

Köttfärssås med Piffi Miso Umami

4 portioner

Köttfärssås ingredienser:

500 g nörfärs
1 gul lök, hackad
1 selleristjälk, hackad
4 vitlöksklyftor, hackade
2 msk tomatpuré
1 tsk oregano
1 tsk timjan
1,5 tsk Piffi Miso Umami
4 msk kalvfond eller oxfond
3 dl vatten
2 askar cocktailtomater
1 tsk peppar
1 tsk socker
1 tsk sherryvinäger eller rödvinvinäger

Topping:

Hackad persilja
Färsk basilika
Riven parmesan

Gör så här:

1. Hacka lök, selleri, vitlök och tomater. Fräs dem i olja på medelhög värme i cirka 4 minuter tillsammans med oregano och timjan tills de mjuknar. Ställ åt sidan.
2. Stek nörfärsen i samma panna tills den är genomstekt och har fått en fin färg.
3. Tillsätt kalvfonden och vattnet, och låt det hela koka upp i cirka 4 minuter på hög värme.
4. Lägg tillbaka de stekta grönsakerna i pannan tillsammans med tomatpuré, Piffi Miso Umami, peppar och socker. Låt allt koka ihop i cirka 5 minuter.
5. Sänk värmen till låg temperatur, sätt på ett lock och låt såsen småputtra i minst 30 minuter. Om såsen verkar bli för tjock, tillsätt lite extra vatten.
6. När såsen är färdig, smaka av med sherryvinäger, samt eventuellt mer salt och peppar om det behövs.
7. Servera köttfärssåsen med pasta och toppa med hackad persilja, färsk basilika och riven parmesan.



Kryddrostad Hoisinkyckling med Piffi Sichuan Umami

4 portioner

Ingredienser:

4 kycklingklubbor
2 tsk Piffi Sichuan Umami
1,5 tsk salt
4 msk hoisinsås
2 msk rapsolja

Till servering:

Nykokt jasminris
1 gurka, skivad
1 dl salladslök, skivad
2 krukor koriander

Gör så här:

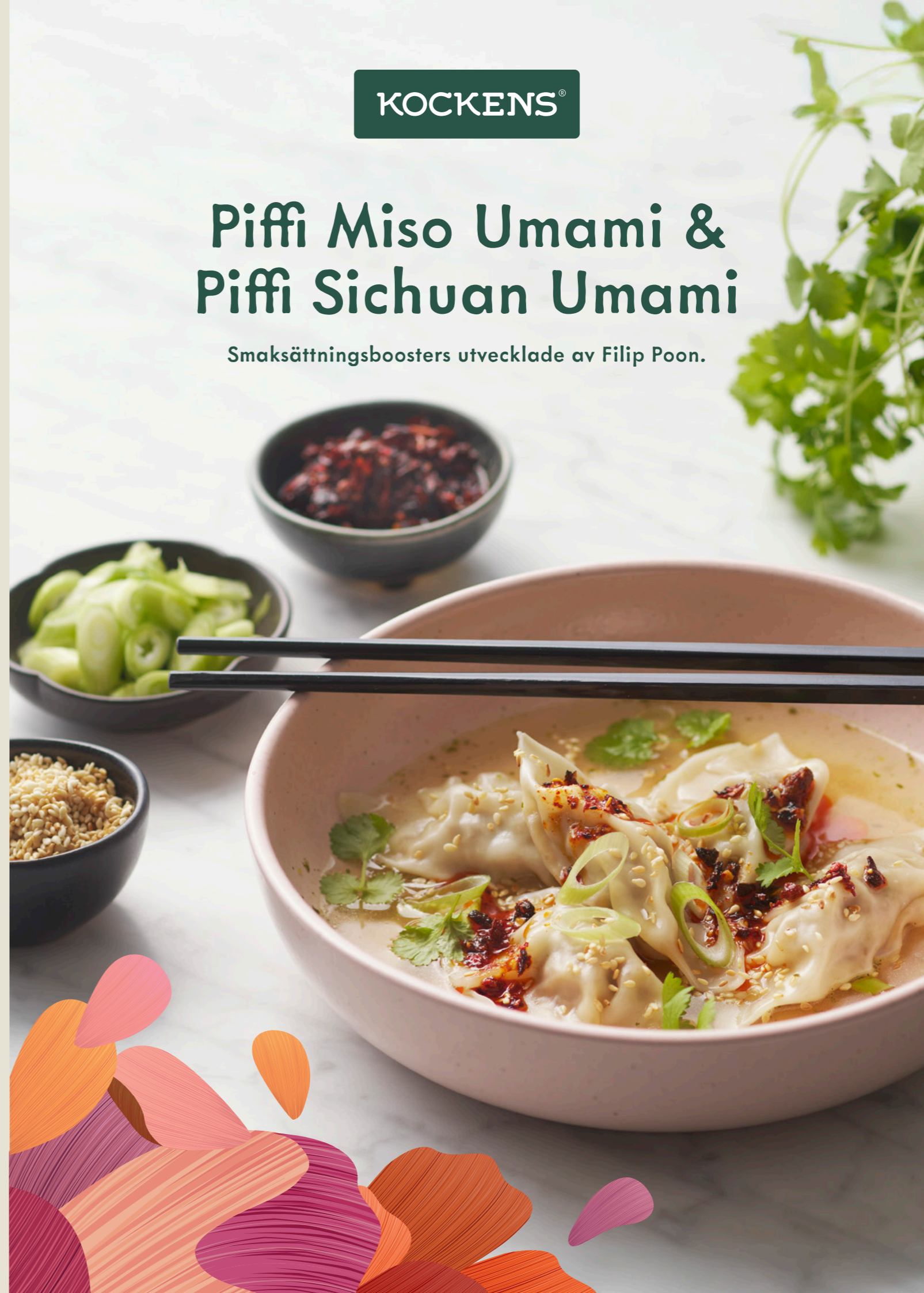
1. Sätt ugnen på 180 °C.
2. Gnid in kycklingklubborna med rapsolja, salt och Piffi Sichuan Umami. Lägg dem på en ugnsplåt.
3. Fördela en matsked hoisinsås på varje klubba och bred ut så att hela kycklingen täcks.
4. Rosta kycklingen längst ner i ugnen med varmluft i cirka 30–40 minuter, tills den är genomstekt och har en fin yta.
5. Koka riset enligt anvisningarna på förpackningen och skär under tiden gurkan och salladslöken.
6. Servera kycklingen med ris, skivad gurka, salladslök och koriander. Toppa gärna med lite sesamfrön.



KOCKENS®

Piffi Miso Umami & Piffi Sichuan Umami

Smaksättningsboosters utvecklade av Filip Poon.



Piffi – En riktig smaksättningsboost!

Mustig och aromatisk med inspiration från det kinesiska köket.

Piffi Sichuan Umami

Nyhet. En kryddblandning med inspiration från det kinesiska köket. Den här läckerheten passar till dumplingsfyllning, som rub för anka, kyckling, lamm och kött. Perfekt till mustiga grytor, tofu och buljonger. Det är en kryddig smaksättare med en aromatisk, mustig karaktär – en utmärkt krydda att ha i färsbiffar, köttfärsås eller grönsaksfräs. Extra gott till asiatisk mat.

INGREDIENSER: Salt (32 %), stjärnanis, fänkål, kanel, kryddnejlika, smaksförstärkare (E621), ingefära, paprika, surhetsreglerande medel (citronsyra), vitpeppar, vitlök, kryddextrakt (sichuanpeppar).

| Art.nr. | Produktnamn | Vikt | Förpackning |
|----------|---------------------|-------|-------------|
| 80320762 | Piffi Miso Umami | 740 g | Gabletop |
| 80320862 | Piffi Sichuan Umami | 600 g | Gabletop |



Mångsidig krydda som ger fyllig umamismak.

Piffi Miso Umami

Nyhet. En läcker allroundkrydda som funkar till det mesta! En riktig goding som passar utmärkt till soppor, grytor, buljonger och även i chipsdippen eller till salladsdressingen. Vill du att kycklingen ska smaka mer umami? Ha på Miso Umami! Vill du att fisken ska lyftas till nya höjder? Ha på Miso Umami. Till och med god direkt på knäckemackan eller att blanda direkt i pastarätter, nudelrätter eller varför inte till köttfärsås. Det här är kryddan för dig som vill att din mat ska smaka det där extra och få en extra kick av umami och miso.

INGREDIENSER: Salt (25 %), MISO (SOJABÖNOR, ris, salt), socker, smaksförstärkare (E621), vitlök, lök, champinjön, jästextrakt, gräslök, arom, jalapeño.

Dumplings i buljong med Piffi Sichuan Umami

30 gyozaplatter

Fyllning:

500 g fläskfärs
3 vitlöksklyftor, finhackade
2 blad vitkål, finhackade
1,5 tsk Piffi Sichuan Umami
1 msk sesamolja
3 msk sojasås
1 tsk socker
½ tsk salt

Buljong:

Ca 3 liter grönsaksbuljong
1 tsk Piffi Miso Umami
1 tsk Piffi Sichuan Umami

Topping:

2 msk chiliolja
Salladslök
Kockens Sesamfrön

Gör så här:

1. Koka upp buljongen med Piffi Miso Umami och håll den varm tills servering.
2. Blanda ingredienserna till fyllningen i en bunke. Rör gärna åt samma håll hela tiden för att få en bättre färs. Låt stå i minst 15 minuter.
3. Lägg lite mer än 1 tesked fyllning på varje degplatta. Fukta kanterna och nyp ihop till knyten.
4. Värm upp vatten och koka dumplingarna i cirka 4–5 minuter på medelhög värme.
5. Servera dumplingarna med den varma buljongen. Toppa med salladslök, sesamfrön och chiliolja.



Asiatisk Nudelsoppa med Kyckling

2 portioner

Ingredienser:

200 g äggnudlar
2 kycklingbröstfiléer, tunt skivad
2 tsk Piffi Miso Umami

Buljong:

1 msk rapsolja
1 msk sesamolja
3 vitlöksklyftor, finhackade
1 tsk färsk ingefära, finhackad
1 liter kokande vatten
1–2 msk Piffi Miso Umami (efter smak)
3 msk japansk sojasås
1 tsk socker
2 st pak choi, delade på mitten

Topping:

2 värlökar, skivade
1 kruka färsk koriander

Gör så här:

1. Koka äggnudlarna enligt anvisningarna på förpackningen. Skölj dem i kallt vatten för att stoppa tillagningen och ställ åt sidan.
2. Koka pak choi i cirka 3 minuter eller tills de är lätt mjuka.
3. I en stor kastrull, fräs kycklingen i rapsolja och sesamolja på medelhög värme i cirka 3 minuter tillsammans med vitlök och ingefära.
4. Tillsätt 1 liter kokande vatten, 2 tsk Piffi Miso Umami, soja och socker. Låt soppan koka upp och sänk sedan värmen till låg. Låt sjuda i cirka 5 minuter.
5. Smaka av soppan och justera kryddningen vid behov med mer Piffi Miso Umami, sojasås, salt eller socker.
6. Fördela de kokta äggnudlarna och pak choi i serveringskålar.
7. Håll den heta soppan över nudlarna och toppa med värlök och koriander.

