ja sekoita niiden joukkoon valkosipuli, suola, pippuri ja oliiviöljy. Paista perunoita uunissa 30 minuuttia, kunnes ne saavat kullanuskean värin.

Kokeile  
balsamivinietikka-  
kastikkeen kanssa  
(ohje tässä esitteessä)

Vähän hunajaa  
perunoiden  
päälle - hyvää!



# KANARULLAT

## YRTTIEN, SITRUUNAN, PARMESAANIN JA PAAHDETUN PAPRIKAKASTIKKEEN KANSSA

### Ainekset:

4 Kariniemen Kananpojan rintafilee, maustamaton vapaavalintaisia, tuoreita yrttejä  
1 sitruuna, kuori raastettuna  
1 dl parmesaanijuustoa  
0,5 kesäkurpitsaa

### Paprikakastike

4 punaista paprikaa  
2 valkosipulinkynttä  
1–2 rkl oliiviöljyä  
1–2 rkl Knorr FOND Kana  
0,5 dl vettä  
1–2 rkl sherryviinietikkaa  
suolaa ja vasta jauhettua mustapippuria

2,5 dl suuria  
couscous-suurimoita  
9 dl vettä  
2 rkl Knorr FOND Kana

*"Isoista" couscous-suurimoista käytetään nimitystä moghrabiah! Tavallinen couscous käy hyvin, mutta moghrabiah on täyteläisemmän makuista.*

### Tee näin:

Leikkaa kanafileisiin viilto pitkittäissuunnassa ja nuiji fileet kevyesti. Mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita parmesaani, yrtit ja sitruunankuori keskenään. Annostele täyte kanafileiden päälle ja kääri kanafileet rulliksi muovikelmun avulla. Kääri sitten alumiinifolio rullien ympärille ja muotoile paukkukaramellin muotoisiksi paketeiksi. Anna vetäytyä jääkaapissa 15 minuuttia. Keitä sitten kanarullia, kunnes rullien sisälämpötila on vähintään 65 °C. Paista keitetyt rullat ripeästi kullanuskeiksi.

### Paprikakastike

Säädä uuni 210 °C:n lämpötilaan. Sekoita paprikat ja valkosipulinkynnet oliiviöljyssä uuninpellillä. Paahda paprikoita uunissa, kunnes niiden kuoret saavat tasaisen ruskeanmustan värin. Kuori paprikat sekä valkosipulit ja keitä ne kanafondilla maustetussa keitinvedessä. Sekoita ja mausta viinietikalla, suolalla ja pippurilla.

### Couscous

Keitä couscous-suurimot kanafondilla maustetussa keitinvedessä pakkauksen ohjeen mukaan.



# COQ AU VIN – KUKKOA VIINISSÄ

## MAISSIKANAA JA PERUNASOSETTA

*Jos löydät kukkonpojan,  
ruoasta tulee  
vieläkin parempaa.*

### Ainekset:

2 rkl Flora Culinessa  
1,5 kg maissikanaa

### Marinadi

6 dl punaviiniä  
1 porkkana paloitteltuna  
1 punasipuli hienonnettuna  
2 laakerinlehteä  
1 rkl Knorr FOND Sipuli  
1 rkl Knorr FOND Kana  
1,5 dl punaviiniä  
200 g savustettua siankylkeä  
paloitteltuna  
400 g herkkusieniä  
6–8 pikkusipulia  
Maizena maissitärkkelystä  
suolaa ja vasta jauhettua  
mustapippuria

### Perunasose

700 g perunoita  
50 g Flora margariinia  
leivontaan ja ruoanlaittoon  
1,5 dl Flora ruoka (15%)  
0,5 dl maitoa  
suolaa ja vasta jauhettua  
valkopippuria  
jauhettua muskottipähkinää

### Tee näin:

Lohko kananpoika paloiksi ja poista siitä siivenkärjet ja pyrstö. Sekoita kana marinadiainesten kanssa. Anna marinoitua jääkaapissa 12–24 tuntia. Paista kanat kullanuskeiksi. Siivilöi porkkana sekä sipuli erilleen marinadista ja kiehauta marinadi. Anna kanojen porista marinadissa 45 minuuttia. Paista siiankyli rapeaksi. Paista herkkusienet ja pikkusipulit kullanuskeiksi. Lisää pataan herkkusienet, siiankyli ja sipulit. Keitä vielä 25 minuuttia. Pilko kana pienemmiksi paloiksi. Keitä syntynyt neste kokoon ja suurusta maissitärkkelyksellä. Laita kananpalat, sienet, sipulit ja siiankyli takaisin pataan. Anna kiehua vielä 5 minuuttia.

### Perunasose

Keitä perunat keskilämmöllä, ne saa olla vähän ylikypsiä. Kaada vesi pois ja anna höyrytä ennen perunoiden soseuttamista. Lämmitä Flora ruoka, Flora margariini ja maito. Lisää maitoseos perunasoseeseen, sekoita ripeästi sähkövatkaimella. Mausta suolalla, valkopippurilla ja jauhetulla muskottipähkinällä.



# HAUDUTETTU PORSANFILEE

## BALSAMIVIINIETIKKAKASTIKKEEN JA SPELTTISALAATIN KANSSA

### Ainekset:

2 rkl Flora Culinessea  
700 g HK Viljapossun ulkofilee  
vasta jauhettua mustapippuria  
1,5 dl vettä  
1 rkl Knorr FOND Sipuli

### Spelttisalaatti

4 dl speltinjyvä  
1 rkl Knorr FOND Kana  
1 sharonhedelmä *— (tai kiivi-  
hedelmä)*  
50 g sokeriherneitä  
100 g tomaattia  
5 retiisiä  
herneensoja  
2 rkl oliiviöljyä  
1 rkl sitruunamehua

### Balsamiviinietikkakastike

1 rkl Flora Culinessea  
1 porkkana  
0,5 punasipulia  
1 palsternakka  
30 g juuriselleriä  
0,5 dl raakasokeria  
2 dl balsamiviinietikkaa  
2 dl punaviiniä  
1 dl vettä  
3 rkl Knorr FOND Vasikka

### Tee näin:

Paista liha kullanuskeaksi. Kaada päälle vesi ja sipulifondi. Laita liha sekä neste uunivuokaan ja hauduta 100 °C:n lämpötilassa, kunnes lihan sisälämpötila on 70 °C. Anna fileen vetäytyä 5–10 minuuttia foliossa. Mausta pippurilla, lisää halutessa myös hiven suolaa.

### Spelttisalaatti

Keitä speltinjyvät kanafondilla maustetussa keitinvedessä. Sekoita kaikki ainekset oliiviöljyyn ja sitruunamehuun. Mausta suolalla ja pippurilla.

### Balsamiviinietikkakastike

Kuullota juurekset niin, että ne saavat hieman väriä. Ripottele päälle raakasokeria, anna sokerin saada väriä. Kaada päälle viini, vesi, balsamiviinietikka ja vasikkafondi. Anna kiehua 20–30 minuuttia. Siivilöi kastike. Keitä kokoon. Mausta suolalla ja pippurilla.

*Jos haluat kastikkeesta paksumman, lisää hieman Maizenaa.*



# VASIKAN- JAUHELIIHAPIHVIT

## PEKONI-SALAATTISIPULITÄYTTEELLÄ JA KUKKAKAALISOSETTA

### Ainekset:

3 rkl Flora Culinessaa  
600 g vasikan jauhelihaa  
100 g pekonia paloina  
4 rkl korppujauhoa  
1 dl maitoa  
2 rkl Knorr FOND Sipuli  
2 salaattisipulia  
1 kananmuna  
0,5 tl suolaa  
1 tl vasta jauhettua  
mustapippuria

HK Naudan  
jauhelihaa  
häätätapauk-  
sessa.

### Paistoliemi

0,5 dl vettä  
1 rkl Knorr FOND Vasikka

### Kukkakaalisose

400 g kukkakaalia  
300 g perunaa  
0,5 dl maitoa  
1 dl Flora ruoka (15%)  
suolaa ja vasta jauhettua  
valkopippuria

### Maustemargariini

50 g Flora margariinia  
leivontaan ja ruoanlaittoon  
0,5 punasipulia  
3 rkl ruohosipulia  
1 rkl Knorr FOND Sipuli

### Tee näin:

Sekoita korppujauho, maito ja 1 rkl sipulifondia keskenään ja anna turvota 3–5 minuuttia. Sekoita joukkoon loput ainekset. Sekoita tasaiseksi jauhelihamassaksi. Anna vetäytyä jääkaapissa 10 minuuttia. Muotoile seoksesta 8 pientä pihviä ja paista keskilämmöllä 6 minuuttia molemmilta puolilta. Valmista paistoliemi keittämällä vettä ja sipulifondia, kunnes koostumus on sopivan sakea. Siivilöi ennen tarjoilua.

### Kukkakaalisose

Paloittele perunat sekä kukkakaali ja keitä keskilämmöllä. Anna kukkakaalin ja perunoiden höyrytä ennen kuin soseutat ne. Lämmitä Flora ruoka ja maito. Lisää maitoseos pieninä annoksina kukkakaali-perunamassaan. Vatkaa ripeästi sähkövatkaimella. Mausta suolalla ja pippurilla.

### Maustemargariini

Sekoita kaikki ainekset keskenään: sipulifondi, puna- ja ruohosipuli ja margariini. Muotoile margariini rulliksi voipaperin avulla ja vie jääkaappiin. Viipaloi juuri ennen tarjoilua.

Uskomattoman hyvää  
sipulikeitossa!



# MAUSTEINEN BBQ-KASTIKE

## Ainekset:

- 1 dl chilikastiketta
- 0,5 dl hillottua inkivääriä
- 0,5 dl soijakastiketta
- 4 kuivattua aprikoosia
- 6 kuivattua luumuja
- kuivattua chiliä
- 2 dl cola-juomaa
- 0,5 rkl Knorr FOND Vasikka
- 1 rkl Knorr FOND Sipuli
- 1 lime, paloitetuna
- 2 valkosipulinkynttä

## Tee näin:

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja kiehauta, anna kiehua 35 minuuttia. Sekoita tasaiseksi kastikkeeksi. Siivilöimällä saat kastikkeesta sileämpää.



## Käytä BBQ-kastiketta

- kylmänä hampurilaispihvien voiteluun ennen grillaamista
- lämpimänä grillikyljen kanssa
- kylmänä kokonaisen kalan, esim. nierän tai ahvenen, kanssa
- kylmänä tapaksien ja tacojen kastikkeena.



Tarjoa sipuli-  
kastiketta

- grillatun lihan tai kalan,
- dippivihannesten tai -snacksien tai
- kanan- tai porsaaneliinan kanssa.

## KYLMÄ SIPULIKASTIKE

### Ainekset:

1 Crème fraiche  
1 rkl Knorr FOND Sipuli  
1 rkl ruohosipulia  
2 salaattisipulia

### Tee näin:

Sekoita crème fraiche ja sipulifondi keskenään, sekoita joukkoon hienonnettua ruohosipulia. Koristele salaattisipulilla.

Tarjoa pestoa

- pastaruokien,
- tapaksien (kinkun, leivän) tai
- lampaanfileen kanssa.



## KARHUNLAUKKA-PESTO

### Ainekset:

0,5 dl tuoretta karhunlaukkaa  
1 dl tuoretta basilikaa  
1 dl auringonkukansiemeniä  
1,5 dl oliiviöljyä  
1,5 rkl parmesania  
0,5 rkl Knorr FOND Sipuli  
0,5 tl mustapippuria  
0,5 tl suolaa

### Tee näin:

Sekoita karhunlaukka, basilika, parmesaani, oliiviöljy, sipulifondi ja auringonkukansiemenet monitoimikoneessa, kunnes siemenet ovat hienontuneet. Mausta suolalla ja vasta jauhetulla pippurilla.



## UUTUUS! HERKUTTELIJAN FONDI.

- Ei lisätyjä säilöntäaineita.
- Ei lisätyjä arominvahventeita.
- Alennettu suolapitoisuus.

Yhteistyössä



Unilever Finland Oy  
Kuluttajapalvelu  
PL 96, 00101 Helsinki, Puh. 0800 1 30030 (maksuton)  
kuluttaja.palvelu@unilever.com  
www.knorr.fi, www.ideakeitio.fi