



LÆKRE SMÅRETTER

– OTTE RETTER MED HELLMANN'S VEGAN –

OPSKRIFTER

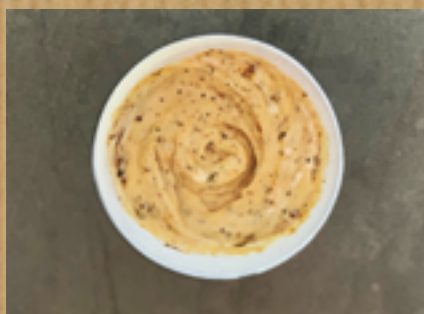
Her har vi samlet otte af vores mest festlige småretter og tilbehør. Alle er lige så vegetarvenlige som vores cremede nyhed **HELLMANN'S Vegan**. Velbekomme!

Klik på opskriftens navn for at komme til opskriften.

Klik  for at komme tilbage til denne side.



Kikærtefriteret blomkål med trøffeldip →



Den ultimative grill dressing →



Sprøde jordskokker med tangkaviar →



Grillede hvide asparges med miso →



Svampetatar →



Grillet grøntsager, pitabrød og avocado mayonnaise →



Jordskok-kartoffelsalat med mayonnaise med røgsmag →



Vegetarburger →



KIKÆRTEFRITERET BLOMKÅL MED TRØFFELDIP

Friteret blomkål er altid ualmindeligt lækkert og passer både godt på buffeten og snackbordet. Serveres med trøffeldip for et ekstra strejf af luksus.

INGREDIENSER

10 personer

1 kg	blomkålsbuketter
	Salt
300 g	kikærtemel
450 g	vand
50 g	løg, finthakket
30 g	persille, finthakket
10 g	salt, fint
300 g	HELLMANN'S Vegan
10 g	trøffelolie, hvid eller sort
20 g	trøffel, finthakket
	olie til
	friturestegning

Sådan gør du

1. Kog blomkålsbuketterne i saltet vand i 1 minut. Lad dem afkøle på papir.
2. Rør kikærtemel, vand, løg og persille sammen. Dyp blomkålen i frituredejen, og friter den gyldenbrun ved omkring 160 °C.
3. Rør HELLMANN'S Vegan sammen med trøffelolie og hakket trøffel, og servér!



DEN ULTIMATIVE GRILLDRESSING

En cremet og velsmagende vegansk dressing, der er perfekt til det meste på din grillmenu! Med garanti!

INGREDIENSER

10 personer

500 g HELLMANN'S Vegan
50 g Knorr Primerba
Bouquet all' Italiana
15 g Knorr Krydderipuré
Røget Chili
3 g sort peber,
groftkværnet

Sådan gør du

1. Bland alle ingredienserne. Lad det stå i køleskabet i mindst en time.



SPRØDE JORDSKOKKER MED TANGKAVIAR

Byd på en både smuk og velsmagende lille ret med et sprødt ydre og luksuriøst, cremet fyld.

INGREDIENSER

10 personer

15	jordskokker, vaskede
20 g	rapsolie
200 g	HELLMANN'S Vegan
30 g	citronsaft
150 g	tangkaviar
50 g	dild
	olie til friturestegning

Sådan gør du

1. Vend jordskokkerne med olien, og bag dem bløde i ovnen ved 150 °C i ca. 45 minutter. Lad dem afkøle.
2. Del jordskokkerne i halve, skrab indmaden ud (behold skallen), og blend den til en jævn masse sammen med HELLMANN'S Vegan



GRILLET HVID ASPARGES MED MISO

Asparges er et uimodståeligt forårs- og forsommertegn. Her har vi givet dem et let japansk touch ved hjælp af frisk yuzu, soja og shiso.

INGREDIENSER

10 personer

20	asparges, friske hvide
100 g	HELLMANN'S Vegan
10 g	yuzujuice
15 g	Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami
1 g	sort peber, groftkværnet

Til servering

30 g



SVAMPETATAR

Enkelt, festligt og fænomenalt lækkert.
Hvis man altså er en svampeelsker.

INGREDIENSER

10 personer

1 kg	shiitake-svampe
30 g	rapsole
100 g	små hvide champignoner
5 g	salt, fint
2 g	sort peber, groftkværnet
20 g	sesamolie
20 g	japansk soja
50 g	syltede rødløg
100 g	HELLMANN'S Vegan
15 g	Knorr Professional Intense Flavours Wild Mushroom Earth

Til servering

30 g	karse
30 g	peberrod, friskrevet

Sådan gør du

1. Steg shiitake-svampene gyldenbrune i rapsole. Lad dem afkøle, og hak dem derefter groft. Vend dem i en skål sammen med sesamolie, soja, finthakkede syltede løg samt salt og peber.
2. Skær champignonerne i tynde skiver.
3. Bland HELLMANN'S med Wild Mushroom Earth. Hæld det i en dressingflaske.
4. Fordel svampetataren på 10 tallerkner. Top med champignonskiverne. Sprøjt mayonnaise på i striber, og pynt med brøndkarse og revet peberrod.



GRILLET GRØNTSAGER, PITABRØD OG AVOCADO MAYONNAISE

Fastfood siges jo at være usundt, eller hvad? Prøv dog den her delikatesse fra Mellemøsten: Pitabrødet fyldes med grøntsager og avocadomayonnaise. Det smager himmelsk!

INGREDIENSER

10 personer

Grøntsagerne

- 400 g** squash
- 400 g** aubergine, grillet, tynde skiver
- 50 ml** **Milda Flydende Stege 100 %**
- 100 g** rødløg, fine skiver
- 200 g** tomat, Cherry
- 10 g** sukker
- 1 g** flage salt/havsalt
- 1 g** peber, sort

Mangoviniagretten

- 100 g** mangofrugt
- 100 ml** **Hellmann's Citrus Vinaigrette**
- 5 g** **Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili**

Avocadomayonnaise

- 170 g** avocado, kød
- 70 g** **HELLMANN'S Vegan**
- 14 g** citronsaft, friskpresset
- 2 g** salt
- 2 g** peber, sort

Servering

- 10 stk.** pitabrød alm
- 50 g** ruccola, hele blade, frisk
- 30 g** mynte, frisk

Sådan gør du

Grøntsagerne

1. Skær squash og aubergine i skiver. Salt let og lad det stå lidt.
2. Tør grøntsagerne af udvendig, smør dem let med Milda 100% flydende stege og grill dem.
3. Alt efter behov kan du bage dem yderligere i ovnen på 180 grader i ca. 10 minutter.
4. Smag til med peber.
5. Halver cherrytomaterne, skær rødløg i strimler og krydr med sukker, salt og peber.

Mangoviniagretten

1. Blend mangokødet. Bland mangopurén, Hellmann's vinaigrette og røget chilipuré.
2. Hæld det i en sprøjteflaske og opbevar det koldt.

Avocadomayonnaise

Hæld avocadokød og citronsaft i en høj skål. Blend med stavblender, tilsæt mayonnaisen. Krydr med salt og peber. Hæld det i en sprøjtepose og opbevar det koldt.

Servering

Varm pitabrødene op og fyld lagvis med grøntsager, mangoviniagrette, avocado-mayonnaise og urtesalat.



JORDSKOK-KARTOFFELSALAT MED MAYONNAISE MED RØGSMAG

Med ganske enkle ingredienser kan man lave fantastiske salater, hvis man bare gør det der lille ekstra. Ved at stege rodfrugterne kommer smagene frem. Mayonnaise med røgsmag er et perfekt supplement til jordskokkartoffelsalaten.

INGREDIENSER

10 personer

Jordskok-kartoffelsalat

700 g kartofler
300 g jordskokker
100 g solsikkekerner
1 dl **Milda Flydende Stege 100 %**
5 g salt

Mayonnaise med røgsmag

150 ml **HELLMANN'S Vegan**
15 ml **Knorr Professional Intense Flavours, Deep Smoke**
200 g salat, rucola

Sådan gør du

Jordskok-kartoffelsalat

1. Skær rodfrugterne i stykker, og vend dem i Milda 100%.
2. Hæld solsikkekernerne i, og krydr med salt.
3. Læg rodfrugterne på en bageplade, og tilbered dem i ovnen ved 200 grader i cirka 20 minutter, eller indtil de er møre.
4. Afkøl rodfrugterne.

Mayonnaise med røgsmag

1. Krydr mayonnaisen med Knorr Deep Smoke.
2. Læg rodfrugter, mayonnaise og rucola lagvis på tallerkenen.



VEGETARBURGER

En dejlig, inspireret vegetarburger, som bliver ekstra hot med dressingen, der er smagt til med Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili. Byg en burger, og nyd at guffe den i dig.

INGREDIENSER

10 personer

Dressing

250 ml **HELLMANN'S Vegan**
15 g **Knorr Professional**
Krydderipuré
Peberfrugt
50 g **Knorr Professional**
Krydderipuré
Hvidløg
25 ml citronsaft

Tilbehør og fyld

1.6 kg kikærter, drænet
160 g gulerod, revet
160 g løg, grofthakket
160 g selleri, (knoldselleri)
revet
160 g peberfrugt, gul
64 g **MAIZENA Majsstivelse**
45 ml **Knorr, Koncentreret**
Løgfond
30 g persille, hakket
600 g burgerbolle, sesam
10 stk. ost, Cheddar,
skiveskåret
200 g icebergsalat, snittet
300 g tomat, skiver
100 g rødløg, fine skiver
100 g **Milda Browning**

Sådan gør du

Dressing

1. Bland alle ingredienser til burgerdressingen.

Tilbehør og fyld

1. Hæld vandet fra kikærterne og skyl dem godt. Blend groft i en foodprocessor.
2. Bland løg, gulerødder, selleri, paprika, persille og maizena med kikærter. Krydr med Knorr Professionel hvidløgsuré og Knorr løgfond.
3. Form kikærtefarsen til mellemstore bøffer (ca. 2 cm høj).
4. Pensl bagepladen med Milda Browning og put bøfferne på, pensl bøfferne med Milda Browning og bag bøfferne i ovnen ved 200 grader i ca 10-15 minutter. (Dette trin kan med fordel gøres dagen før servering).
5. Bland dressing og diverse tilbehør.
6. Server de vegetariske bøffer med tilbehør og burgerboller.



Hellmann's Vegan Mayonnaise
2,5 kg / 2,62 L

Varenummer: 67830800

ufs.com

 **Unilever**
Food
Solutions