



SUPPER, SALATER OG VELSMAGENDE DRÅBER

- 11 OPSKRIFTER MED VINAIGRETTER FRA HELLMANN'S -



SUPPER, SALATER OG VELSMAGENDE DRÅBER

11 opskrifter med vinaigretter fra HELLMANN'S

Med lækre supper og solide salater på menuen kommer man langt i restaurationsbranchen. Derfor har vi udviklet 11 opskrifter, der alle har en god ting tilfælles: de indeholder nogle af vore velsmagende vinaigretter fra HELLMANN'S. En rigtig god vinaigrette tjener nemlig

flere formål end at være kronen på værket i en god salat. Brug dem til at løfte dine varme retter, giv dine desserter et pift, eller hæv dine saucer til nye niveauer. Tror du os ikke? Prøv en af opskrifterne i denne samling, så skal du få at se!

VINAIGRETTER FRA HELLMANN'S

Som du måske kan se, har vi opdateret designet på vores vinaigretter. Nu vi alligevel var i gang, benyttede vi lejligheden til at forbedre proppen, så den blev lettere både at åbne og lukke. Desuden har vi udviklet en helt ny vinaigrette. Der er ganske enkelt en masse gode nyheder på samme tid.

NYHED!



HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette

En voksen nyhed fremstillet på tre forskellige eddiker; æblecidereddike, sherryeddike og vineddike fra de søde Pedro Ximénez druer.



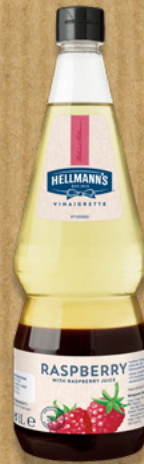
HELLMANN'S Sesame Soy Vinaigrette

En perfekt blanding af velsmagende sesamolie, sojasauce, ristede sesamfrø, rødvin- og hvidvinseddike. En naturlig komponent, når du laver asiatiske retter.



HELLMANN'S Citrus Vinaigrette

En sund og frisk vinaigrette lavet af ekstra jomfru olivenolie, samt saft og skal af modne citroner fra spanske Murcia.




HELLMANN'S Raspberry Vinaigrette

Giver den perfekte smagsbalance til din salat, sammensat for at opnå en sød vinaigrette, med en skarp "finish" fra hindbær, rødvin- og hvidvinseddike og intens solbærjuice. HELLMANN'S Raspberry Vinaigrette leverer året rundt den optimale smag.

OPSKRIFT

Klik på opskriftens navn for at komme til opskriften.

Klik  for at komme tilbage til denne side.



Ristet pastinaksuppe med æble >



Kold tomatsuppe >



Linsesalat med spelt og æble >



Ovnstegte rodfrugter og timian >



Grønne asparges med estragon >



Salat med stegt kyllingelever og sesam >



Karamelliseret løgtærte med oliven og ansjoser >



Asiatisk bønnesalat >



Gulerods- og appelsinsalat >



Asiatisk laksecevice >



Salat af rødbeder, selleri og æble >

SMART, SMARTERE, SMARTEST!



Vores opskrifter mærket med en jordklode er mere klimavenlige end mange traditionelle storkøkken- og restaurantkoncepter og svarer til et udslip af CO₂e på mere end 1,4, men maks. 2,4 kg per portion.



Opskrifter mærket med to jordkloder giver betydeligt lavere klimapåvirkning end en "gennemsnitsopskrift" og svarer til et udslip af CO₂e på mere end 0,7, men maks. 1,4 kg per portion.



Vores allermest klimavenlige opskrifter er mærket med tre jordkloder og svarer til et udslip af CO₂e på maks. 0,7 kg per portion.

CO₂e (kuldioxidækvivalenter) er et mål på udslip af drivhusgasser, som tager hensyn til, at forskellige gasser bidrager i forskellig grad til drivhuseffekten.



RISTET PASTINAKSUPPE MED ÆBLE

Velsmagende suppe baseret på æble og pastinak, smagt til med økologisk grøntsagsbouillon og cider-/sherry-vinaigrette.

INGREDIENSER

10 personer (3 dl per person)



Suppe

- 900 g** pastinak, skrællet
- 400 g** æble, skrællet
- 250 g** løg, skrællet
- 100 ml** HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette
- 2,4 l** vand
- 40 g** Knorr Økologisk Grøntsagsbouillon, lavt saltindhold
- 2 g** timian
- 15 g** salt
- 100 ml** Knorr Piske 31%
- 100 g** Crème Bonjour, Naturel

Sådan gør du

- Skræl pastinak og skær i mindre stykker. Fjern kernerne fra æblerne, og skær dem i både, del løgene i fire
- Læg alle ingredienserne i et ovnfast fad og bland med HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette og lidt salt. Steg ved 225°C, indtil pastinakken er blød, ca. 10 minutter.
- Læg pastinak, løg og æbler i en gryde, Tilsæt vand og kog, lad simre i 5 minutter.
- Tilsæt Knorr økologisk grøntsagsbouillon, lavt saltindhold, timian og smag til med salt og peber.
- Bland suppen med Knorr Piske 31% og Crème Bonjour Naturel. Smag yderligere til med salt, hvis det er nødvendigt.

Til servering

- 50 ml** HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette
- Timian, frisk

Server suppen varm med et par dråber HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette og frisk timian.



KOLD TOMATSUPPE

En kold tomatsuppe med dyb smag. Serveres med rejer, hakket agurk og dild. Suppen kan laves i god tid inden servering og stå i køleskabet natten over.

INGREDIENSER

10 personer (2 dl per person)



Suppe

- 900 g** tomater, hakkede
- 550 g** rød peber, hakket
- 450 g** agurk, hakket
- 6 g** hvidløg, hakket
- 100 ml** **HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette**
- 15 g** salt
- 15 g** **Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili**
- 2 g** citronsaft, friskpresset

Sådan gør du

- Skær tomater, agurker og peberfrugter i små stykker, og vend med hvidløg, HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette, salt og Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili. Lad det marinere i mindst 30 minutter.
- Bland grøntsagerne til en grov suppe, smag til med salt og citronsaft. Afkøl suppen inden servering.
- Skræl agurken, fjern kernerne og skær den i tern. Hak dilden.

Til servering

- 250 g** rejer, pillet
- 250 g** agurk
- 5 g** dild
- 15 g** olivenolie

Server suppen kold med hakket agurk, rejer og dild.



LINSESALAT MED SPELT & ÆBLE

En god salat med linser og spelt, smagt til med Cider Sherry vinaigrette – og røget bacon. Denne blandes med blegselleri, æble, forårsløg og persille.

INGREDIENSER

10 personer



- 150 g** spelt, gennemvædet natten over
- 400 g** linser
- 150 ml** HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette
- 250 g** blegselleri, finthakket
- 180 g** æble, i strimler
- 50 g** løg, hakket
- 100 g** forårsløg, skiver
- 10 g** persille, hakket
- 150 g** bacon i tern
- 50 g** græskarkerner, ristede

Sådan gør du

Linser og spelt

1. Vask og kog linserne i saltet vand indtil de er møre, men ikke overkogte, cirka 15 minutter.
2. Hæld vandet fra og læg linserne i en skål, tilsæt 100 ml HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette til de nykogte linser, Smag til med salt og peber. Lad afkøle.
3. Vask og kog spelt i letsaltet vand omkring 20 minutter. Hæld vandet fra.

Bacon

Steg hakket bacon og hæld det overskydende fedt fra.

Till servering

1. Bland linser og spelt med blegselleri, persille, rødløg, forårsløg, æble og 50 ml HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette, smag til med salt og peber.
2. Top med bacon og ristede græskarkerner.



OVNSTEGTE RODFRUGTER OG TIMIAN

Et perfekt tilbehør til hovedretten, eller som en af flere retter i buffeten. Rodfrugter kan varieres efter hvad der passer dig bedst.

INGREDIENSER

10 personer



1,5 kg kartofler, gulerødder, jordskokker, persille-rod, bolsjebeder eller gule beder

100 ml HELLMANN'S Citrus Vinaigrette
Timian og rosmarin
Salt og peber

Sådan gør du

1. Skræl rodfrugterne, eller vask dem omhyggeligt hvis de har tynd skal.
2. Del rodfrugterne i mindre stykker, og bland med 70 ml HELLMANN'S Citrus Vinaigrette, halvdelen af urterne, salt og sort peber i et ovnfast fad.
3. Bag i ovn ved 225°C, indtil rodfrugterne er færdige, cirka 20 minutter.

Til servering

Smag til med salt, urter og ekstra HELLMANN'S Citrus Vinaigrette



GRØNNE ASPARGES MED ESTRAGON

Dejlige, grønne asparges krydret med estragon og HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette toppet med æg og bacon. Perfekt som forret eller tilbehør ved frokostbuffeten.

INGREDIENSER

10 personer



750 g grønne asparges
60 g skalotteløg, finthakket
100 ml HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette
2 æg, hårdkogte
60 g bacon i tern
30 g kapers
5 g estragon, frisk
Salt og peber

Sådan gør du

Asparges og vinaigrette

1. Skær den nederste del af dine asparges.
2. Hak 2/3 af estragonen. Bland estragon og skalotteløg med HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette og smag til med salt og sort peber.
3. Hak æggene og stil til side.
4. Steg bacon, fjern fedtet.
5. Damp asparges let i ovnen: ca. 4 minutter (Afhængig af tykkelsen).

Til servering

Anret asparges med dressing, hakket æg, kapers, bacon og resten af estragonen.



SALAT MED STEGT KYLLINGELEVER OG SESAM

Sommerlig salat af sesamstegt kyllingelever toppet med friske hindbær. Serveres med sprød bacon.

INGREDIENSER

10 personer



- 250 g** lollo rossa-salat, skyllede blade
- 250 g** hjertesalat, skyllede blade
- 500 g** kyllingelever
- 15 g** rapsolie
- 150 g** friske hindbær
- 60 g** skalotteløg, hakket
- 140 g** bacon i tern
- 100 ml** HELLMANN'S Sesame Soy Vinaigrette
- Havsalt og sort peber

Sådan gør du

Bacon

Steg bacon sprødt, lad fedtet dryppe fra.

Kyllingelever

1. Rens kyllingeleveren og del den i to.
2. Steg leveren rosa i olie, og smag til med salt og peber. Tilsæt skalotteløg.
3. Steg i yderligere nogle minutter, og overhæld panden med 70 ml HELLMANN'S Sesame Soy Vinaigrette.

Til servering

Bland salaten på et fad og fordel kyllingelever og hindbær over salaten. Tilføj resten af vinaigretten.



KARAMELLISERET LØGTÆRTE MED OLIVEN OG ANSJOSER

Uforskammet god tærte med oliven og ansjoser. Serveres med en sprød salat.

INGREDIENSER

10 personer



1 kg	løg, skåret i skiver
100 ml	HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette
10 g	sukker
10 g	salt
120 g	kalamataoliven, uden sten
80 g	ansjos, benfri
2 g	timian
900 g	butterdej
1	æg

Sådan gør du

Brunede løg

1. Brun løg langsomt i 100 ml HELLMANN'S Cider Sherry Vinaigrette ved medium-lav temperatur i 20-25 minutter, rør med jævne mellemrum, indtil løgene er helt brunede.
2. Hak imens halvdelen af ansjoserne fint (gem vandet), hak halvdelen af olivenerne fint, og rør ansjoser og oliven sammen med de brunede løg.
3. Krydr med sukker, salt, timian og en spiseskefuld ansjosvand, steg i yderligere nogle minutter, og lad løgene køle af.

Butterdej

1. Del butterdejen i ti stykker (omkring 8 x 16 cm). Lav et snit, 1 cm ind fra kanten omkring hver butterdejsplade med en kniv. Prik med en gaffel i indersiden, hvor fyldet skal være.
2. Pensl overfladen med pisket æg.
3. Spred løgene over butterdejen, og efterlad 1 cm fri i kanten.
4. Pensl løgene let med den resterende mængde HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette og top hver tærte med de delte ansjosfileter.
5. Bages i ovnen ved 180°C 15-20 minutter.

Tip!

Serveres med sprød, grøn salat!



ASIATISK BØNNESALAT

En dejlig og varm salat, der passer fint til dine asiatiske retter.

INGREDIENSER

10 personer



- 300 g** broccoli
- 300 g** bønner, friske sukkerærtter, havebønner eller haricots verts
- 30 g** koriander, friskhakket

Dressing

- 250 ml** HELLMANN'S Sesame Soy Vinaigrette
- 30 g** Misopasta

Til servering

- 2 g** salt

Sådan gør du

1. Damp broccoli og bønner. Vend koriander i.
2. Bland HELLMANN'S Sesame Soy Vinaigrette, miso og soja.

Til servering

Vend dressingen i grøntsagerne sammen med salt. Pynt med sesamfrø.



GULERODS- OG APPELSINSALAT

En farverig, klimavenlig og energiholdig salat med kontraster i både farve og smag.

INGREDIENSER

10 personer

- 500 g** gulerod, revet
- 250 g** edamamebønner, frosne
- 200 g** appelsinbåde
- 25 g** koriander, friskhakket
- 70 ml** **HELLMANN'S Citrus Vinaigrette**
- 20 g** sesamfrø, ristede
- Salt og peber

Sådan gør du

Vend optøede edamamebønner, gulerødder, appelsinbåde og hakket koriander med HELLMANN'S Citrus Vinaigrette. Krydr med salt og peber.

Til servering

Pynt salaten med ristede sesamfrø og server med det samme!



ASIATISK LAKSECEVICHE MED LIME

Ceviche er en måde at "tilberede" fisken ved hjælp af syren fra lime. Her en asiatisk variant af den peruvianske original, smagt til med blandt andet sesam og chili.

INGREDIENSER

10 personer

750 g	laksefilet
4 g	salt
20 g	koriander, frisk
20 g	purløg, hakket
40 g	wakame-tang
50 g	lime
10 g	chili, rød uden kerner, hakket
100 ml	HELLMANN'S Sesame Soy Vinaigrette

Til servering

40 g	løg, skiver
100 g	agurk, skrællet, skåret i tern
75 g	avocado i tern
10 g	sesamfrø, ristet

Sådan gør du

1. Mariner den hakkede laks i salt, friskpresset limesaft, koriander, purløg og chili.
2. Bland det hele godt og tilsæt HELLMANN'S Sesame Soy Vinaigrette. Afkøl godt.

Til servering

Ved servering blandes laks med wakame-tang, avocado og agurk.

Anret cevichen på egnet fad eller tallerkener og top med skiver af rødløg og sesamfrø.



SALAT AF RØDBEDER, SELLERI OG ÆBLE

Et efterårsagtigt, farverigt og lækkert tilbehør lavet af forskellige bedesorter, ristet boghvede og æble.

INGREDIENSER

10 personer

600 g gule beder
600 g rødbeder
110 g blegselleri
120 g æble
15 g boghvede
evt. løvstikke

Til servering

HELLMANN'S Citrus
Vinaigrette

Sådan gør du

1. Kog 500 g gule beder og 500 g rødbeder i saltet vand til de er bløde. Afkøl, og skær så i både.
2. Skær 100 g gule beder og 100 g rødbeder i fine skiver på et mandolinjern. Gør det samme med blegsellerien, og læg i isvand. Skær desuden æblet i tynde skiver, og pil løvstikken.
3. Rist boghvede på en tør, varm pande.
4. Vend bederne, blegsellerien, æblerne og løvstikken i HELLMANN'S Citrus Vinaigrette sammen med salt og peber. Drys boghveden over.

ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**