

THE COMPLETE

SUMMER

RECIPE BOOK

BEAT THE HEAT WITH
SUMMER RECIPES THAT
WILL HAVE YOUR GUESTING
COMING BACK FOR MORE



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



VITAMIN SEA SALAD

1 SERVING

TIME: 5 MINUTES

INGREDIENTS

- 100ml Olive Oil
- 5g Knorr Lime Seasoning
- 30g Mustard
- 2g Salt
- 1g Black Pepper
- 100g Lettuce
- 30g Cherry Tomatoes, halved
- 20g Carrot, slices
- 25g Tuna
- Half an Egg

METHOD

- For the salad's dressing; add olive oil, honey, mustard, salt, pepper and Knorr Lime Seasoning and whisk well till all ingredients are well-combined.
- In a separate large bowl, combine the prepared dressing, lettuce, tuna, cherry tomatoes and carrots.
- Blend all ingredients together till salad is dressed.
- Add half the egg on top.



سلطة التونة العنيدة

الكمية: ١ الوقت: ٥ دقائق

طريقة التحضير

- لتتبيلة السلطة: يضاف زيت الزيتون والعسل والمسطردة والملح والفلفل وتتبيلة الليمون الحامض من كنور ويخفق حتى تمتزج جميع المكونات جيدا.
- في وعاء كبير منفصل ، اخلط التتبيلة المحضرة مع الخس والتونة والطماطم الشيري والجزر.
- امزج جميع المكونات معاً حتى تغطي السلطة بالتبيلة.
- أضف نصف بيضة على الوجه.

المكونات

- ١٠٠ مل زيت زيتون
- ٥ ج مسحوق الليمون من كنور
- ٣٠ ج مسطردة
- ٢ ج ملح
- ١ ج فلفل اسود
- ١٠٠ ج خس
- ٣٠ ج طماطم شيري، نصفين
- ٢٠ ج جزر حلقات
- ٢٥ ج تونا
- نصف بيضة



LEMOJITO COCKTAIL

1 SERVING

TIME: 5 MINUTES

INGREDIENTS

- 150ml Water
- 5 g Knorr Lime Seasoning
- 3 Lime Slices
- 50g Ice Cubes
- 50ml Soda
- Caramelized Lemon Slice:
1 lemon slice and 3g sugar
- 3 mint leaves

METHOD

- To a cocktail shaker, add water, Knorr Lime Seasoning, lemon slices, mint leaves and ice cubes.
- Shake well.
- In a separate cup, add the cocktail and soda.
- For the caramelized lemon, melt sugar on top of a lemon slice and add to glass.
- Garnish with 3 Mint Leaves



ليموناده موخيتو

الكمية: ١ الوقت: ٥ دقائق

طريقة التحضير

- إلى ممزج الكوكتيل ، أضيف الماء ، تتبيلة الليمون الحامض من كنور ، شرائح الليمون ، أوراق النعناع ومكعبات الثلج. رجه جيدا.
- في كوب منفصل ، أضيف الكوكتيل والصودا.
- لليمون بالكراميل ، ذوب السكر فوق شريحة ليمون وأضيفه إلى الكوب.
- تُزين بـ ٣ أوراق نعناع

المكونات

- ١٥٠ مل ماء
- ٥ ج مسحوق الليمون من كنور
- ٣ شرائح ليمون
- ٥٠ ج مكعبات ثلج
- ٥٠ مل صودا
- ١ شريحة ليمون و ٣ ج سكر
- لشريحة الليمون المكرومة
- ٣ أوراق نعناع



MASH CORN DOG

1 SERVING

TIME: 20 MINUTES

INGREDIENTS

- 200g Flour
- 50g Starch
- 50g Knorr Mashed Potato Flakes
- 1 Egg
- 200ml Full Cream Milk
- Hot Dog

METHOD

- Combine dry ingredients (flour and Knorr Mashed Potato Flakes)
- For the batter, add dry ingredients, starch, egg and milk.
- Coat Each Hot Dog with flour and then the batter.
- Deep fry and serve.



كورن دوج البطاطس

الكمية: ١ الوقت: ٢٠ دقيقة

طريقة التحضير

- امزج المكونات الجافة (الدقيق وكنور رقائق البطاطس المهروسة)
- للعجين، أضيف المكونات الجافة والنشا والبيض والحليب.
- غطي كل هوت دوج الدقيق ثم الخليط.
- يقلب ويقدم.

المكونات

- ٢٠٠ ج دقيق
- ٥٠ ج نشا
- ٥٠ ج رقائق البطاطس المهروسة
- من كنور
- ا بيضة
- ٢٠٠ مل لبن كامل الدسم
- هوت دوج



SEAFOOD BITES

1 SERVING

TIME: 20 MINUTES

INGREDIENTS

- 500g Calamari Fingers
- 500g Peel Shrimps with tail
- 500g White Peeled Fish Fingers
- 20g Knorr Fish Stock Powder
- 200ml Tempura Batter
- 100g Panko Bread Crumbs

METHOD

- Season seafood with Knorr Fish Stock Powder.
- Dip each seafood finger into the tempura batter, then into the panko breadcrumbs.
- Deep fry and serve.



قرطاس البحر

الكمية: ١ الوقت: ٢٠ دقيقة

طريقة التحضير

- تتبل المأكولات البحرية بمسحوق مرقة السمك من كنور.
- اغمس كل إصبع من المأكولات البحرية في خليط التمبورا ، ثم في بقسمات البانكو.
- يقلى ويقدم.

المكونات

- ٥٠٠ ج اصابع كاليماري
- ٥٠٠ ج جمبري مقشر بالذيل
- ٥٠٠ ج اصابع سمك قشر بياض
- ٢٠ ج مسحوق مرقة السمك من كنور
- ٢٠٠ مل عجينة التمبورا
- ١٠٠ ج بقسمات بانكو



ICY SOUR ICE CREAM

1 SERVING

TIME: 15 MINUTES

INGREDIENTS

- 100ml Full Cream Milk
- 500ml Whipping Cream
- 40g Knorr Lime Seasoning
- Lime Zest for Garnish
- 100g Sugar

METHOD

- Combine and whisk in a bowl, the milk, whipping cream, sugar and Knorr Lime Seasoning.
- Garnish with lime zest and freeze.



أيس كريم ليمون

الكمية: ١ الوقت: ٢٠ دقيقة

طريقة التحضير

- يُمزج ويخفق في وعاء، الحليب، الكريمة المخفوقة، السكر وتبيلة الليمون الحامض من كنور.
- يُزين بقشر الليمون ويجمد.

المكونات

- ١٠٠ مل لبن كامل الدسم
- ٥٠ مل كريمة خفق
- ٤٠ ج مسحوق الليمون من كنور
- بشر الليمون للتزيين
- ١٠٠ ج سكر



DEMI BURGER

6 SERVING

TIME: 20 MINUTES

INGREDIENTS

BURGER:

- 1.5 kg Minced Meat
- 30g Knorr Demi-Glace
- 5g Knorr Beef Stock Powder
- 4g Salt
- 2g Black Pepper

MUSHROOM GRAVY:

- 30g Unsalted Butter
- 50g Onion
- 200g Sliced Mushroom
- 40g Knorr Demi-Glace with 500 ml Water

ASSEMBLY:

- Burger Buns
- American Cheese
- Hellmann's Sandwich Mayonnaise
- Hellmann's Ketchup
- Lettuce
- Pickled Cucumbers
- Mushroom gravy
- Fries

METHOD

- In a bowl, combine then mix, minced meat, Knorr Demi-Glace, Knorr Beef Stock Powder, salt and black pepper.
- Shape the seasoned mixed meat into burger patties.
- For the mushroom gravy sauce, in a pan, add unsalted butter, onion, sliced mushroom, Knorr Demi-Glace and water.
- In a pan sear/grill each burger patty with a slice of American cheese on top of each one.
- For assembly of the burger add any burger sauce (according to preference) to the burger bun, lettuce, then the patty with the cheese on top, pickled cucumbers, the mushroom gravy sauce, and voila!



برجر الديمي

الكمية: ٦ الوقت: ٢٠ دقيقة

طريقة التحضير

- في وعاء ، اخلط ، اللحم المفروم ، كنور ديمي جلاس ، كنور بودرة مرقة اللحم ، الملح والفلفل الأسود.
- شكّل اللحم المخلط المتبل في قطع برجر.
- لصلصة جريفي الفطر ، في مقلاة ، أضف الزبدة غير المملحة ، البصل ، شرائح الفطر ، كنور ديمي جلاس والماء.
- في مقلاة يتم تحمير / شواء كل قطعة برجر مع شريحة من الجبن الأمريكي فوق كل شريحة.
- لتجميع البرجر ، أضف أي صوص برجر (حسب الرغبة) إلى الخبز ، والخس ، ثم شريحة البرجر بالجبن في الأعلى ، والخيار المخلل ، وصوص جريفي الفطر ، وقدمه!

المكونات

البرجر:

١.٥ كج لحم مفروم

٣٠ ج من كنور ديمي جلاس

٥٠ ج مسحوق مرقة اللحم

٤٠ ج ملح

٢٠ ج فلفل أسود

لصوص المشروم:

٣٠ ج زبدة غير مملحة

٥٠ ج بصل

٢٠٠ ج مشروم مقطّع شرائح

٤٠ ج من كنور ديمي جلاس مع ٥٠٠ مل من الماء

للتجميع:

• عيش البرجر

• جبنة أمريكية شرائح

• مايونيز هيلمانز للساندويتش

• كاتشب هيلمانز

• الخس

• خيار مخلل

• صوص المشروم

• البطاطس المقلية



MAMBO JUMBO

3 SERVINGS TIME: 15 MINUTES

INGREDIENTS

- 1kg Jumbo Shrimps seasoned with 20g Knorr Fish Stock Powder
- 75g Unsalted Butter
- 5g Garlic Slices

For the sauce, in the same skillet:

- 50g Butter
- 20g All-Purpose Flour
- 70ml Lemon Juice,
- 100ml Cooking Cream
- 10g Minced Dill
- 3g Red chili Pepper

METHOD

- In a bowl season the jumbo shrimps with Knorr Fish Stock Powder and lemon juice then mix them together.
- In a pan, add unsalted butter, garlic slices, and the seasoned shrimps over medium heat.
- For the sauce, remove the shrimps from heat and add in the same pan unsalted butter, lemon juice, cooking cream, minced dill, and red chili pepper.
- Drizzle the sauce on top of the shrimps and enjoy.



جامبو على جنبو

الكمية: ٣ الوقت: ١٥ دقيقة

طريقة التحضير

- في وعاء ، تبل الجمبري الجامبو بمسحوق مرقة السمك من كنور وعصير الليمون ثم اخلطهم معاً.
- في مقلاة ، أضيف الزبدة غير المملحة وشرائح الثوم والجمبرى المتبل على نار متوسطة.
- بالنسبة للصوص ، يرفع الجمبري عن النار ويضاف في نفس المقلاة الزبدة غير المملحة وعصير الليمون وكريمة الطهي والشبت المفروم والفلفل الأحمر الحار.
- رش الصلصة فوق الجمبري واستمتع بها.

المكونات

- ١٠ كج جمبري جامبو متبل ب ٢٠ ج مسحوق مرق السمك من كنور
- ٧٥ ج زبدة غير مملحة
- ٥٠ ج شرائح ثوم
- للصلصة ، في نفس المقلاة:
- ٥٠ ج زبدة
- ٢٠ ج دقيق متعدد الأغراض
- ٧٠ مل من عصير الليمون
- ١٠٠ مل كريمة طبخ
- ١٠ ج شبت مفروم
- ٣ ج فلفل الأحمر الحار



TACO 3 WAY

1 SERVING

TIME: 10 MINUTES

INGREDIENTS

Common Base:

- 75ml Vegetable Oil
- 100g White Onions, medium diced
- 200g Colored Bell Peppers
- 150g Shredded Purple Cabbage
- 5g Cumin Powder
- 100g Sweet Corn
- 100g Red Kidney Beans
- 75g Shredded Cheddar Cheese

Veggie:

- 25ml Vegetable Oil
- 50g Mushroom, quarters
- 20g White Onion, minced
- 100g Colored Bell Peppers
- 5g Knorr Vegetable Stock Powder

METHOD

- For the base, add in a pan: vegetable oil, white onions, bell peppers, shredded purple cabbage, salt and pepper, cumin powder, sweet corn, red kidney beans and shredded cheddar cheese over medium heat.
- For vegetable stuffing, remove base from pan and add white onion, bell peppers and Knorr Vegetable Stock Powder, over medium heat.
- Add base to the taco shell then top with vegetable stuffing.



التاكو ب ٣ طرق

الكمية: ١ الوقت: ١٠ دقيقة

طريقة التحضير

- للأساس، أضيف في مقلاة: زيت نباتي، بصل أبيض، فلفل رومي، كرنب بنفسي مبشور، ملح وفلفل، كمون، ذرة حلوة، فاصوليا حمراء وجبنة شيدر مبروشة، على نار متوسطة.
- لحشو الخضار، في مقلاة أضيف البصل الأبيض والفلفل الحلو ومسحوق مرق الخضار من كنور على نار متوسطة.
- نضيف الأساس إلى قشرة التاكو ثم نحشوها بالخضروات.

المكونات

الأساس:

- ٧٥ مل زيت نباتي
- ١٠٠ ج بصل أبيض متوسط مكعبات
- ٢٠٠ ج فلفل رومي (ألوان مختلفة)
- ١٥٠ ج كرنب بنفسي مبشور
- ٥٠ ج كمون
- ١٠٠ ج ذرة حلوة
- ١٠٠ ج فاصوليا حمراء
- ٧٥ ج جبنة شيدر مبشورة

تاكو الخضروات:

- ٢٥ مل زيت نباتي
- ٥٠ ج أرباع مشروم
- ٢٠ ج بصل أبيض مفروم
- ١٠٠ ج فلفل رومي (ألوان مختلفة)
- ٥٠ ج مسحوق مرق الخضار من كنور



TACO 3 WAY

3 SERVINGS

TIME: 20 MINUTES

INGREDIENTS

Common Base:

- 75ml Vegetable Oil
- 100g White Onions, medium diced
- 200g Colored Bell Peppers
- 150g Shredded Purple Cabbage
- 5g Cumin Powder
- 100g Sweet Corn
- 100g Red Kidney Beans
- 75g Shredded Cheddar Cheese

Chicken:

- 50g Vegetable Oil
- 500g Chicken Breast, sliced
- Salt and Pepper
- 5g Knorr Chicken Stock Powder
- 20ml Lemon Juice
- 100g Red Bell Pepper, julienne

METHOD

- For the base, add in a pan: vegetable oil, white onions, bell peppers, shredded purple cabbage, salt and pepper, cumin powder, sweet corn, red kidney beans and shredded cheddar cheese over medium heat.
- For chicken stuffing, remove base from pan and add sliced chicken breast, salt and pepper, Knorr Chicken Stock Powder, Lemon Juice and bell peppers, over medium heat.
- Add base to the taco shell then top with chicken stuffing.



التاكو ب ٣ طرق

الكمية: ١ الوقت: ١٠ دقيقة

طريقة التحضير

- للأساس، أضيف في مقلاة: زيت نباتي، بصل أبيض، فلفل رومي، كرنب بنفسي مبشور، ملح وفلفل، كمون، ذرة حلوة، فاصوليا حمراء وجبنة شيدر مبروشة، على نار متوسطة.
- لحشو الدجاج، أضف شرائح صدر الدجاج والملح والفلفل ومسحوق مرقة الدجاج من كنور وعصير الليمون والفلفل في مقلاة على نار متوسطة.
- نضيف الأساس إلى قشرة التاكو ثم نحشو الدجاج فوقها.

المكونات

الأساس:

- ٧٥ مل زيت نباتي
- ١٠٠ ج بصل أبيض متوسط مكعبات
- ٢٠٠ ج فلفل رومي (ألوان مختلفة)
- ١٥٠ ج كرنب بنفسي مبشور
- ٥٠ ج كمون
- ١٠٠ ج ذرة حلوة
- ١٠٠ ج فاصوليا حمراء
- ٧٥ ج جبنة شيدر مبشورة

تاكو الدجاج:

- ٥٠ ج زيت نباتي
- ٥٠٠ ج صدر دجاج مقطع شرائح
- ملح وفلفل
- ٥٠ ج من مسحوق مرق الدجاج من كنور
- ٢٠ مل عصير ليمون
- ١٠٠ ج فلفل أحمر جوليان



TACO 3 WAY

3 SERVINGS

TIME: 20 MINUTES

INGREDIENTS

Common Base:

- 75ml Vegetable Oil
- 100g White Onions, medium diced
- 200g Colored Bell Peppers
- 150g Shredded Purple Cabbage
- 5g Cumin Powder
- 100g Sweet Corn
- 100g Red Kidney Beans
- 75g Shredded Cheddar Cheese

Beef:

- 500g Top Side Beef Slices
- 50g Vegetable Oil
- 5g Knorr Beef Stock Powder
- 100g White Onion, julienne
- 20ml Lemon Juice

METHOD

- For the base, add in a pan: vegetable oil, white onions, bell peppers, shredded purple cabbage, salt and pepper, cumin powder, sweet corn, red kidney beans and shredded cheddar cheese over medium heat.
- For beef stuffing, remove base from pan and add beef slices, vegetable oil, Knorr Beef Stock Powder, white onion and lemon juice, over medium heat.
- Add base to the taco shell then top with beef stuffing.



التاكو ب ٣ طرق

الكمية: ١ الوقت: ١٠ دقيقة

طريقة التحضير

- للأساس، أضيف في مقلاة: زيت نباتي، بصل أبيض، فلفل رومي، كرنب بنفسي مبشور، ملح وفلفل، كمون، ذرة حلوة، فاصوليا حمراء وجبنة شيدر مبروشة، على نار متوسطة.
- لحشو اللحم، أضف شرائح لحم بقري، زيت نباتي، مسحوق مرقة لحم من كنور، بصل أبيض وعصير ليمون في مقلاة على نار متوسطة.
- نضيف الأساس إلى قشرة التاكو ثم نحشو اللحم فوقها.

المكونات

الأساس:

- ٧٥ مل زيت نباتي
- ١٠٠ ج بصل أبيض متوسط مكعبات
- ٢٠٠ ج فلفل رومي (ألوان مختلفة)
- ١٥٠ ج كرنب بنفسي مبشور
- ٥٠ ج كمون
- ١٠٠ ج ذرة حلوة
- ١٠٠ ج فاصوليا حمراء
- ٧٥ ج جبنة شيدر مبشورة

تاكو اللحم:

- ٥٠٠ ج شرائح وش فخذة
- ٥٠ ج زيت نباتي
- ٥٠ ج مسحوق مرقة اللحم من كنور
- ١٠٠ ج بصل أبيض جوليان
- ٢٠ مل عصير ليمون



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.