



Konferencemad

Velkommen til en verden af smag, farve og tekstur – skræddersyet til dig som laver mad til møder, konferencer og arrangementer med lette anretninger.

I denne brochure finder du opskrifter som ikke bare mætter, men begejstrer. Retterne er udviklet med tanke på sundhed, energi og nydelse – fordi god mad giver gode møder.

Her har vi samlet opskrifter som kombinerer det sunde med det smagfulde, det visuelle med det næringsrige. Du finder alt fra farverige salater og proteinrige wraps til dejlige sandwiches – perfekt balanceret for at holde energien oppe gennem lange dage.



**Unilever
Food
Solutions**





Mozzarella e Cotto

En åben sandwich som fanger essensen af det italienske køkken i hver bid.

Den serveres på en gylden, grillet focaccia, tilsmagt med basilikumolie.

På toppen lægges delikat kogt skinke, som giver en mild og saftig smag. Frisk mozzarella tilfører en cremet kontrast, mens semitørrede tomater giver intens sødme og dybde. Ristede pinjekerner tilfører et nøddeagtig, sprødt element som løfter retten.

Basilikumolien laver du nemt ved at blande **Knorr Primerba Basilikum Krydderpasta** med en god olivenolie – et umiddelbar italiensk touch til både salater og sandwiches.





Bedesalat med frøcrunch og chevre

En bedesalat hvor sødmen fra ovnbagte beder møder den cremede syrlighed i chèvre, og alt løftes af en sprød, karamelliseret frøcrunch.

Salaten bygges lagvis – med ovnbagte beder smagsat med lidt **Knorr Asian Chicken powder**. Friske blade og rå, strimlet polkabede giver friskhed og farve, og det hele toppes med chèvre, frøcrunch og en dressing lavet af creme fraiche, citron og **Knorr Primerba Timian Krydderpasta**.

OPSKRIFT FRØCRUNCH

100 g **Carte d'Or Karameltopping**

25 g smeltet smør

300 g blandede frø (f.eks sesam, solsikke, græskar)

10 g havsalt

Bland ingredienserne og fordel blandingen jævnt over en bageplade dækket med bagepapir. Steg på 160 grader i ca. 30 minutter





Lobster Roll

En luksuriøs lobster roll, hvor saftigt hummerkød (alternativt krabbe eller rejer) vendes i en cremet dressing baseret på **Hellmann's Professional mayonnaise**, citron og et hint af dijonsennep. Lidt finthakket bladselleri og forårsløg giver friskhed og crunch, mens en smule citronsaft balancerer det hele med syre.

Den fyldige blanding lægges i et smørstegt brioche pølsebrød. På toppen drysses sprøde, friterede kapers som giver små eksplosioner af smag og tekstur i hver bid. **Hellmann's Professional** holder på væske og gør at fyldet holder sig fast længe.

OPSKRIFT HUMMERFYLD

10 styk

400 g kogt hummerkød (eller rejer)

200 g **Hellmann's Professional**

1 spsk **Maille dijonsennep**

2 spsk citronsaft + lidt skal

1 finthakket chili

20 g **Knorr Primerba Hvidløg krydderpasta**

2 spsk finthakket dild

Salt og friskkværnet peber efter smag





Honey Mustard og Roastbeef sandwich

En sprød baguette fyldt med møre og tynde skiver roastbeef kombineret med sæsonens grøntsager og stegt porre.

Den runde, sød-syrlige smag fra **Hellmann's Honey Mustard dressing** binder det hele sammen og giver en cremet kontrast til kødet. Syltet rødløg tilfører en frisk syrlighed og et farverigt løft. Pynt med spiselige blomster.

OPSKRIFT SYLTET RØDLØG

300 g rødløg i skiver
100 ml vand
100 g sukker
100 g **Maille** hvidvinseddike

Kog sukker og væske op, læg rødløg på et glas og hæld den varme lage over. Opbevar køligt.





Spicy Seoul Sandwich

En sandwich inspireret af koreanske smage og bygget for at give energi og begejstring. Saftige bidder af grillet kylling fra spyd lægges lagvis i grillet groft focaccia.

Stegt pak choi tilfører en varm, grøn dybde, mens en cremet chilidressing smagsat med koreansk gochujang sauce og wakame giver asiatiske smage.

Spicy Seoul Sandwich er en perfekt balance mellem det friske, det varme og det stærke – en streetfood-inspireret frokost som både mætter og overrasker.

OPSKRIFT KOREANSK DRESSING

300 g Hellmann's Real mayonnaise
100 g Gochujang sauce
Lidt limesaft

Bland alle ingredienser godt sammen





Vegan protein wrap

En kraftfuld og smagfuld wrap rullet i blødt, stenovnsbagt fladbrød. Denne plantebaserede favorit kombinerer edamamebønner, fulde af protein og grønne vitaminer, med sprøde og saftige bidder af **Crispy NoChicken burger fra The Vegetarian Butcher** – et kødfrit alternativ som både mætter og begejstrer.

Rødkål giver friskhed og farve, mens spinat tilfører jern og grøn energi. Alt toppes med en cremet childressing af **Hellmann's Vegan mayonnaise**.

Vegan Protein Wrap er et komplet, næringsrigt og klimavenligt måltid – perfekt som et grønt alternativ på menuen.

OPSKRIFT VEGANSK DRESSING

300 g **Hellmann's Vegan mayonnaise**

1 tsk paprikapulver

1 spsk **Knorr Primerba All Italiana Krydderpasta**

1 spsk **Knorr Primerba Hvidløg Krydderpasta**





Grov gourmetskive

En grov og farverig brødslice med dejlig crunch.

På en slice surdejsbrød lægges lidt stegt grønkål og så en generøs ske **Knorr Peperonata** fuld af søde smage fra peberfrugt og tomat. Over dette lægges tynde skiver roastbeef, som giver kødfuld tyngde til retten.

Syltet rødløg tilfører frisk syrlighed og farve, mens sprøde kartoffelchips med trøffelsmag på toppen giver en uventet crunch og et salt løft. Top med lidt parmesanost





Caesar kylling Sandwich

En klassiker i ny forklædning! Denne sandwich kombinerer alt du elsker med en Caesar-salat, pakket ind i et saftigt og håndholdt format. Grillet kyllingebryst i skiver lægges lagvis i et grillet focacciabrød, sammen med sprødt salat og flager af parmesan.

Det hele bindes sammen af **Hellmann's Caesar-dressing** – cremet, fyldig og med den karakteristiske smag af hvidløg, ansjos og ost.





Blomkålsteak sandwich

En smagfuld og mættende sandwich med grøntsagerne i hovedrollen. På en skive ristet surdejsbrød lægges en gyldenstegt blomkålsteak – karamelliseret og krydret med **Knorr Umami**. Under ligger letstegt grønkål, som giver en varm og grøn base med god tekstur.

Sandwichen toppes med en smagfuld **Knorr Tomatino** tomatsauce, sorte oliven for salt dybde, og små bidder af syltet blomkål som tilfører syre og crunch. Ønsker du en cremet kontrast, kan du tilføje en plantebaseret feta – eller servere den som den er, helt vegansk.

Blomkålsteak Sandwich er et friskt og farverigt alternativ – perfekt for dig som vil have en grøn ret med både smag og substans.





All day breakfast blings

En morgenmadsfavorit som varer hele dagen – denne sandwich kombinerer det bedste fra brunch-bordet i én saftig og smagfuld servering. Sprødt bacon møder cremet avocado og et perfekt stegt æg med smilende blomme, alt lagt lagvis på et let ristet surdejsbrød. Top med en urteolie med italienske smage.

Resultatet er en fyldig, mættende og uimodståelig sandwich som passer lige godt til morgenmad som til frokost.

OPSKRIFT ITALIENSK URTEOLIE

2 dl god olivenolie
2 spsk **Knorr All Italiana Krydderpasta**
2 spsk hakket frisk persille



Caprese Quesadillas

Caprese Quesadilla er en herlig fusion af italiensk og mexicansk køkken, perfekt til en let frokost, middag eller som anretning på en stående buffet. Denne ret kombinerer de klassiske smage af en Caprese-salat: frisk mozzarella, tomater, basilikum og pesto med den sprøde tekstur af en quesadilla.

Smør et tyndt lag Knorr Basilikum Krydderpasta på en tortilla. Top med tomater i skiver, basilikumblade og bøfmozzarella på den ene halvdel af tortillaen. Tilføj lidt salt og crema de balsamico. Fold tortillaen i halve og bag til osten smelter og tortillaen bliver gylden og sprød. Fold herefter tortillaen en gang mere for at skabe en "buket" form.

