



Unilever
Food
Solutions

TIME TO SHINE!

Fastfood-versionen



Opskrifter med HELLMANN'S Mayonnaise



INDHOLD

Sprød Korean style NoChicken-burger	6
Double smash burger	8
Chicken Katsu burger	10
Chili pickles & cheese burger	12
Krydret NoChicken Pizza med Bearnaiscreme	14
Pizza Bianca	16
Pizza med NoBeef-Slices	18
Ranch salat med grillet kyllingebryst	20
Gyros kebab	22
Cæsar salat	24

TIME TO SHINE!
FASTFOOD-VERSIONEN

EN PROFESSIONEL FOR DE PROFESSIONELLE

Kan du også godt lide, når det går godt i køkkenet? Når du har et godt flow, gæsterne elsker din mad, og alt bare går glat? Så er denne folder lige noget for dig! Den indeholder 10 lækre opskrifter, som både er en fornøjelse at lave og en fornøjelse at spise. Du vil desuden lære en helt ny mayonnaise at kende, der gør det næsten umuligt at fejle i køkkenet. Det nye produkt hedder HELLMANN'S Professional og er en mayonnaise, der er specielt udviklet til restaurationskøkkeneres særlige krav og udfordringer. Lidt mere stabil, lidt tykkere konsistens og betydeligt mere modstandsdygtig end sine familiemedlemmer, men selvfølgelig med den samme fremragende smag af HELLMANN'S.

Lad den gerne stå sin prøve med det samme.

God arbejdslyst
fra kokkene hos Unilever Food Solutions





Tommi Virranta

Arbejder som:

Kok hos Unilever Food Solutions Finland

Forholdet til mayonnaise:

En god ret har altid brug for lidt fylde. Ved at tilsætte HELLMANN'S mayonnaise får du en god afrunding og en behagelig syrlighed.

Sami Lamminaho

Arbejder som:

Kok hos Unilever Food Solutions Finland

Forholdet til mayonnaise:

Vi forstår hinanden, mayonnaisen og jeg. I en sandwich er mayonnaise et must. Den giver en god smag, og den fungerer bedre som fedtstof end f.eks. margarine.

Martina Danielsen

Arbejder som:

Kok hos Unilever Food Solutions Norden

Forholdet til mayonnaise:

Jeg har altid mayonnaise derhjemme. Min mor er dansk, så jeg er vokset op med smør eller mayonnaise på rugbrød.

Frank Jakobsen

Arbejder som:

Kok hos Unilever Food Solutions Danmark

Forholdet til mayonnaise:

Jeg elsker bare en rigtig god mayo! Det er sandsynligvis den mest alsidige klassiske sauce, der findes, og du kan tilsætte næsten hvad som helst og skabe noget cremet og velsmagende, der passer til næsten alt. Intet godt køkken uden en god mayo!

Magnus Rydberg

Arbejder som:

Kok hos Unilever Food Solutions Sverige

Forholdet til mayonnaise:

Jeg er vokset op med mayonnaise derhjemme, og den har altid været en vigtig del af min madlavning. Ikke mindst fordi jeg altid har haft et godt øje til amerikansk mad. HELLMANN'S har været "the shit" for mig, lige siden jeg var i USA for første gang.

EN HELLMANN'S TIL ALT OG ALLE!

Til det mest avancerede. Til klassikerne. Til det plantebaserede. Nu er der en HELLMANN'S til alle dine retter og alle dine gæster.



5 ting, du skal vide om HELLMANN'S Professional

- Specielt udviklet til restaurationskøkkener – en professionel for de professionelle.
- Er varmestabil, syrestabil og vækestabil.
- Skiller ikke i ovnen eller på en stegeplade.
- Ideel tyk konsistens til saucer og dip.
- Perfekt i cremede salater, f.eks. coleslaw og kartoffelsalat. (minimal væskeudskilning i op til 72 timer).

TIME TO SHINE!
FASTFOOD-VERSIONEN

SPRØD KOREAN STYLE NOCHICKEN-BURGER

Denne koreansk-inspirerede burger serverer vi med kimchi-mayonnaise, syltede jalapenos, rødøg og sesamagurk. Bliv ikke skræmt af, at bøffen er plantebaseret. Den smager endnu bedre end ægte kylling i denne udgave!

10 personer

Kimchi-mayonnaise

150 g	Hellmann's Real Mayonnaise
30 g	Kimchi-base, krydret chilisaucé
2 g	salt
2 g	Maille Sherryeddike

Metodik

Bland alle ingredienserne.

Syltede jalapenos og rødøg

40 g	jalapeno, skåret tyndt
120 g	rødøg, skåret tyndt
100 g	sukker
100 g	Maille Æblecidereddike
150 g	vand
4 g	salt

Metodik

1. Bring eddike, sukker, salt og vand i kog og lad det køle ned.
2. Placer rødøg og jalapenos i separate krukker og dæk med låge og låg. Opbevar i køleskab i 24 timer inden brug.

Sesamagurk

100 g	agurk
4 g	salt
2 g	chiliflager, koreansk
4 g	sesamfrø
20 g	sesamolje

Metodik

Bland agurkeskiverne med salt. Lad skiverne hvile i en sigte i 10 minutter for at dræne overskydende vand og bland derefter med resten af ingredienserne. Marinér i mindst 1 time, eller endnu bedre, forsegles i en vakuump plastikpose.

Til burgeren

10 stk.	The Vegetarian Butcher Crispy NoChicken burger
10 stk.	kartoffelburgerboller
10 stk.	cheddar, vegansk
200 g	salat, f.eks. iceberg
	Frisk koriander

Metodik

Fritér burgerne og server i de varme boller med toppings.

Hvis jeg skal lave en klassisk rejesandwich med luksusrejer fra saltlage, bruger jeg helt sikkert HELLMANN'S Real. Jeg vælger også Real til burgeren og som dip til pommes frites på grund af den hjemmelavede og fyldige smag.

/Martina Danielsen



TIME TO SHINE!
FASTFOOD-VERSIONEN

DOUBLE SMASH BURGER

Ved at presse burgere får du en godt stegt overflade. Denne form for karamelisering tilføjer masser af smag til den samlede burgeroplevelse. Et must for alle burgerelskere!

10 personer

Brioche

500 ml sødmælk
40 g gær
700 g mel
40 g sukker
10 g salt
30 g honning
75 ml rapsolie
Mælk og æg til pensling

Metodik

Varm mælken til 38 °C og opløs gæren og tilsæt resten af ingredienserne. Ælt med dejkrog i 12 minutter, indtil dejen er elastisk. Dæk til med husholdningsfilm og hæv i en time. Form bollerne og hæv i yderligere 20 minutter. Pensl bollerne og bag i ovnen ved 200°C i ca. 12-15 minutter, indtil bollerne er gyldne.

Syltede løg

400 g rødløg
100 g eddike
200 g sukker
300 ml vand

Metodik

Kog eddike, sukker og vand i en gryde. Skræl og skær løgene så tyndt som muligt, helst på et mandolinjern. Hæld den varme løge over løgene og lad det køle af.

Dijon-mayonnaise

400 g Hellmann's Professional
100 g Maille Dijon sennep

Metodik

Bland Hellmann's Professional med sennep.

Smash-bøf

2 kg Hakket oksekød (med høj fedtprocent)
Salt
Sort peber, friskkværnet

Servering

20 skiver moden cheddar

Metodik

1. Lav 20 kødboller, hvor hver kugle vejer 100 g.
2. Del burgerbollerne og rist den skårne overflade i fedtstof. Pres kødet fladt på en varm grillplade eller pande med bagepapir og en vægt (f.eks. en gryde eller stor spatel), krydr med salt og peber. Vend burgere og krydr igen og top med cheddar og 1 spsk Dijon-mayonnaise. Læg to burgere oven på hinanden og top dem med syltede løg og placer dem i burgerbollen.



TIP!

Smør lidt mayonnaise på din burgerbøf, før du steger den. Mayonnaisen vil karamellisere og give en anden og dybere smagsprofil til din ret.



/Frank Jakobsen



TIME TO SHINE!
FASTFOOD-VERSIONEN

CHICKEN KATSU BURGER

Lav en hurtig og nem japansk kyllingeburger med saftig mørt kyllingebryst og sprød panko, serveret mellem lag af friske grøntsager, Hellmann's Real, tonkatsu-sauce og ristet briochebolle.

10 personer

Tonkatsu sauce

100 g	Worcestershiresauce
100 g	østerssauce
50 g	Hellmann's ketchup
25 g	sukker
4 g	hvidlødspulver
4 g	løgpulver

Metodik

Bland alle ingredienser i en gryde, bring det i kog, og lad saucen simre, indtil sukkeret er opløst, og lad det køle ned.

Grøntsager

300 g	kål, i strimler
125 g	forårsløg, tyndt skåret
80 g	radiser, revet eller tyndt skåret
1 spsk	Maille hvidvinseddike salt og peber

Metodik

Bland grøntsagerne og krydr med salt, peber og Maille hvidvinseddike.

Til servering

1 kg	kyllingebryst
3 tsk	cayennepeber
2 tsk	hvidlødspulver
1,5 spsk	Knorr asiatisk kyllingebouillon, pulver
300 g	Hellmann's Real mayonnaise
100 g	vand
200 g	panko, til panering Olie til dybstegetning
300 g	Hellmann's Real mayonnaise
10 stk.	brioche-burgerboller

Metodik

1. Del kyllingebrysterne på langs og dæk dem med husholdningsfilm og bank flade med en kødhammer. Bland hvidlødspulver, cayennepeber og asiatisk kyllingebouillonpulver og krydr kyllingekødet.
2. Bland Hellmann's Real mayonnaise med vand og rør krydderierne i. Vend kyllingekødet i mayonnaisen og dæk det med panko og dybsteget det gyldent.
3. Rist burgerbollerne og krydr grøntsagerne med salt, peber og eddike.
4. For at samle burgeren, smør Hellmann's Real mayonnaise på bunden af burgerbollen, læg kålsalatblanding på og placer derefter den stegte kylling. Top med mayonnaise, tonkatsu sauce og den øverste del af burgerbollen.



**TIME TO SHINE!
FASTFOOD-VERSIONEN**

CHILI PICKLES & CHEESE BURGER

Nok er denne burger vegetarisk, men det er ikke hovedformålet med opskriften. Denne burgerbøf smager nærmest endnu bedre end kødvarianten med de øvrige ingredienser. Vi tilføjer sød-krydret-syrlige jalapeño-pickles og røget chili mayonnaise.

10 personer

Chili relish

100 g	jalapeno
100 g	rød peberfrugt
30 g	løg, finthakket
1 fed	hvidløg
200 g	Maille æblecidereddike
50 g	sukker
1 tsk	salt
2 tsk	sennepsfrø

Metodik

1. Hak jalapeno og peberfrugt. Bring eddike, sukker, salt og sennepsfrø i kog.
2. Tilsæt peberfrugt, jalapeno og løg. Lad det simre ved moderat varme, indtil al væsken næsten er fordampet.
3. Lad det køle af og opbevar i køleskabet. Hvis relishen mangler styrke, kan den krydres med lidt hot sauce som f.eks. tabasco.

Chili salt krydderi

30 g	salt
4 g	røget chilipulver
2 g	cayennepeber
4 g	paprika
2 g	løgpulver

Metodik

Bland alle ingredienserne.

Røget chili mayonnaise

360 g	Hellmann's Vegan
30 g	Knorr Professional røget chili krydderipuré
15 g	limesaft
3 g	salt
	Sort peber

Metodik

Bland alle ingredienserne.

Til servering

10 stk.	The Vegetarian Butcher Raw No Beef Burger
10 stk.	romaine salatblade
5 stk.	rød chili
20 stk.	Cheddarost, skiver
10 stk.	kartoffelburgerboller

Til servering

1. Grill eller steg burgerne i lidt olie, og vend dem jævnligt. Krydr med chili salt.
2. Saml burgerne med salat, tilbehør, cheddar, chili og ristede burgerboller.

KRYDRET NOCHICKEN PIZZA MED BEARNAISECREME

Virkelig gode vegetariske pizzaer har en tendens til at være en mangelvare. I denne opskrift har vi dog gjort vores bedste for at skabe den ultimative pizzaoplevelse. Velbekomme!

10 personer

Pizza dej

3 g gær
1,32 l vand
2 kg Tipo 00 mel
45 g salt
Gem lidt mel til æltning og "udrulning".

Metodik

1. Opløs gæren i koldt vand og rør mel i, ælt dejen med dejkrog i ca. 15 minutter for at aktivere gluten. Dæk skålen med et klæde og lad dejen hvile i 15 minutter.
2. Ælt dejen med hænderne i et par minutter, indtil den er ensartet. Kom dejen i en skål og dæk med plastfilm og lad dejen hvile i 12 timer ved ca. 20 grader til næste dag.
3. Del dejen i 8 stykker på ca. 200 gram hver. Opbevar dejen i køleskabet ideelt set i 3 dage (kan bruges efter en dag) eller indtil den skal bruges. Dejen kan holde sig på køl i op til 10 dage.

Tomatsovs

500 g Knorr Tomatino-
30 g olivenolie
3 g Knorr Primerba
Bouquet all'Italiana krydderipuré
3 g Knorr Primerba Basilikum
krydderipuré
3 g salt
Sort peber, kværnet

Metodik

Rør alle ingredienser sammen og lad saucen hvile i mindst en time før brug. Denne portion vil give mere pizzasauce end du har brug for til denne opskrift. Saucen kan fryses eller kan opbevares i køleskabet i en uge.

Bearnaisecreme

300 g Hellmann's Professional
6 g estragon, syltet i eddike
4 g estragoneddike fra glasset
2 g vegansk Worcestershire sauce
1 knsp Kørvel, tørret
1 knsp Cayennepeber
4 g persille, frisk, frossen
2 g estragon, frisk, frossen
1 knsp Gurkemeje

Metodik

Bland alle ingredienserne. Lad saucen hvile i mindst 1 time.

Til pizzaen

Pizza dej
400 g The Vegetarian Butcher
NoChicken Chunks
10 g Knorr Kød & Grill krydderi
300 g tomatsovs
600 g mozzarella pizzaost

Metodik

1. Steg optøede NoChicken Chunks og krydr med Knorr Kød & Grill krydderi.
2. Forvarm ovnen til 275 grader. Placer 1,5 spiseskefuld tomatsovs i midten af den udrullede pizzadej. Fordel tomatsovs og NoChicken Chunks og top med mozzarella.
3. Bag pizzaerne i ca. 3 minutter, vend den en halv omgang og bag den i et par minutter mere, indtil den er jævnt bagt. Tag den ud og lad den køle af i et par minutter, før du tilsætter Bearnaise-creme. Server straks.



TIME TO SHINE!
FASTFOOD-VERSIONEN

PIZZA BIANCA

Denne lækre plantebaserede lyse pizza er drysset med champignoner, hvidløg og hvid ost (uden tomatsovs!) og kulminerer i et simpelt og godt måltid.

10 personer

Pizza dej

3 g gær
1,32 kg vand, koldt
2 kg Tipo 00 mel
45 g salt
Behold lidt mel til æltning og udrulning.

Metodik

1. Opløs gæren i koldt vand og rør mel i, ælt dejen med dejkrog i ca. 15 minutter for at aktivere gluten. Dæk skålen med et klæde og lad dejen hvile i 15 minutter.
2. Ælt dejen med hænderne i et par minutter, indtil den er ensartet. Kom dejen i en skål og dæk med plastfilm og lad dejen hvile i 12 timer ved ca. 20 grader til næste dag.
3. Del dejen i 10 stykker. Opbevar dejen i køleskabet ideelt set i 3 dage (kan bruges efter en dag) eller indtil den skal bruges. Dejen kan holde sig på køl i op til 10 dage.

Hvid sauce

1 kg Hellmann's Vegan
130 ml vand
17 g hvidløgpulver
65 g Knorr Professional hvidløgsuré
13 g sukker

Metodik

Bland ingredienserne sammen.

Toppingsforslag

Champignoner, friske, kantareller, friske, shiitake-svampe, revet Violife ost, boghvede, baby spinat eller mangold skud.

Pizzaen

Forvarm ovnen til 275 grader. Placer lidt hvid sauce i midten af den "udrullede" pizzadej, spred saucen ud og tilsæt revet ost og top med champignoner (skåret hvis nødvendigt) og boghvede. Bag pizzaerne i ca. 3 minutter, drej den 180 grader i ovnen og bag den i et par minutter mere, indtil den er jævnt bagt. Tag den ud og lad den køle af i et par minutter, før du tilføjer topping som frisk spinat eller mangold skud.



PIZZA MED NOBEEF-SLICES

jalapeno-mayo og syltede rødløg

Denne pizza er også god til kødelskeren på grund af dens luksuriøst velsmagende topping: Rig tomatsovs, Nobeef-slices, krydret jalapeno-mayo og syltede rødløg er uovertruffent godt!

10 personer

Pizzadej

3 g gær
1,3 l vand
2 kg Tipo 00 mel
45 g salt

Gem lidt mel til æltning og "udrulning".

Metodik

1. Opløs gæren i koldt vand og rør mel i, ælt dejen med dejkrog i ca. 15 minutter for at aktivere gluten. Dæk skålen med et klæde og lad dejen hvile i 15 minutter.
2. Ælt dejen med hænderne i et par minutter, indtil den er ensartet. Kom dejen i en skål og dæk med plastfilm og lad dejen hvile i 12 timer ved ca. 20 grader til næste dag.
3. Del dejen i 8 stykker på ca. 200 gram hver. Opbevar dejen i køleskabet ideelt set i 3 dage (kan bruges efter en dag) eller indtil den skal bruges. Dejen kan holde sig på køl i op til 10 dage.

Syltede jalapeno og rødløg

40 g jalapeno
120 g rødløg
100 g sukker
100 g Maille æblecidereddike
150 g vand
4 g salt

Metodik

Bring vand, eddike, sukker og salt i kog og lad det køle af. Del rødløg og jalapeno i to separate krukker og dæk med den kølige eddikelage. Lad grøntsagerne hvile i mindst 24 timer før brug.

Tomatsauce

500 g Knorr Tomatino
30 g olivenolie
3 g Knorr Primerba
Bouquet all'Italiana krydderipuré
3 g Knorr Primerba Basilikum krydderipuré
3 g salt
Sort peber, kværnet



Metodik

Rør alle ingredienser sammen og lad saucen hvile i mindst en time før brug. Denne portion vil give mere pizzasauce end du har brug for til denne opskrift. Saucen kan fryses eller kan opbevares i køleskabet i en uge.

Jalapeno-mayo

500 g Hellmann's Vegan
50 g jalapeno, frisk uden frø
30 g jalapeno, syltede, hakket, syltede med frø (Opskrift på forrige side eller køb færdiglavet)
25 g syltevæske
7 g hvidløg, ristet i olie
7 g salt
40 g hvidløgsolie, ristet

Metodik

Tilsæt frisk hakket jalapeno uden frø, syltede jalapeno, syltevæske, salt, ristet hvidløg og 300 g Hellmann's Vegan i en blender. Blend mayo glat og tilsæt langsomt hvidløgsolie. Tøm blenderen og rør sammen med den resterende Hellmann's Vegan.

Til pizzaen

Pizzadej, se opskrift på forrige side
1,2 kg mozzarellaost, skåret i terninger
200 g syltede rødløg
300 g tomatsovs
500 g Nobeef-slices
Jalapeno-mayo

Metodik

1. Forvarm ovnen til 275 grader. Placer 1,5 spiseskefuld tomatsovs i midten af den "udrullede" pizzadej - brug semolina mel for at undgå at dejen hænger fast! Fordel tomatsovsen, tilsæt derefter ca. 100 g mozzarella og spred ca. 60 g Nobeef-slices ud over hele pizzaen.
2. Bag pizzaerne på en pizzasten i ca. 4 minutter, vend den en halv omgang og bag den i et par minutter mere, indtil den er jævnt bagt. Tag den ud og lad den køle af i et par minutter, før du tilsætter jalapeno-mayo og ca. 40 g syltede rødløg. Skær pizzaen med en pizzaskærer og server straks.

En god mayonnaise er for mig en mayonnaise, der kan bruges i mange forskellige sammenhænge, og som ikke ændrer konsistens, hvis man smager den til med lidt citronsaft eller andre væsker.

/Sami Lamminaho



**TIME TO SHINE!
FASTFOOD-VERSIONEN**

RANCH SALAT MED GRILLET KYLLINGEBRYST

Vesterhavsost og bacon

En velsmagende grøn salat serveret med en cremet dressing med masser af friske urter og toppet med friskrevet Vesterhavsost og sprødt bacon!

10 personer

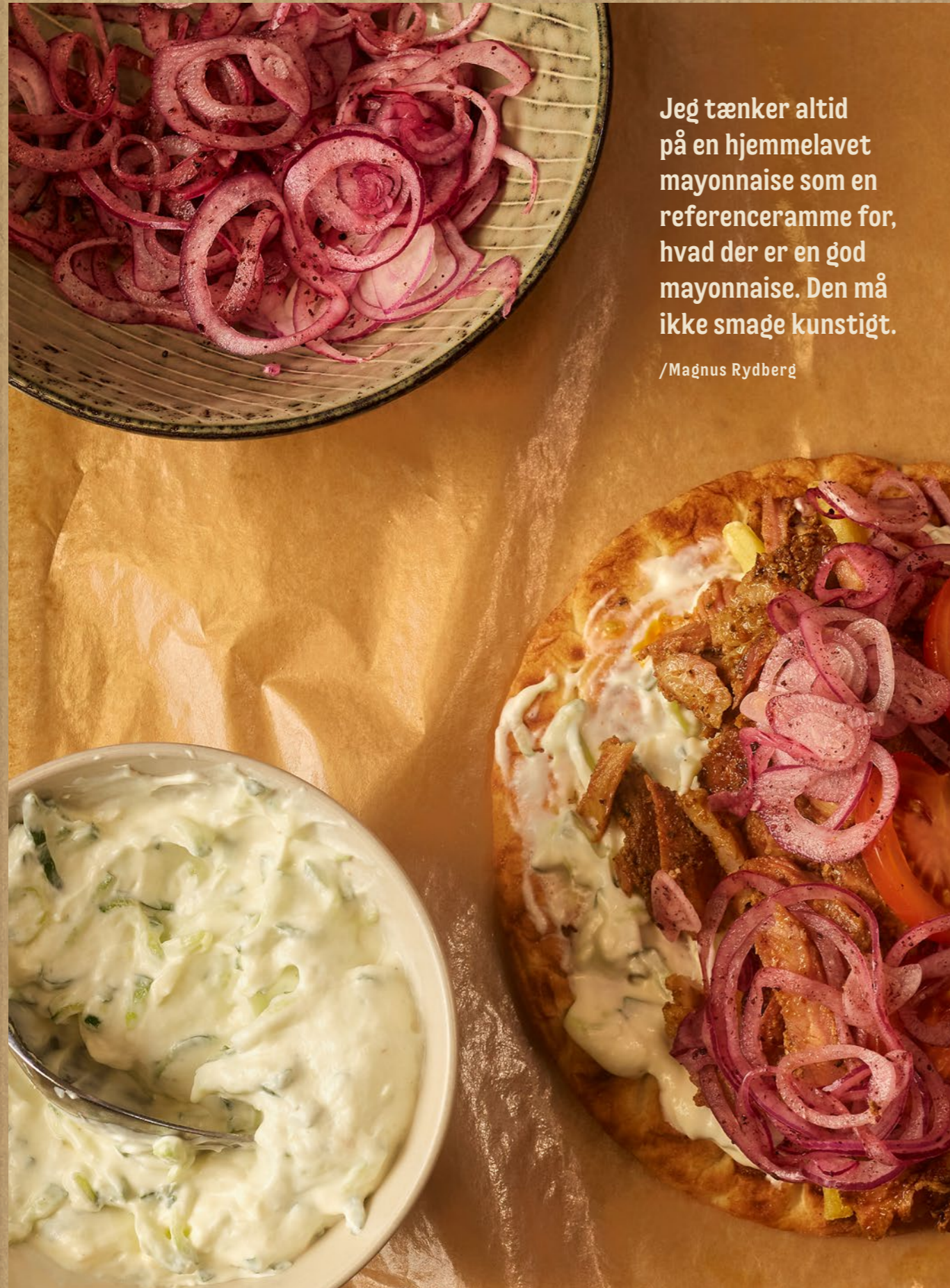
1 kg kyllingebryst
500 g Iceberg og romaine, revet eller skåret
400 g grønne edamamebønner
250 g grønne ærter
100 g Vesterhavsost, revet
150 g bacon, røget, skåret i tern
20 g purløg, hakket

Ranch dressing

200 g kærnemælk
200 g Hellmann's Professional
creme fraiche
30 g Maille Dijon sennep
20 g Maille æblecidereddike
6 g hvidløg, revet
50 g purløg, hakket
50 g persille, hakket
10 g Knorr Professional
Paprika krydderipuré
2 g chili
3 g salt

Metodik

1. Bland ingredienserne til dressing.
2. Grill kyllingen.
3. Skær bacon i tern og steg det sprødt.
4. Bland salat, ærter og bønner. Hæld lidt dressing over salaten og bland grundigt. Top med skiver af grillet kylling, friskrevet ost, sprødt bacon og hakket purløg.



Jeg tænker altid på en hjemmelavet mayonnaise som en referenceramme for, hvad der er en god mayonnaise. Den må ikke smage kunstigt.

/Magnus Rydberg

TIME TO SHINE!
FASTFOOD-VERSIONEN

GYROS KEBAB

Gyros er det græske svar på kebab lavet af enten svinekød eller lammekød. Det krydrede kød er rullet op i gyrosbrød fyldt med tzatziki, pommes frites, tomater og syltede rødløg.

10 personer

Gyros

2 kg svinemørbrad, skåret i skiver

Gyros krydderiblanding

20 g spidskommen
20 g hvidlødspulver
20 g paprika
10 g korianderpulver
8 g timian
5 g oregano
3 g sort peber, malet
1 g kanel
20 g Knorr Kød & Gril krydderi
15 g rapsolie

Metodik

1. Bland krydderierne og rør olien i. Mariner kødet i køleskabet i 24 timer.
2. Sæt kødet på et rotisseriespyd. Tænd grillen til indirekte grilning ved 175-200°C. Grill, indtil svinekødet er gennemstegt i midten; brug to gafler til at tjekke midten mellem skiverne. Skær strimler af spyddet med en kniv, når kødet er færdigstegt.

Tzatziki

180 g yoghurt, 10%
100 g Hellmann's Professional
230 g agurk, groft revet
3 g hvidløg, frisk revet
6 g salt, fint

10 g olivenolie
3 g Knorr Koldrørt jævning

Metodik

Rør groft revet agurk, yoghurt, Hellmann's Professional, olivenolie og revet hvidløg sammen. Bland salt og Knorr Koldrørt jævning og tilsæt det til blandingen, mens du rører grundigt.

Syltede rødløg

150 g vand
100 g Maille æblecidereddike
100 g sukker
7 g salt
400 g rødløg, skåret i skiver

Metodik

Bring sukker, salt og eddike i kog, lad det simre, indtil sukkeret er opløst, og tilsæt derefter det kolde vand. Læg de skivede rødløg i et glas og dæk med den kolde lage og låg. Opbevar på køl i 24 timer.

Til servering

Pommes frites, tomat, gyrosfladbrød

Til servering

Tilbered pommes frites og skær kødet tyndt fra spyddet. Læg tzatziki, kød og pommes frites på gyrosbrødet og top med tomat og syltede løg.

Jeg synes, at HELLMANN'S Professional er lidt rundere i smagen og tykkere i konsistensen. Den har lidt mindre syre end Real, men du kan sagtens selv tilføje lidt syre, hvis du ønsker det. Det er tydeligt, at den er udviklet til kokke.

/Magnus Rydberg



**TIME TO SHINE!
FASTFOOD-VERSIONEN**

CÆSAR SALAT

Dette er en virkelig lækker og plantebaseret Cæsarsalat lavet med frisk romainesalat, sprøde skiver NoChicken, rødløg, revet vegansk parmesan og en velsmagende vegansk Cæsardressing.

4 personer

Metodik

Dressing

500 g	Hellmann's Vegan
50 g	Ekstra jomfru olivenolie
30 g	citronsaft, friskpresset
20 g	Maille Sherryeddike
50 g	kapers, finthakket
20 g	hvidløg, friskrevet
100 g	vegansk parmesan (f.eks. Violife) eller lignende
20 g	vand
1 g	sort peber, groft malet

1. Fritér eller bag Crispy NoChicken burgerne.
2. Riv salaten i grove stykker. Bland dressingen i en blender og dressér salaten. Anret på tallerkener og top salaten med rødløg, Crispy NoChicken Burger skåret i mindre stykker og revet parmesan.

Til servering

500 g	romainesalat, skyllet og tørret
50 g	ost, parmesan fra Violife
30 g	rødløg, tyndt skåret
4 stk.	Crispy NoChicken Burger

**TIME TO SHINE!
FASTFOOD-VERSIONEN**

**MORE THAN
MAYO**

Du finder mere information om vores
produkter fra HELLMANN'S på ufs.com.

