

Knorr®
PROFESSIONAL

CHICKEN STOCK POWDER



BUILT ON
Real
FLAVOUR

INNOVATIVE RECIPES TO ELEVATE EVERY MENU!



Unilever
Food
Solutions

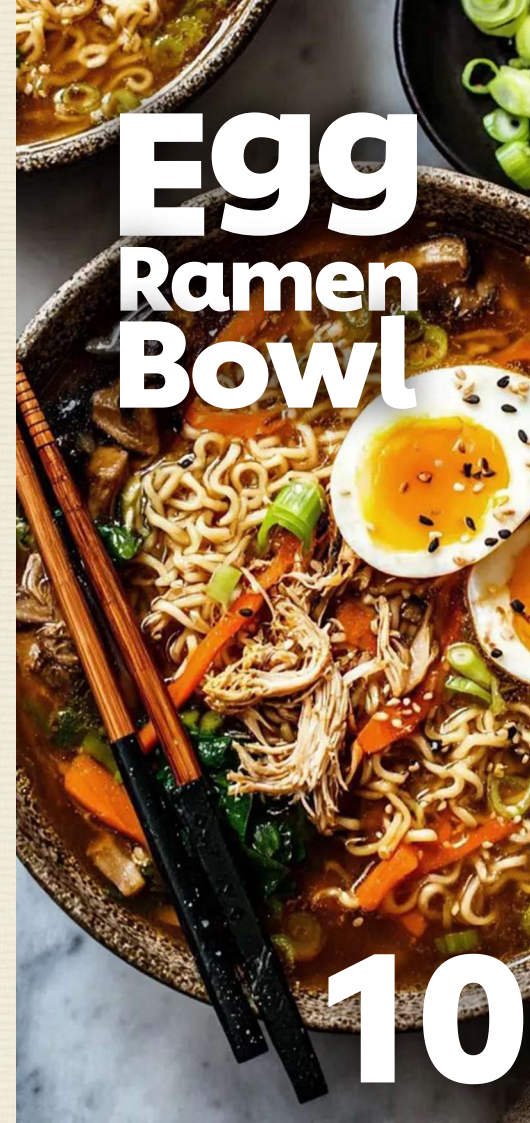
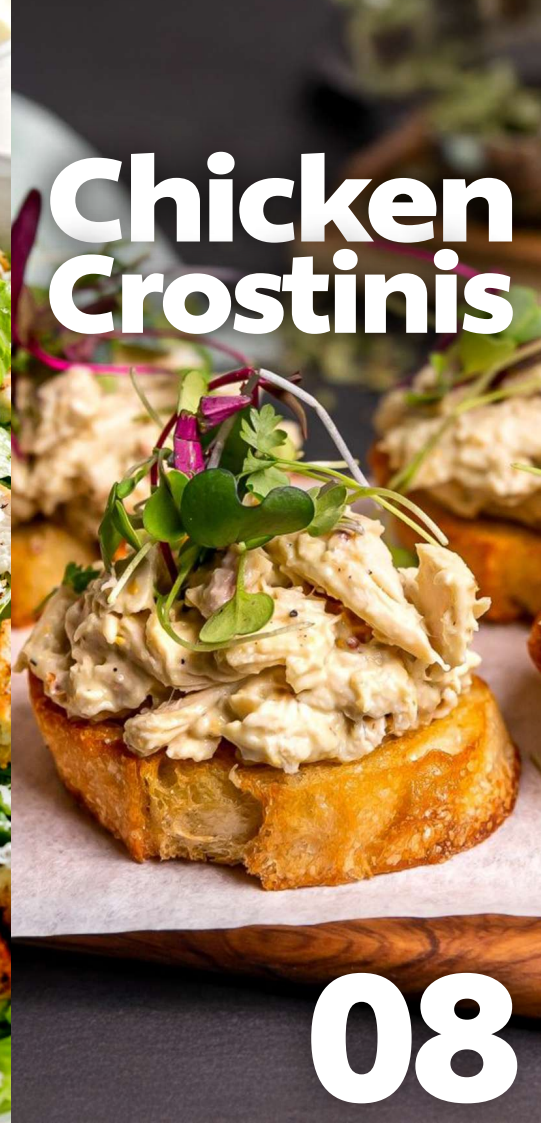
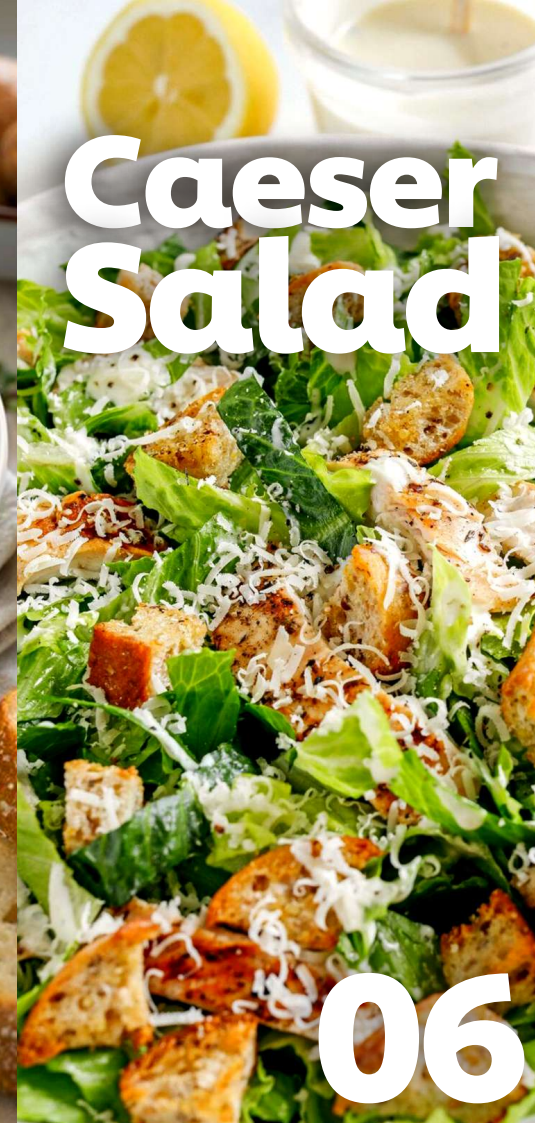
Contents

Get #Prepped for Tomorrow with Unilever Food Solutions

As a B2B partner to chefs from around the world, we don't just offer products but also other services to help develop chefs. On our global website UFS.com, we house thousands of recipes, practical kitchen and team solutions, content for inspiration, and free training modules.

یونی لیور فوڈ سلوشنز کے ساتھ کل کے لیے تیار ہو جائیں

دنیا بھر کے شئفز کے لیے ایک کاروباری پارٹنر کے طور پر، ہم صرف پروڈکٹس نہیں بلکہ ایسی خدمات بھی فراہم کرتے ہیں جو شئفز کی ترقی میں مدد دیتی ہیں۔ ہماری عالمی ویب سائٹ یوایف ڈاٹ کام پر ہزاروں ریسپیپز، کچن اور ٹیم کے عملی حل، تخلیقی آئیڈیاز، اور مفت ٹریننگ مادیولز موجود ہیں۔



Chicken Mushroom Soup

Ingredients:

-Butter	30g
-Finely Diced Onion	80g
-Minced Garlic	1 tsp
-Sliced Mushrooms	300g
-Plain Flour	2 tbsp
-Full-Fat Milk	4 cups
- Knorr Professional Chicken Stock Powder	2 tbsp
-Cooking Cream / Fresh Cream	100ml
-Ground Black Pepper	1/2 tsp
-Parsley for garnish	5g

Method:

Melt the butter in a pot over medium heat, then add the onion and sauté for 2–3 minutes until translucent. Stir in the garlic and mushrooms, cooking for 5–6 minutes until the mushrooms are browned and their moisture has evaporated. Sprinkle the flour over the mushrooms and cook for 1 minute to form a light roux. Gradually whisk in the warm milk, ensuring there are no lumps, then add the **Knorr Professional Chicken Powder** and stir until fully dissolved. Bring the soup to a gentle simmer and cook for 5 minutes, stirring frequently, until it thickens slightly.

Reduce the heat to low, stir in the cooking cream and black pepper, and avoid boiling after adding the cream. Taste and adjust the seasoning if needed. For a creamy soup with mushroom pieces, blend half of the mixture, or blend it completely for a smooth texture. Serve the soup hot in warm bowls, garnished with chopped parsley and freshly cracked black pepper, alongside garlic bread or croutons.

اجزاء:

۳۰ گرام	مکھن
۸۰ گرام	باریک کٹی ہوئی پیاز
۱ چائے کا چمچ	باریک کٹا ہوا لہسن
۳۰۰ گرام	کٹے ہوئے مشروم
۲ کھانے کے چمچ	میدہ
۴ کپ	مکمل چکنائی والا دودھ
۲ کھانے کے چمچ	نور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر
۱۰۰ ملی لیٹر	کوکنگ کریم / تازہ کریم
آدھا (۲/۱) چائے کا چمچ	پسی ہوئی کالی مرچ
۵ گرام	سجاوٹ کے لیے اجوائن فرنگی (پارسلے)

بنانے کا طریقہ:

درمیانی آنج پر ایک دیگچی میں مکھن پگھلائیں، پھر پیاز شامل کرکے ۲ تا ۳ منٹ تک بھونیں یہاں تک کہ وہ شفاف ہو جائے۔ لہسن اور مشروم شامل کریں اور ۵ تا ۶ منٹ تک پکائیں، یہاں تک کہ مشروم سنہری بھورے ہو جائیں اور ان کی نمی خشک ہو جائے۔ مشروم پر میدہ چھڑکیں اور ۱ منٹ تک پکائیں تاکہ ہلکا سا رو تیار ہو جائے۔ اب گرم دودھ آہستہ آہستہ شامل کرتے ہوئے پھینٹیں تاکہ گتھلیاں نہ بنیں۔ پھر نور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر شامل کریں اور اچھی طرح ہلاتیں یہاں تک کہ مکمل طور پر حل ہو جائے۔ سوپ کو ہلکی آنج پر اُبال آنے تک پکائیں اور ۵ منٹ تک وقفے وقفے سے ہلاتے رہیں، یہاں تک کہ سوپ قدرے گاڑھا ہو جائے۔

آنج ہلکی کر دیں، پھر کوکنگ کریم اور کالی مرچ شامل کرکے اچھی طرح مکس کریں۔ کریم شامل کرنے کے بعد سوپ کو اُبالنے سے گریز کریں۔ ذائقہ چکھیں اور ضرورت کے مطابق مصالحہ درست کریں۔ اگر آپ کریمی سوپ میں مشروم کے ٹکڑے برقرار رکھنا چاہتے ہیں تو آدھا مکسچر بلینڈ کریں، یا مکمل ہموار ساخت کے لیے پورا سوپ بلینڈ کر لیں۔ گرم گرم سوپ کو پیالوں میں پیش کریں، اوپر کٹی ہوئی پارسلے اور تازہ کٹی ہوئی کالی مرچ سے سجاوٹ کریں، اور ساتھ میں گارلک بریڈ یا کراؤٹونز پیش کریں۔



Caesar Salad

Ingredients:

For the Dressing:		
-Hellmann's Real Mayonnaise	1/2 cup	
-Knorr Professional Chicken Stock Powder	1 1/2 tsp	
-Knorr Professional Lime Seasoning Powder	5g	
-Finely Grated Parmesan Cheese	30g	
-Minced Garlic	1 tsp	
-Dijon Mustard	1 tsp	
-Worcestershire Sauce	1 tsp	
-Freshly Cracked Black Pepper	1/2 tsp	
-Cold Water	1-2 tbsp	
For Assembly:		
-Chopped Romaine Lettuce		1 head
-Caesar Dressing		
-Garlic Butter Croutons		1 cup
-Shaved Parmesan Cheese		20g
-Black Pepper		Pinch

Method:

Whisk together **Hellmann's Real Mayonnaise**, **Knorr Professional Chicken Stock Powder**, and **Knorr Professional Lime Seasoning Powder** until smooth. Add the grated Parmesan, garlic, Dijon mustard, Worcestershire sauce, and black pepper, then whisk until well combined. Gradually add cold water, 1 tablespoon at a time, until the dressing is creamy and pourable.

Adjust the seasoning with additional **Knorr Professional Chicken Stock Powder** for savoury depth or **Knorr Lime Seasoning** for extra citrus, then chill for 10 minutes. Wash, thoroughly dry, and chop the romaine lettuce into bite-sized pieces. Toss the lettuce with three-quarters of the dressing until evenly coated, adding more dressing if desired. Serve immediately, topped with croutons, shaved Parmesan, and freshly cracked black pepper.

اجزاء:

۱ عدد	اسمبلی کے لیے - کٹی ہوئی رومین لیٹس سیزر ڈریسنگ لہسن اور مکھن والے کراؤٹونز باریک تراشا ہوا پارمیزان پنیر کالی مرچ	۱/۲ کپ ۱۱/۲ چائے کا چمچ ۵ گرام ۳۰ گرام ۱ چائے کا چمچ ۱ چائے کا چمچ ۱ چائے کا چمچ ۱/۲ چائے کا چمچ ۱ کھانے کے چمچ	چکن کے لیے - ہیلمینز رینل مینونیز نور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر نور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر باریک کدوکش کیا ہوا پارمیزان پنیر باریک کٹا ہوا لہسن ڈیڑون مسٹرڈ وورسٹرشائر سوس تازہ کٹی ہوئی کالی مرچ ٹھنڈا پانی
-------	---	---	--

بنانے کا طریقہ:

ہیلمینز رینل مینونیز، نور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر اور نور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر کو ایک ساتھ اچھی طرح پھینٹیں یہاں تک کہ مکسچر ہموار ہو جائے۔ پھر اس میں کدوکش کیا ہوا پارمیزان پنیر، باریک کٹا ہوا لہسن، ڈیڑون مسٹرڈ، وورسٹرشائر سوس اور کٹی ہوئی کالی مرچ شامل کریں، اور اچھی طرح مکس ہونے تک پھینٹتے رہیں۔ اب ٹھنڈا پانی آہستہ آہستہ، ایک وقت میں ۱ کھانے کا چمچ شامل کریں، یہاں تک کہ ڈریسنگ کرمی اور ڈالنے کے قابل ہو جائے۔

ذائقہ چکھیں اور ضرورت کے مطابق مزید نور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر شامل کر کے لذت بڑھائیں یا اضافی ترش ذائقے کے لیے نور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر شامل کریں۔ پھر ڈریسنگ کو ۱۰ منٹ کے لیے ٹھنڈا ہونے دیں۔ رومین لیٹس کو اچھی طرح دھو کر مکمل خشک کریں اور ایک نوالے کے سائز کے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ لیٹس کو تیار شدہ ڈریسنگ کے تقریباً تین چوتھائی (۳/۴) حصے کے ساتھ ٹاس کریں تاکہ تمام پتے یکساں طور پر کوٹ ہو جائیں۔ اگر چاہیں تو مزید ڈریسنگ بھی شامل کر سکتے ہیں۔

فوراً پیش کریں اور اوپر سے کراؤٹونز، باریک تراشے ہوئے پارمیزان پنیر اور تازہ کٹی ہوئی کالی مرچ چھڑک کر سرو کریں۔

Chicken Crostinis

Ingredients:

For Chicken Topping - Blended:

- Chicken Breast Boneless 300g
- Minced Garlic 2 cloves
- **Hellmann's Real Mayonnaise** 3 tbsp
- **Knorr Professional Chicken Stock Powder** 1 tsp
- Black Pepper 1/2 tsp
- Salt to taste
- Oil 1 tbsp
- Grated Cheddar Cheese 1/2 cup
- Fresh Herbs/ Parsley 2 tbsp

For Crostini Base:

- Sandwich Bread (cut into 2 inch circles) 10 slices
- Butter 2 tbsp
- Garlic Powder 2 tsp
- Salt a pinch

Method:

Cut sandwich bread into 2-inch circles and shallow fry in butter or oil over medium heat until golden and crispy on both sides. Season lightly with salt and garlic powder, then set aside.

Sauté the garlic in oil, add the shredded chicken, and cook with **Knorr Professional Chicken Stock Powder**, black pepper, and salt. Allow the mixture to cool slightly, then blend with **Hellmann's Real Mayonnaise** until smooth, taking care not to over-blend. Fold in the grated cheddar cheese and half of the chopped herbs.

Spread the chicken mixture onto each crispy bread round, garnish with the remaining herbs, and serve immediately while crisp, either warm or at room temperature.

اجزاء:

بلینڈڈ چکن ٹاپنگ کے لیے۔

بون لیس چکن بریسٹ
باریک کٹا ہوا لہسن
ہیلمینز رینل مینونیز
نور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر
کالی مرچ
نمک
تیل
کدو کش کیا ہوا چیڈر پنیر
تازہ ہریز / پارسلے (اجمود)

۳۰۰ گرام
۲ جوءے (لہسن)
۳ کھانے کے چمچ
۱ چائے کا چمچ
۱/۲ چائے کا چمچ
حسب ذائقہ
۱ کھانے کا چمچ
۱/۲ کپ
۲ کھانے کے چمچ

کروسٹینی بیس کے لیے۔

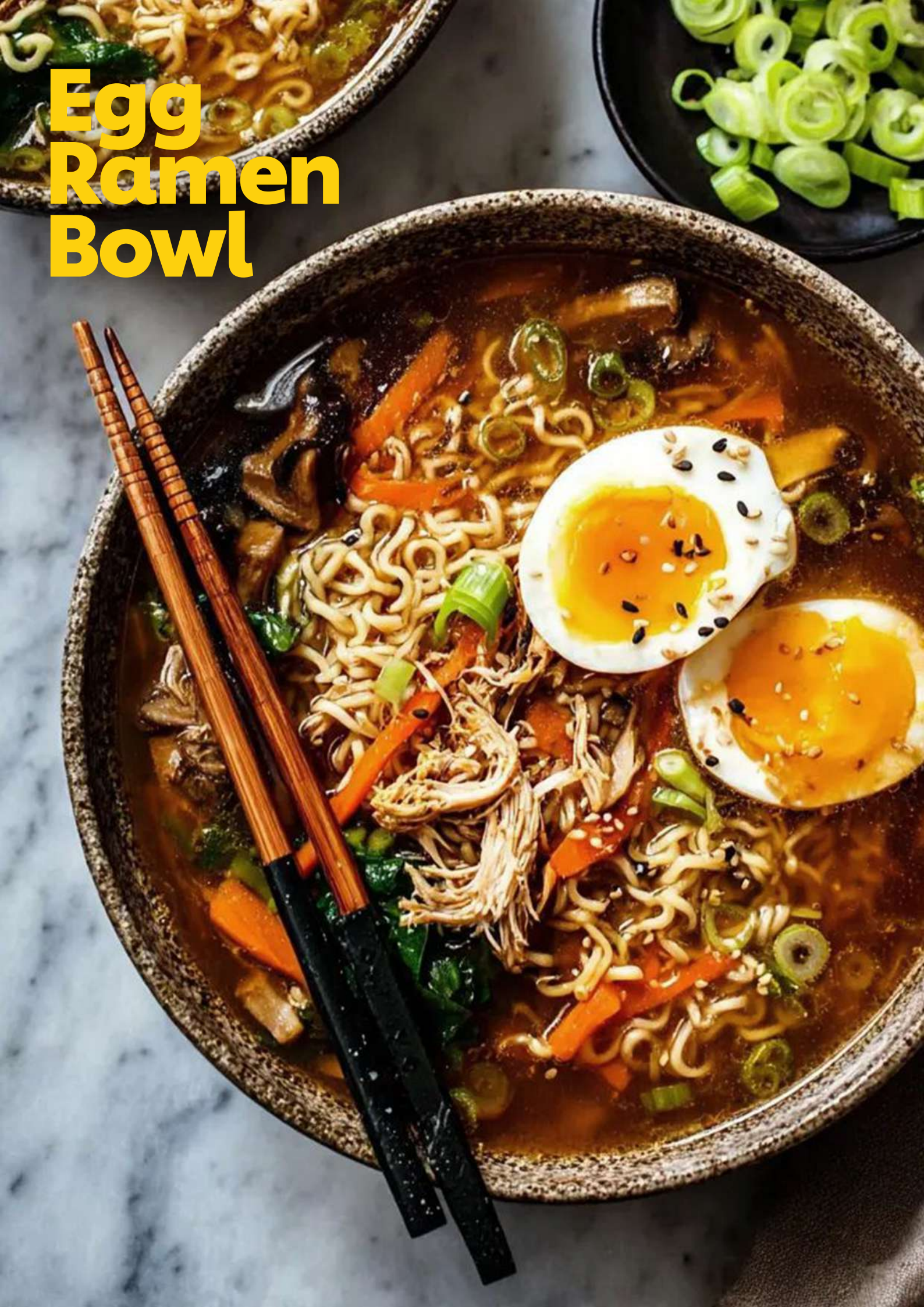
سینڈوچ بریڈ (۲ انچ کے گول ٹکڑوں میں کٹی ہوئی)
مکھن
لہسن پاؤڈر
نمک

۱۰ سلائسز
۲ کھانے کے چمچ
۲ چائے کے چمچ
ایک چمکی

بنانے کا طریقہ:

سینڈوچ بریڈ کو ۲ انچ کے گول ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور درمیانی آنج پر مکھن یا تیل میں ہلکا فرائی کریں، یہاں تک کہ دونوں طرف سے سنہری اور خستہ ہو جائیں۔ ہلکا سا نمک اور لہسن پاؤڈر چھڑکیں، پھر ایک طرف رکھ دیں۔ تیل میں لہسن کو بھونیں، پھر ریشہ کیا ہوا چکن شامل کریں اور نور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، کالی مرچ اور نمک کے ساتھ پکائیں۔ مکسچر کو تھوڑا ٹھنڈا ہونے دیں، پھر ہیلمینز رینل مینونیز کے ساتھ بلینڈ کریں یہاں تک کہ ہموار ہو جائے۔ خیال رکھیں کہ ضرورت سے زیادہ بلینڈ نہ کریں۔ بعد ازاں کدو کش کیا ہوا چیڈر پنیر اور آدھی کٹی ہوئی جڑی بوٹیاں (ہریز) شامل کر کے مکس کریں۔

تیار شدہ چکن مکسچر کو ہر خستہ بریڈ کے گول ٹکڑے پر پھیلائیں، باقی ماندہ ہریز سے سجاوٹ کریں اور فوراً پیش کریں تاکہ خستگی برقرار رہے۔ اسے گرم یا کمرے کے درجہ حرارت پر پیش کیا جا سکتا ہے۔



Egg Ramen Bowl

Ingredients:

For Chicken Broth:

-Lukewarm Water	4 cups
- Knorr Professional Chicken Powder	4 tbsp
- Knorr Professional Chicken Powder (additional)	1g
-Smashed Garlic	3 cloves
-Sliced Ginger	1-inch piece
-Soy Sauce	2 tbsp
-White Vinegar	1 tbsp
-Sesame Oil	1 tsp

For Noodles & Assembly:

-Fresh Ramen Egg Noodles	180-200g
-Soft-boiled Eggs (cut in half)	2
-Sliced Scallions	15g
-Chili Oil	1 tsp
-Sesame Seeds	2g

Method:

Add the lukewarm water and **Knorr Professional Chicken Stock Powder** to a pot, whisking until the powder is fully dissolved. Stir in the garlic and ginger, then bring the broth to a boil. Reduce the heat and let it simmer for 5–7 minutes to infuse the flavours. Strain out the garlic and ginger, return the broth to the pot, and add the soy sauce, white vinegar, sesame oil, and the remaining **Knorr Professional Chicken Stock Powder**. Stir well and keep the broth at a gentle simmer (85–90°C), ensuring it does not boil.

Bring a separate pot of water to a rolling boil and cook the noodles until al dente—2–3 minutes for fresh noodles or 3–4 minutes for dried noodles. Drain immediately, then divide the noodles evenly between two deep serving bowls. Pour 400–450 ml of the hot broth over each portion, ensuring the noodles are fully covered. Top with soft-boiled eggs and sliced scallions, then finish with a drizzle of chili oil and a sprinkle of sesame seeds, if desired. Serve immediately while hot.

اجزاء:

نودلز اور اسمبلی کے لیے۔	چکن یخنی (بروتھ) کے لیے۔
تازہ رامین ایگ نودلز	ہلکا نیم گرم پانی
سوفٹ بوائلڈ انڈے (آدھے کٹے ہوئے)	نور پروفیشنل چکن پاؤڈر
باریک کٹی ہوئی ہری پیاز	نور پروفیشنل چکن پاؤڈر (اضافی)
چلی آئل	کٹا ہوا لہسن
تل کے بیج (سیسم سیڈز)	باریک کٹی ہوئی ادرک
۱۸۰ گرام	سویا سوس
۲ عدد	سفید سرکہ
۱۵ گرام	تل کا تیل (سیسم آئل)
۱ چائے کا چمچ	
۲ گرام	
	۴ کپ
	۴ کھانے کے چمچ
	۱ گرام
	۳ جوئے (لہسن)
	۱ ۱/۲ انچ کا ٹکڑا
	۲ کھانے کے چمچ
	۱ کھانے کا چمچ
	۱ چائے کا چمچ

بنانے کا طریقہ:

ہلکے نیم گرم پانی اور نور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر کو ایک دیگچی میں شامل کریں اور اچھی طرح پھینٹیں یہاں تک کہ پاؤڈر مکمل طور پر حل ہو جائے۔ لہسن اور ادرک شامل کریں، پھر یخنی کو اُبال آنے تک گرم کریں۔ آنج کم کر دیں اور ۵ تا ۷ منٹ تک ہلکی آنج پر پکنے دیں تاکہ ذائقے اچھی طرح شامل ہو جائیں۔ بعد ازاں لہسن اور ادرک کو چھان کر نکال دیں، یخنی دوبارہ دیگچی میں ڈالیں اور اس میں سویا سوس، سفید سرکہ، تل کا تیل اور باقی ماندہ نور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر شامل کریں۔ اچھی طرح مکس کریں اور یخنی کو ہلکی آنج پر (۸۵ تا ۹۰ ڈگری سینٹی گریڈ) پر گرم رکھیں، اس بات کا خیال رکھتے ہوئے کہ اسے اُبال نہ آنے پائے۔

ایک علیحدہ برتن میں پانی کو خوب اُبالیں اور نودلز کو ال ڈینٹے (ہلکے دانت دار) ہونے تک پکائیں۔ تازہ نودلز کے لیے ۲ تا ۳ منٹ اور خشک نودلز کے لیے ۳ تا ۴ منٹ کافی ہیں۔ فوراً چھان لیں اور نودلز کو دو گہرے سرونگ پیالوں میں برابر تقسیم کر دیں۔ ہری پیاز، ۴۰۰ تا ۴۵۰ ملی لیٹر گرم یخنی ڈالیں تاکہ نودلز مکمل طور پر ڈھک جائیں۔ اوپر سے سوفٹ بوائلڈ انڈے اور باریک کٹی ہوئی ہری پیاز ڈالیں، پھر حسبِ خواہش چلی آئل کی ہلکی تہ اور تل کے بیج چھڑکیں۔ گرم گرم فوراً پیش کریں۔

Chicken Lasagna



Ingredients:

For Red Bolognese Sauce:			
-Chicken Mince	300g		
-Olive Oil	2 tbsp		
-Minced Garlic	1 tsp		
-Minced Onion	2 tsp		
-Finely Diced Carrot	2 tbsp		
-Finely Diced Cabbage	2 tbsp		
- Knorr Professional All-Purpose Tomato Ketchup	1 cup		
-Dried Oregano	4 tsp		
-Bay Leaf	1		
- Knorr Professional Chicken Stock Powder	2 tsp		
-Salt	1/2 tsp		
-Black Pepper	1 tsp		
-Chili Flakes	2 tsp		
-Vinegar	4 tsp		
-Water	4 tbsp		
For Bechamel Sauce:			
-Butter	15g		
-Plain Flour	15g		
-Warm Milk	250ml		
-Oregano	a pinch		
-Black Pepper	1/2g		
- Knorr Chicken Stock Powder	2 tsp		
For Assembly & Baking:			
-Lasagne Sheets	4-6		
-Red Bolognese Sauce			
-Béchamel Sauce			
-Grated Mozzarella Cheese	50g		
-Grated Cheddar Cheese	15g		
-Chopped Fresh Parsley	3g		

Method:

To prepare the Red Bolognese Sauce, heat the olive oil over medium heat and sauté the garlic and onion until softened. Add the chicken mince and cook until browned, then stir in the carrot, cabbage, **Knorr Professional All-Purpose Tomato Ketchup**, oregano, bay leaf, **Knorr Professional Chicken Stock Powder**, salt, black pepper, vinegar, and chili flakes. Add the water and simmer briefly until the sauce thickens slightly. Remove the bay leaf before use.

To prepare the Béchamel Sauce, melt the butter and stir in the flour to form a roux. Gradually whisk in the warm milk until smooth, then add the oregano, **Knorr Professional Chicken Stock Powder**, and black pepper. Cook over low heat until thickened.

To assemble the Lasagna, lightly oil a baking dish and spread a thin layer of bolognese sauce on the base. Layer the lasagne sheets with bolognese and béchamel sauce, repeating the layers twice. Finish with the remaining sauces, mozzarella, and cheddar cheese. Cover with foil and bake at 180°C for 20 minutes, then remove the foil and bake for another 8–10 minutes until golden and bubbling. Rest for 5–7 minutes, garnish with chopped parsley, and serve.

اجزاء:

ریڈ بولونیز سوس کے لیے۔			ریڈ بولونیز سوس کے لیے۔		
۱۵ گرام	مکھن	۳۰۰ گرام	۲ کھانے کے چمچ	چکن قیمہ	چکن قلم
۱۵ گرام	میدہ	۱ چائے کا چمچ	۲ چائے کے چمچ	زیتون کا تیل	زیتون کا تیل
۲۵۰ ملی لیٹر	گرم دودھ	۲ چائے کے چمچ	۲ کھانے کے چمچ	باریک کٹا ہوا لہسن	باریک کٹا ہوا لہسن
ایک چٹکی	اوریکانو	۲ کھانے کے چمچ	۲ کھانے کے چمچ	باریک کٹی ہوئی پیاز	باریک کٹی ہوئی پیاز
۱/۲ گرام	کالی مرچ	۲ کھانے کے چمچ	۲ کھانے کے چمچ	باریک کٹی ہوئی گاجر	باریک کٹی ہوئی گاجر
۲ چائے کے چمچ	نور چکن اسٹاک پاؤڈر	۱ کپ	۴ چائے کے چمچ	باریک کٹی ہوئی بند کوبھی	باریک کٹی ہوئی بند کوبھی
			۱ کپ	نور پروفیشنل آل پریز ٹمانو کیچپ	نور پروفیشنل آل پریز ٹمانو کیچپ
			۴ چائے کے چمچ	خشک اوریکانو	خشک اوریکانو
			۱ عدد	تیز پتا	تیز پتا
			۲ چائے کے چمچ	نور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر	نور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر
			۱/۲ چائے کا چمچ	نمک	نمک
			۱ چائے کا چمچ	کالی مرچ	کالی مرچ
			۲ چائے کے چمچ	چلی فلیکس	چلی فلیکس
			۴ چائے کے چمچ	سرکہ	سرکہ
			۴ کھانے کے چمچ	بانی	بانی

بنانے کا طریقہ:

ریڈ بولونیز سوس تیار کرنے کے لیے، درمیانی آنج پر زیتون کا تیل گرم کریں اور لہسن اور پیاز کو نرم ہونے تک بھونیں۔ چکن قیمہ شامل کریں اور ہلکا سنہری ہونے تک پکائیں۔ پھر گاجر، بند کوبھی، نور پروفیشنل آل پریز ٹمانو کیچپ، اوریکانو، تیز پتا، نور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، نمک، کالی مرچ، سرکہ اور چلی فلیکس شامل کرکے اچھی طرح مکس کریں۔ بانی شامل کریں اور چند منٹ ہلکی آنج پر پکائیں یہاں تک کہ سوس قدرے گاڑھا ہو جائے۔ استعمال سے قبل تیز پتا نکال دیں۔ بیشمال سوس تیار کرنے کے لیے، مکھن پگھلائیں اور اس میں میدہ شامل کرکے رو تیار کریں۔ پھر گرم دودھ تھوڑا تھوڑا شامل کرتے ہوئے مسلسل پھینٹیں تاکہ مکسچر ہموار رہے۔ اس میں اوریکانو، نور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر اور کالی مرچ شامل کریں۔ ہلکی آنج پر پکائیں یہاں تک کہ سوس گاڑھا ہو جائے۔

لازانیا تیار کرنے کے لیے، بیکنگ ڈش کو ہلکا سا تیل لگائیں اور نجلی سطح پر بولونیز سوس کی ایک پتلی تہ پھیلا دیں۔ اس کے اوپر لازانیا شیٹس، بولونیز سوس اور بیشمال سوس کی تہیں لگائیں۔ اسی عمل کو دو مرتبہ مزید دہرائیں۔ آخر میں باقی ماندہ سوس ڈالیں اور اوپر موزیلا اور چیڈر پنیر چھڑک دیں۔ ڈش کو فوائل سے ڈھانپ کر ۱۸۰ ڈگری سینٹی گریڈ پر ۲۰ منٹ بیگ کریں۔ پھر فوائل ہٹا کر مزید ۸ تا ۱۰ منٹ بیگ کریں، یہاں تک کہ اوپر سے سنہری رنگ آجائے اور پنیر بلبے بنانے لگے۔ بیگ ہونے کے بعد لازانیا کو ۵ تا ۷ منٹ آرام کرنے دیں، پھر کٹی ہوئی پارسلی سے سجا کر پیش کریں۔

Chicken Steak with Mushroom Sauce

A top-down view of a skillet containing three pan-fried chicken steaks, a creamy mushroom sauce, sliced mushrooms, and fresh thyme. A sprig of basil is on the left, and a white cloth is at the bottom left.

For Chicken Steak:		For Mushroom Sauce:	
- Chicken Breast (Boneless)	200g	- Butter	1 tbsp
- Knorr Professional Chicken Stock Powder	1/2 tsp	- Minced Garlic	2 cloves
- Black Pepper	1/2 tsp	- Sliced Mushrooms	100g
- Salt	to taste	- All Purpose Flour	1 tbsp
- Garlic Powder	1/2 tsp	- Milk	1 cup
- Olive Oil	2 tbsp	- Chicken Stock	1/2 cup
- Butter	1 tbsp	- Knorr Professional Chicken Stock Powder	1/2 tsp
		- Black Pepper	1/2 tsp
		- Salt	to taste
		- Cream	2 tbsp
		- Chopped Parsley	1tbsp
For Chicken Stock:			
-Hot Water	1/2 cup		
-Knorr Professional Chicken Stock Powder	1/2 tsp		

Pound the chicken breast to an even ¾-inch thickness and marinate with **Knorr Professional Chicken Stock Powder**, black pepper, salt, garlic powder, and oil for 15 minutes. Sear in a hot pan with oil and butter for 4–5 minutes per side until golden and fully cooked, then let it rest for 5 minutes.

In the same pan, sauté the garlic in butter, add the mushrooms, and cook until golden. Stir in the flour, then gradually whisk in the milk and chicken stock made with **Knorr Professional Chicken Stock Powder**. Season with additional **Knorr Professional Chicken Stock Powder**, salt, and black pepper, simmer until the sauce thickens, and finish with cream. Serve the chicken topped with the hot mushroom sauce, garnish with chopped parsley, and accompany with mashed potatoes or sautéed vegetables.

[illegible]

چکن بریسٹ کو ہلکا سا کوٹ کر کے $\frac{1}{4}$ انچ موٹائی تک پکساں کریں، پھر اسے نور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، کالی مرچ، نمک، لہسن پاؤڈر اور تیل کے ساتھ ۱۵ منٹ کے لیے میرینیٹ کریں۔ ایک گرم پین میں تیل اور مکھن ڈال کر چکن کو ہر طرف سے ۶ تا ۵ منٹ پکائیں، یہاں تک کہ سنہری رنگ کا ہو جائے اور مکمل طور پر گل جائے۔ پھر اسے ۵ منٹ آرام کرنے دیں۔

اسی پین میں مکھن میں لہسن بھونیں، پھر مشروم شامل کریں اور سنہری بیونے تک پکائیں۔ میدہ شامل کرکے اچھی طرح مکس کریں، پھر آپستہ آپستہ دودھ اور نور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر سے تیار کردہ چکن اسٹاک شامل کرتے ہوئے مسلسل پھینٹیں۔ مزید نور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، نمک اور کالی مرچ شامل کرکے حسب ذائقہ سیزن کریں۔ سوس کو ہلکی آنچ پر پکائیں یہاں تک کہ وہ گاڑھا ہو جائے، پھر آخر میں کریم شامل کریں۔

چکن کو پلیٹ میں رکھیں، اوپر سے گرم مشروم سوس ڈالیں، کٹی ہوئی پارسلے سے سجاوٹ کریں، اور میسڈ آلو یا بھنی ہوئی سبزیوں کے ساتھ پیش کریں۔



UNILEVERFOODSOLUTIONS.PK/



@UNILEVERFOODSOLUTIONSPAKIS9719



UFSPK



UNILEVERFOODSOLUTIONS_PAKISTAN