

Dirty Veggie



Unilever
Food
Solutions



Indholdsfortegnelse

Forord	3
Chili NoChicken Roll	5
Sød og krydret Crispy NoChicken Burger	6
Wrap med NoChicken Chunks karry	9
Glacerede løg med friterede kapers	10
Pita Kebab fra Berlin	12
Crispy NoChicken salat med parmesan dressing	15
Smash veggie burger med svampe	16
NoChicken Nuggets	18
Grillede Middle East krydrede grøntsager med Harrissadip	21
Vegansk amazeball-subsandwich	22
Sprøde hapsere "Animal stil"	25
Philly steaksandwich med NoBeef Slices	26
Crispy NoChicken	29
Salciccia, sauerkraut Coleslaw og krydret honningsennep	30
Sprødt fladbrød med No beef slices, spicy tomat, parmesan youghurt og urter	33
Heart attack Crispy NoChicken Burger	34
Klæbrig chokoladekage med luftig mokkatopping	36
Mini-donuts med kardemomme	38

Er det tid til at opdatere vegetar retterne på din menu?

Så tjek vores lækre Dirty Veggie – junkfood-opskrifter! Udviklet, fordi vi er sikre på, at vegetariske alternativer til klassisk junkfood kan være både lækre, snaskede og fulde af smag.

Vores nordiske innovationsteam af professionelle kokke er gået sammen om at levere den mest funky smagsbonanza-oplevelse til dine kunders tallerkener. På menuen finder du en blanding af klassiske retter krydret med de nyeste, plantebaserede ingredienser med inspiration fra alle verdenshjørner.

Vores "Dirty Veggie" er et junkfood-koncept, der er opstået ud af dette samarbejde. "Cooking is caring" plejer vi at sige, og vi nyder at dele vores passion for mad med vores kunder og kokke.

Disse opskrifter er til gavn for vores planet, og det har aldrig før smagt så godt at kæmpe for miljøet.

Nænsomt udvalgte proteiner. Syndige planter. Vilde idéer.

Fra kok til kok,

Unilever Food Solutions



FRANK, SIGURD, MARTINA, TOMMI, SAMI

TOMMI VIRRANTA | FINLAND

MARTINA DANIELSEN | SWEDEN

SAMI LAMMINAHO | FINLAND

FRANK JAKOBSEN | DENMARK

SIGURD KVITBERG | NORWAY



Chili NoChicken Roll

10 PERSON

- 10 stk brioche Hotdog brød
- 450 g The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks
- 1 dl HELLMANN'S Vegan Mayonnaise
- 7 g MAILLE Dijon Original
- 7 g MAILLE Æblecidereddike
- 15 g allehånde, stødt
- 2g chili
- 1 stk peber
- 1 stk koriander
- Ristede sesam frø
- Salt, peber og olie til at pensle brødene

Steg NoChicken Chunks i lidt olie, tilsæt allehånde og chiliflager. Steg indtil krydderierne er godt indarbejdet.

Stil til side til afkøling.

Bland Hellmanns Vegan, Dijon og æblecider sammen.

Pensl Pølsebrødene med olie, og rist hver enkelt lidt i en stegepande og tilsæt salt og peber.

Bland NoChicken Chunks og mayomixet sammen, tilsæt mere allehånde, salt og peber efter smag.

Fyld hver breød med fyldet, og top med friskhakked sød peber og koriander, og et let drys med sesamfrø.

Sød og krydret Crispy NoChicken Burger

10 PORTIONER

Sød og krydret Crispy NoChicken-burger

10 stk The Vegetarian Butcher Crispy NoChicken Burger

Steges på panden eller frituresteges, indtil de er sprøde og gyldenbrune.

Sød og krydret sauce

60 ml	vindrukerneolie/rapsole
20 g	rørsukker
4 g	chiliflager
2 g	hvidløgpulver
2 g	løgpulver
1 g	paprikapulver
1 g	citronsyre
3 g	salt

Bland alle ingredienserne og blend dem i en blender til massen er helt glat.

Hamburger

10 stk	kartoffelbolle
10 skiver	cheddar
10 skiver	Monterey Jack-ost
400 g	pickles, saltgurk tyndt skåret
300 g	icebergsalat, tyndt skåret
300 g	HELLMANN'S Vegan Mayonnaise

Kom det i en sprøjtepose

Varm bollen

Fordel mayo på bunden og smør ud

Top med agurker

Smelt cheddar på bunden

Smør saucen på bøffen

Smelt Monterey Jack på bøffen

Læg salat på toppen og hæld lidt sauce på salaten

Læg overdelen ovenpå



Opskrift af:

Tommi Virranta

TOMMI VIRRANTA



Wrap med NoChicken Chunks og karry

10 PORTIONER

- 600 g The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks
- 10 stk hvedetortillas, medium
- 300 g HELLMANN'S Vegan
- 30 +10 g Knorr Professional Krydderipuré Karry
- 10 g Knorr Hvidløg krydderpasta
- 70 g Mango Chutney mild og sød
- 12 g Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
- 10 g friskpresset citron
- 6 g MAILLE Æblecidereddike
- 50 ml olivenolie
- 100 g salatblanding
- 80 g syltede jalapenos (opskrift herunder)
- 120 g syltede rødløg (opskrift herunder)
- salt
- sort peber

Bland NoChicken Chunks med olivenolie, 10 gram karrypasta og Knorr hvidløg krydderpasta. Bred dem ud på en bageplade og lad dem stå og trække i ca. 20 minutter.

Indstil varmluftsovn til 190 grader med spjældet 70% åbent. Bag dem i ovnen i 7 minutter, tag dem ud og lad dem afkøle.

Bland i mellemtiden HELLMANN'S vegansk, resten af karryen, røget chili, citronsaft, eddike samt mango-chutney og smag til med lidt salt og peber. Når Chunksen er afkølet, bankes de forsigtigt i røremaskinen, men ikke for fint!

Bland NoChicken chunksen med resten af blandingen og lad det stå og trække afkølet. Serveres i en wrap med salat, syltede rødløg og syltede jalapeno.

Syltede jalapeños og rødløg

- 40 g jalapeños, skåret tyndt
- 120 g rødløg, skåret tyndt
- 100 g granuleret sukker
- 100 g MAILLE Æblecidereddike
- 150 ml vand
- 4 g salt

Bring eddike, sukker, salt og vand i kog. Afkøl. Tag rødløg og jalapeños til side. Hæld væsken over, så den dækker. Lad trække i en dag.

Opskrift af:

MAGNUS RYDBERG

Glacerede løg med friterede kapers, comtè skum og friske urter

10 PERSONER

3	store salat løg
2 spsk.	Knorr Koncentreret Brunet Løgfond
2 dl	tør hvidvin
5 g	tørret løg i tern
1/2 liter	piskefløde 38% ell. Creme fraiche 38%
3 g	Knorr Umami
50 g	kapers
75 g	Comtè ost
	Forskellige friske krydderurter efter ønske (kørvel, dild, timian, persille, spiselig blomster, etc).

Skræl løgene og skær dem i halve

Karamelliser dem på skærefladen på en pande i lidt smør.

Glacer dem i ovnen smurt med Knorr koncentreret Brunet Løgfond på skærefladen – og bag dem til de er møre.

Fritør kapers i varm olie og dryp dem af på fedtsugende papir.

Kog hvidvinen op og reducer ned til ca. halvdelen sammen med de tørrede løg. Tilsæt fløden og umami og kog op under piskning. Tilsæt comtè ost, og lad den smelte under omrøring. Lad den hvile og hæld den på en chiffon sprøjte.

Server comtè skummet sammen med det glacerede løg, sprøde kapers og masser af grønne krydderurter.

Opskrift af:



FRANK JAKOBSEN



Pita Kebab fra Berlin

10 PORTIONER

Kebab

1000 g	The Vegetarian Butcher Raw NoBeef burger
150 g	skalotteløg
15 g	hvidløg
15 g	koriander
15 g	persille
15 g	mynte
6 g	spidskommen
8 g	røget paprika
10 g	salt
1 g	sort peber

Hak løgene fint. Bland alle ingredienserne sammen til en ensartet masse med hånden. Del farsen i portioner på 100 g og bank dem til en rund bøf. Steg bøfferne på panden eller grillen til de har en smuk farve.

Tomatsauce

500 g	Knorr Tomato Pronto
80 g	chili
10 g	rørsukker
20 ml	olivenolie
0,5 g	sort peber
8 g	salt
6 ml	Tabasco

Bland alle ingredienserne og blend dem i en blender til massen er helt glat.

Tzatsiki

500 g	Græsk yoghurt
200 g	agurk
10 g	hvidløg
1/2	citron
6 g	salt
2 g	sukker
20 g	mynte
20 g	dild

Afdryp den revne agurk og dup den tør. Riv hvidløg og bland alle ingredienserne i en skål. Lad det trække i mindst 4 timer.

Marineret rødkål

500 g	rødkål
100 g	vand
100 g	MAILLE hvidvinseddike
100 g	sukker
10 g	salt
1 kpl	stjerneanis
1 g	korianderfrø
1 g	fennikelfrø
1 g	chili
1 g	blandede krydderier
1 g	sort peber

Bland vand, sukker, vineddike og krydderier. Bring det i kog Hak rødkål fint. Forsegl saltlagen og kålen i en vakuumpose. Lad det trække i mindst 4 timer. Si før brug.



Sumac Rødløg

500 g	rødløg
50 ml	olivenolie
5 g	sumak
20 g	persille
1	citronsaft
10 g	salt
10 g	chiliflager
60 g	melasse af granatæble

Hak rødløg i tynde skiver. Bland alle ingredienserne. Lad det trække i mindst 4 timer.

Montering

200 g	fetaost
10 kpl	pitabrød
50 g	koriander

Riv fetaosten. Varm pitabrød i ovnen. Smør med tomatsauce. Læg bøffen ind i. Tilføj marineret rødkål og sumak-rødløg. Tilsæt tzatziki. Afslut med revet fetaost og koriander

Opskrift af:

Tommi Virranta

TOMMI VIRRANTA

Crispy NoChicken salat med parmesan dressing

10 PORTIONER

Dressing

600 g HELLMANN'S Vegan Mayonnaise

80 g MAILLE Dijon Original

40 g parmesan

40 ml MAILLE Hvidvinseddike

Riv parmesan fint tilføj resten af ingredienserne og blend.

Salat

1500 g romainesalat

200 g parmesan

10 The Vegetarin Butcher Crispy NoChicken

300 g croutoner

Steges på panden eller frituresteges, indtil de er sprøde og gyldenbrune. Skær Crispy NoChicken i stykker og top salaten med stykkerne, dressingen og ekstra parmesanost.

Opskrift af:

Tommi Virranta

TOMMI VIRRANTA

Smash veggie burger med svampe

10 PERSONER

- 5 stk The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger
- 5 stk brioche burger boller
- 200 g HELLMANN'S real mayo
- 5 g tørret løg i tern
- 30 g MAILLE Dijon sennep
- 1/2 tsk Liquid smoke
- 5 tykke skiver modnet cheddar ost
- 200 g skiveskåret champignon
- 10 g Knorr Koncentreret Svampefond
- salat blade efter ønske

Bland mayo med de tørrede løg, dijon sennep og liquid smoke (Brug også gerne maille grovkornet sennep for et mere rustik udseende)

Steg svampene på en pande med Knorr Koncentreret Svampefond og fortsæt indtil svampene er glaceret.

”Tryk” Raw NoBeef Burger lidt fladere på panden, når du steger den. Steg den i lidt smør og olie. Læg cheddar osten på så den smelter under stegning.

Lun brioche bollerne, og byg burgeren op med salatblade, røget sennepsmayo og glacerede svampe på den stegte cheese burger og server.

Recipe by:



FRANK JAKOBSEN



NoChicken Nuggets

1000 g The Vegetarian Butcher NoChicken Nuggets

Dip:

Bland alle ingredienserne. Opbevares på køl i mindst 4 timer. Si før brug.

Blå ost

500 g HELLMANN'S Extra Thick Mayonnaise
250 g crème Fraiche
350 g blå ost
100 g MAILLE Hvidvinseddike

Hvidløg

500 g HELLMANN'S Extra Thick Mayonnaise
75 g knust hvidløg
50 g fed fløde
50 g yoghurt
5 g sukker

Remoulade

500 g HELLMANN'S Extra Thick Mayonnaise
125 g syltede agurker
50 g agurke-relish
8 g sukker

Sød karry

500 g HELLMANN'S Extra Thick Mayonnaise
50 g æblemos
125 g syltede agurker
15 g sukker
4 g citronkarry krydderiblanding

Mangoraja

500 g HELLMANN'S Extra Thick Mayonnaise
50 g mangopuré
20 g sukker
5 madraskarry krydderiblanding

Orientalisk

500 g HELLMANN'S Extra Thick Mayonnaise
150 g pickles, saltagurk
60 g drueagurk
40 g sriracha
20 g Knorr Professional Krydderipuré Peberfrugt

Sød chili

500 g HELLMANN'S Extra Thick Mayonnaise
115 g Knorr Sunshine Chili
40 g Sriraracha

Opskrift af:

Sami Lamminaho

SAMI LAMMINAHO





Grillede "Middle East krydrede grøntsager" med Harrissadip

10 PORTIONER

200 g rød peber
200 g gul peber
400 g aubergine
400 g zucchini
300 g rødløg
100 g olivenolie
salt

Skær grøntsagerne i passende stykker, og sæt dem skiftevis på spyd. Marineres med olivenolie, salt og Mellemøst-rub.

Mellemøst-rub

8 g Knorr Grønsagsbouillon
20 g peberblanding
20 g hvidløgpulver
10 g spidskommen
10 g løgpulver
10 g tørrede chiliflager
10 g citronpeber
6 g paprikapulver
5 g brun farin
8 g sumak (krydderi)

Bland alle ingredienserne.

Harrissa-dip

200 g HELLMANN'S Vegan Mayonnaise
18 g harissa
8 g Knorr Hvidløg krydderpasta
1 stk citron
salt og peber

Bland alle ingredienser sammen, smag til med salt, peber og skal fra citronen, lad afkøle.

Opskrift af:

MAGNUS RYDBERG

Vegansk amazeball-subsandwich

10 PORTIONER

NoBeef-boller

1000 g	The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger
200 ml	fløde alternativ
2 stk.	løg
60 g	plantebaseret parmesan
80 g	panko
40 g	persille
80 g	Knorr Basilikum krydderpasta
1 g	sort peber

Pil løget og hak det fint. Sauter løg i en pande med en lille smule olie indtil de er bløde. Bland fløde alternativ med panko og parmesan. Bland alle ingredienserne sammen i en skål. Del massen i stykker på 50 g og rul dem til boller. Varm ovnen op til 225 grader og bag bollerne i 10 minutter på en bageplade.

Tilføj

1 stk.	rødløg, tynde skiver.
15 skiver	Monterey Jack-ost, del i halve
400 g	icebergsalat, snit i foretrukne størrelser
200 g	Pickles, saltagurk i skiver

Tomatmayonnaise

300 g	HELLMANN'S Vegan Mayonnaise
80 g	soltørrede tomater
70 g	rød peber i olie
30 g	Knorr Basilikum krydderpasta
10 g	Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
10 g	MAIZENA Majsstivelse

Hæld væsken fra de soltørrede tomater og den røde peber. Tør dem med køkkenrulle. Blend til blandingen er glat i en blender. Tilføj resten af ingredienserne og blend. Lad det trække i 10 minutter, blend igen og put det i sprøjteposen.

Sub Sandwich

10	subsandwich
----	-------------

Varm sandwichbrødet i ovnen. Smør mayonnaise på begge halvdele. Put salat ovenpå. Skær dine amazeballs i halve og læg dem på den nederste halvdel. Smelt osten ovenpå dine amazeballs. Top med syltede pickles og løg. Læg toppen på.

Opskrift af:

Tommi Virranta

TOMMI VIRRANTA





Sprøde hapsere "Animal style"

10 PORTIONER

Karamelliserede løg

- 500 g løg, hakkede
- 40 g smør, til karamelliserede løg
- 15 g olie, til karamelliserede løg

Lad løgene karamellisere langsomt i smør og olie ved svag varme, det tager mindst 30 minutter, og hvis løgene begynder at klistre, skal du tilsætte en smule vand. Rør rundt af og til! Smag til med salt og en smule sukker.

Animal Style dressing

- 60 g pickles, saltagurk i tern
- 175 g HELLMANN'S ekstra tyk mayonnaise
- 120 g HELLMANN'S Ketchup
- 80 g Dijonsennep fra MAILLE
- 80 g karamelliserede løg (se ovenover)
- 7 g purløg, hakket
- 15 g Worcestershiresauce
- Salt og peber

Rør alle ingredienser sammen

Pickled Jalapeno

- 80 g jalapeño, frisk i tynde skiver
- 50 g sukker
- 50 g MAILLE Æblecider - eddike
- 75g vand
- 2 g salt

Varm eddike, vand, sukker og salt op ved middel varme. Rør indtil sukker og salt er opløst, ca. 1 minut. Lad afkøle og hæld den tynde skiver jalapeño over. Opbevares køligt i 24 timer.

Hapserne

- 750 ml vand
- 10 g Knorr Professional Hvidløgs puré
- 7 g Knorr Aromat
- 300 g cheddar , hakket
- 45 g pickled Jalapeno
- 3 g salt, fint
- 180 g Knorr koldrørt Kartoffelmos
- 4 æg
- 1 dl vand
- 25 g Knorr Professional Røget Chillipuré
- 100 g Maizena stivelse
- 500 g Panko rasp
- 2 liter olie til friturestegning

Serveringstips: Purløg og karamelizerede løg til pynt

Kom vand, olie og Knorr Professional hvidløgsuré og Jalapeno i en skål, og tilsæt under omrøring Knorr koldrørt Kartoffelmos lidt ad gangen. Tilsæt Knorr Aromat, salt og ost. Rør mosen jævnt og lad hæve, mens den hviler i 30 minutter.

Form mosen til afrundede cylindere, der vejer ca. 20 g. Lad dem hvile i en dybfryser i 30 minutter

Puls panko i en foodprocessor, så den er en lille smule mindre groft. Opløs Knorr Professional Røget Chili Kryddpuré i vand og pisk æg i.

Vend Tots i MAIZENA, æg og panko, for at gøre dem ekstra sprøde vend dem igen i MAIZENA, æg og panko. Lad Tots tørre i 20 minutter før de frituresteges gyldenbrune ved 180c. Server toppet med sauce, hakket purløg og karamelliserede løg.

Lad Tots tørre i 20 minutter før de frituresteges gyldenbrune ved 180c. Server toppet med sauce, hakket purløg og karamelliserede løg.

Philly steaksandwich med NoBeef Slices

10 PERSONER

1000 g	The Vegetarian Butcher NoBeef Slices
2 1/2	baguette delt i 10 dele
200 g	løg, finthakket
150 g	ristede løg
400 g	plantebaseret fløde
20 g	Jalapeno, frisk, finthakket
200 g	Violife vegansk cheddar, revet
200 g	Violife vegansk mozzarella, revet
150 g	syltede jalapenos (se separat opskrift herunder)
20 g	rapsolie
	salt
	sort peber

Bring vegansk fløde i kog, tilsæt jalapenos og revet ost. Pisk, indtil osten smelter til en glat ostecreme. Varm en stegepande op med rapsolie, sauter NoBeef Slices. Tilsæt det hakkede løg, og smag til med salt og peber. Skær et snit i baguetterne og fyld dem med kød, top med ostecreme, ristede løg og syltede jalapeno.

Syltede jalapeños og rødløg

150 g	jalapeños, skåret tyndt
100 g	granuleret sukker
100 g	MAILLE Æblecidereddike
150 g	vand
4 g	salt

Bring eddike, sukker, salt og vand i kog. Afkøl. Tilsæt jalapeños separat. Hæld væsken over, så den dækker. Lad trække i en dag.

Opskrift af:

MAGNUS RYDBERG





Crispy NoChicken ”Asian Style”,

10 PERSONER

- 10 The Vegetarian Butcher Crispy NoChicken burger
- 300 g kogte mungbønner
- 200 g kimchi
- 200 g rå gulerødder i tynde skiver
- 100 g rødløg i tynde skiver
- 20 ml MAILLE Æblecidereddike
- 300 g HELLMANN’S Real Mayonnaise
- 10-20 g wasabi pasta
- Friske koriander.
- En lille smule frisk finthakket hvidløg, frisk ingefær og lime.

Bland de kogte mungbønner, rødløg, gulerødder og vineddike sammen.

Bland mayo, wasabi, hvidløg, ingefær og lime sammen.

Fritær crispy no chicken i olie.

Garner ”burgeren” med de råmarinerede urter og mungbønner, kimchi og top den af med wasabi-mayo. Pynt med friske koriander og server.

Salciccia, sauerkraut Coleslaw og krydret honningsennep

10 PERSONS

Salciccia

1500 g	The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger
2 g	Chiliflager
10 g	Hvidløgpulver
2 g	Fennikelfrø
2 g	Sort peber
15 g	Salt
30 g	Knorr Basilikum krydderpasta
40 g	MAILLE Hvidvindseddike
	Vegansk pølsetarm

Bland alle ingredienserne. Fyld pølsetarmen med massen. Steg på panden.

Sauerkraut

1000 ml	vand
20 g	Salt
300 g	Rødkål
300 g	kål
300 g	gulerod

Bland vand og salt. Skær rødkålen i tynde skiver. Skær grønkålsbladene fra stilkene og skær dem i tynde skiver. Riv gulerødderne groft. Kom alle ingredienserne i saltvand. Lad det trække over natten. Dræn og dup tør.

Coleslaw

900 g	sauerkraut
400 g	HELLMANN'S vegansk mayonnaise
40 g	MAIZENA Majsstivelse
30 g	Persille
1 stk	Citron

Syltede sennepsfrø

100 ml	vand
100 g	Sukker
100 g	MAILLE Hvidvindseddike
2	Stjerneanis
1 g	Fennikelfrø
5 stk	Blandede krydderier
5 stk	Sort peber
100 g	sennepsfrø

Kog sennepsfrø i 15 minutter og si vandet fra. Mål resten af ingredienserne op i en gryde, og varm op til 10 minutter, så det simrer. Dræn krydderierne og bland dem med sennepsfrøene, mens de er varme. Lad det trække i mindst 4 timer.

Krydret sennep med honning

500 g	HELLMANN'S vegansk mayonnaise
150 g	MAILLE Dijonsennep
150 g	honning
25 g	Hvidløgpulver
10 g	paprikapulver
5 g	cayennepeber
20 g	Salt

Bland alle ingredienserne. Lad det trække i mindst 4 timer.

Opskrift af:

Tommi Virranta

TOMMI VIRRANTA





Sprødt fladbrød med NoBeef Slices, spicy tomat, parmesan youghurt og urter

10 PERSONER

5	fladbrød (Hjemmebagt eller købt færdige)
500g	The Vegetarian Butcher NoBeef Slices
200g	Knorr tomatino
15g	Knorr røget chili pure
50g	revet parmasanost
200g	frisk youghurt naturel
	Forskellige urter og grønt efter ønske (Salat, kål, krydderurter, agurk)

Serveres gerne med

Pommes strip's

Lidt knorr kød og grill krydderi.

Rør chilipure og tomatino sammen, og smør et tyndt lag ud på fladbrødet.

Fordel 100g NoBeef Slices på toppen af hvert brød, og bag dem i ovnen til kanterne er sprøde og fyldet er let karamelliseret.

Bland youghurt med revet parmasan (Tilsæt lidt salt og peber – og også gerne lidt citronsaft)

Fordel det grønne og urterne på fladbrødene og garnér med parmasan youghurten. Rul brødet sammen og server.

Server gerne med sprøde pommes strips på siden, krydret med lidt knorr kød og grill krydderi. Eller kom de sprøde fritter i rullen og server som "Gyros".



Heart attack Crispy NoChicken Burger

10 PERSON

- 10 stk The Vegetarian Butcher Crispy NoChicken burgers
- 10 stk Donuts
- 1 dl HELLMANN'S Ketchup
- 30 g brun farin
- 30 ml sherry vineddike
- 2 stk chili
- 4 stk hvidløg
- 2 dl HELLMANN'S Vegan Mayonnaise
- 10ml liquid smoke
- 2 stk tomat
- 2 stk rødløg
- salt og peper

Bring ketchuppen langsomt i kog, tilsæt finthakket hvidløg og chili med eddike, farin og lidt salt. Reducer 15 %. Krydr Hellmanns Vegan mayo med salt og peber og flydende røg. Steg NoChicken-burgerne i olie, tilsæt salt og peper.

Pres forsigtigt de 4 donutbunde let sammen, og læg et lille lag Hellmanns mayo omkring, derefter to skiver tomat og et par ringe rødløg. Glasér burgeren godt med ketchupglasuren og læt på toppen, tilsæt ekstra tomat og løg, og en god omgang mayonnaise, inden du afslutter med endnu en doughnut.

Recipe by:

SIGURD KVITBERG

Klæbrig chokoladekage med luftig mokkatopping

12 PERSONER

Chokoladekage

150 g HELLMANN'S ægte mayonnaise
135 g sukker
135 g muskvadosukker, lyst
1 æg
50 ml kaffe, stærk
50 g kakaopulver
100 g mel
10 g vanillesukker
1/2 tsk salt

Mokka- og chokoladetopping

120 g Carte D'Or Professional Chokolademousse
1,5 dl mælk
1,5 dl fløde
2 g espresso Nescafé

Dekoration

flormelis
Maldon-salt
Hakket mørk chokolade
Carte D'Or chokoladetopping

Bland HELLMANN'S ægte Mayonnaise med kold kaffe, æg og sukker. Bland mel, kakao, vaniljesukker og salt hver for sig og rør det godt sammen med mayonnaise og æg.

Kom dejen i en smurt og melet kageform (24 cm) og bag den i en forvarmet ovn ved 175 grader i 21 minutter og lad den afkøle.

Bland mælk og fløde med kaffepulver og Carte D'Or Professional Chokolademousse-pulver.

Pisk ved lav hastighed i 2 minutter og derefter ved fuld hastighed indtil moussen er luftig og fast. Top kagen med moussen, og pynt med Carte D'Or chokoladetopping, flormelis, havsalt og hakket mørk chokolade

Opskrift af:

Martina Danielsen

MARTINA DANIELSEN





Mini-donuts med kardemomme og luftig mandelskum

16 MINI-DONUTS

Mandelskum

75 g	mælk
150 g	mandler
1	bitre mandler
1/2 tsk	kardemomme, friskmalet
1/2 tsk	vanillesukker
45 g	sukker
3 dl	fløde

Mix mandler og sukker jævnt i en blender, og tilsæt mælk, kardemomme og vaniljesukker til den blendede mandelmasse. Pisk fløden let og luftig, tilsæt mandelmassen og fortsæt med at piske til en fast blank skum. Opbevares på køl.

Fritering

- 1 liter olie, til friturestegning
- Flormelis og kardemomme til servering

Til dejen

110 g	mælk
10 g	gær
40 g	sukker
65 g	HELLMANN'S ægte mayonnaise
4 g	kardemomme, friskmalet
1,5 tsk	vanillesukker
1/2 tsk	bagepulver
225 g	mel

Gæren opløses i mælken og der tilsættes sukker, HELLMANN'S ægte mayonnaise og friskmalet kardemomme.

Bland mel, bagepulver og vaniljesukker, og tilsæt det gradvist under omrøring. Arbejd dejen sammen med dejkrogen i 15 minutter, indtil den er glat og blank. Lad den hvile under et viskestykke i 15 minutter.

Del/form dejen til 16 lige store boller, og læg dem på en let melet bageplade. Lad bollerne hvile i 2,5–3 timer.

Varm olien op til 180 C, og frituresteg et par stykker ad gangen, indtil de er gyldne, ca. 2 minutter på hver side, og vend dem med en hulske. Overfør donuts til en rist eller papir, og lad dem køle af.

Skær toppen af og fyld den med pisket mandel-creme, kom låg på og drys med flormelis og kanel. Server med det samme.

Opskrift af:

Martina Danielsen

MARTINA DANIELSEN

Dirty Veggie



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.