



Unilever
Food
Solutions

TIME TO SHINE!

Frokostversionen



Opskrifter med HELLMANN'S Mayonnaise

MORE THAN
MAYO

INDHOLD

Cremet pestofiskefad	6
Bagt kartoffel med spicy tuna	8
Grain Bowl med Crispy NoChicken og Tonkatsu Sauce	10
Den ultimative burgerservering	12
Fiskefrikadeller	14
Poke Bowl	16
Schnitzel med cremet kartoffelsalat	18
Meaty mac & cheese	20
Shawarma Kebab.....	22
Dips og dressinger	24

TIME TO SHINE!
FROKOSTVERSIONEN

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 9 lækre opskrifter, foruden dips og dressinger, 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).

TIPS!

Blend mayonnaisen sammen med hvidløg, friske tomater og basilikum til en cremet og velsmagende sauce. Brug den til at toppe en åben lasagne eller crostini.



/Frank Jakobsen



TIME TO SHINE!
FROKOSTVERSIONEN

CREMET PESTOFISKEFAD

Baøt kuller i cremet pestosauce, en øgenial hurtig fiskeret fuld af smag, serveret med en lækker frisk italiensk tomatsauce og varm durumhvede.

10 personer

1,2 kg kullerfilet
400 g Hellmann's Vegan

Pesto

50 g basilikum, frisk
40 g solsikkefrø
10 g Knorr Primerba Krydderpasta Hvidløg
20g Knorr Primerba Krydderpasta Basilikum
40 g parmesanost
1,5 dl olivenolie
2 g salt
0,5 g sort peber

Metodik

1. Kom frisk basilikum, solsikkefrø, Knorr Hvidløgspasta, Knorr Basilikumpasta, revet ost og olivenolie i en blender. Blend, indtil det bliver ølat, og juster smagen med salt og friskkværnet peber.
2. Læg fiskestykkerne i en let olieret bageform. Bland 400 g Hellmann's Vegan med 150 g pesto og dæk fisken med blandingen. Bag i ovnen ved 160°C i cirka 15 minutter.

Tomatsauce

30 g olivenolie
120 g løg, hakket
600 g Knorr Tomatino
400 ml vand
8 g Knorr Professional granuleret Fiskebouillon
7 g salt
15 g citronsaft
10 g Maizena Økologisk Majsstivelse
10 g vand
30 g Knorr Primerba All Italiana Krydderpasta

Metodik

1. Svits løgene bløde i olivenolie og tilsæt Knorr Tomatino, vand, Knorr fiskebouillon og salt. Bring saucen i kog og jævn den med Maizena majsstivelse fortyndet i koldt vand.
2. Smag til med Knorr All Italiana puré og citronsaft, og blend saucen ølat med en blender.

Til servering

250 g durumhvede

Metodik

Tilbered durumhveden efter anvisningerne på pakken.

Nu om dage er det meget sjældent, at man virkelig er nødt til at lave sin egen mayonnaise. Hvis jeg en gang imellem laver min egen mayonnaise, er det, fordi jeg gerne vil lave den af urteolie eller en anden aromatiseret olie.

/Sami Lamminaho



TIME TO SHINE!
FROKOSTVERSIONEN

BAGT KARTOFFEL MED SPICY TUNA

Hurtigt, nemt og smagfuldt - men hvor kommer luftigheden i vores friske, krydrede og cremede tunsalat fra? Du gættede rigtigt! Det kommer fra Hellmann's Professional. Dette fyld fungerer også godt i en sandwich.

3 personer

3	bagte kartofler
300 g	tun, i olie
30 g	forårsløg, skiver
180 g	Hellmann's Professional
20 g	sriracha sauce
½	citron, saft
3 spsk	koriander, frisk
20 g	jalapeno, syltede - kan købes færdige, men smager endnu bedre, hvis du laver dem selv!

Metodik

1. Skyl kartoflerne og bag dem i ovnen ved 200 grader i 1 time, eller indtil kødet er mørt.
2. Dræn tunen for overskydende olie og bland den med Hellmann's Professional, jalapeno, koriander, sriracha og forårsløg og smag til med salt og citronsaft. Lad tunblandingen hvile i 1 time.

Syltede jalapenos

50 g	jalapeno, frisk skiver
½ dl	Maille Æblecidereddike
½ dl	sukker
1 dl	vand
1,5	tsk. salt

Metodik

Bring eddike, salt og sukker i kog og lad det simre, indtil sukkeret er opløst, tilsæt det kolde vand. Lad det køle ned og dæk jalapenoerne med luge. Lad jalapenoerne hvile i 24 timer, før de bruges.

Til servering

Forårsløg og koriander til topping

Metodik

Skær kartofflen op og top den med krydret tun og pynt med koriander og forårsløg.

TIME TO SHINE!
FROKOSTVERSIONEN

GRAIN BOWL MED CRISPY NOCHICKEN OG TONKATSU SAUCE

En must-try sund og lækker grain bowl fyldt med syltede grøntsager, kimchi-gulerødder, marinerede kikærter, sprødt protein og vegansk cremethed.

10 personer

Syltet græskar og rødløg

500 g	butternutgræskar, skåret i 1x1 cm terninger
300 g	rødløg, skåret i tynde skiver
200 g	Winborgs Eddike (12%)
200 g	sukker
300 g	vand
8 g	salt

Tonkatsu sauce

100 g	Worcestershire sauce
100 g	Østerssauce
50 g	Hellmann's Ketchup
25g	sukker
4g	hvidløgpulver
4g	løgpulver

Gulerødder

500 g	gulerødder, skrællede og groft revne
30 g	Knorr Professional Ingefærpuré
100 g	Kimchibase, vegansk eller 60g gochu janng paste + 20g vegansk fiskesauce.

Bygkorn

450 g	hele bygkorn, udblødt i koldt vand i 24 timer.
1500 g	vand
20 g	Knorr Økologisk Grøntsagsbouillon
34 g	salt

Til servering

10 stk	The Vegetarian Butcher Crispy NoChicken Burger
150 g	tonkatsu sauce, ovenstående opskrift eller færdigkøbt eller en ikke-røget BBQ-sauce
800 g	kikærter, kogte og skyllede.
70 g	Hellmann's Citrus Vinaigrette
300 g	radiser, skåret i tynde skiver.
400 g	Hellmann's Vegan
100g	koriander, friskhakket
50 g	græskarkerner, ristet i olivenolie, saltet og hakket

TIME TO SHINE!
FROKOSTVERSIONEN

Metodik

1. Bring eddike, sukker, vand og salt i kog, indtil sukkeret er opløst. Lad lagen køle af. Kom græskari tern og fintskårede rødløg i to separate krukker og dæk med lagen. Sylt i mindst 24 timer.
2. Tonkatsu sauce: Bland alle ingredienser i en gryde, kog op og lad saucen simre, indtil sukkeret er opløst, og lad den køle af.
3. Bland de revne gulerødder med kimchi-base og ingefærpuré, og lad det hvile i mindst 1 time.
4. Bring vand, salt og Knorr Grøntsagsbouillon og bygkorn i kog, og lad det simre, indtil det er mørt. Hæld vandet fra og lad det køle af. Beregn 140 g pr. portion.
5. Mariner de drænede og skyllede kikærter i Hellmann's Citrus Vinaigrette.
6. Steg de Crispy NoChicken-burgere i olie i 2 minutter, hvis de er optøede, eller 3 minutter, hvis de stadig er frosne. Kan også tilberedes i ovnen ved 220 grader i ca. 7 minutter.
7. Saml din bowl og top med en skiveskåret sprød NoChicken-burger, dresset med Hellmann's Vegan og tonkatsu-sauce, ristede græskarkerner og frisk koriander.



TIP!

Jeg er en af dem, der synes, at en almindelig burger med salat, tomat og rå løg er ret kedelig, og derfor har jeg valgt at bruge karamelliserede løg i stedet. Det tager lidt tid at lave, men det er virkelig lækkert i kombination med HELLMANN'S, bacon, cheddar, ketchup og syltede agurker.



/Martina Danielsen



TIME TO SHINE!
FROKOSTVERSIONEN

DEN ULTIMATIVE BURGERSERVERING

Denne burger menu fanger enkelheden ved en gammeldags diner burger - men lavet til dig! Pift smagen op med søde karamelliserede løg, syltede agurker, cheddar og Hellmann's Professional, komplet med sprøde pommes frites.

10 personer

1,2 kg	hakket kød af god kvalitet (2 x 60g per person)
1,2 kg	løg, skiver
60 g	smør
40 g	rapsolie
15 g	Maille Æblecidereddike salt og peber
10 skiver	bacon
10 skiver	cheddarost
10 skiver	peberjack ost
150 g	syltede agurker
10	burgerboller
200 g	Hellmann's Professional
150 g	Hellmann's Ketchup

Til servering

1,2 kg	pommes frites
20 g	Knorr Kød & Grill Krydderi

Metodik

1. Karamelliser langsomt løgene i smør og olie over svag varme, dette vil tage mindst 25 minutter, og hvis løgene begynder at klistre, tilsættes lidt vand. Rør med jævn mellemrum. Krydr med salt, lidt sukker og Maille Æblecidereddike.
2. Steg bacon sprødt og skær de syltede agurker i skiver. Pres bøfferne flade på en varm pande på begge sider og krydr med salt og peber, tilsæt ost og lad den smelte.
3. Rist burgerbollerne og saml burgeren med Hellmann's Professional, karamelliserede løg, Hellmann's Ketchup, burgerbøffer, bacon og syltede agurker og server med frisklavede pommes frites krydret med Knorr Kød og Grill Krydderi.

TIP!

HELLMANN'S Professional er ideel, hvis du skal lave varmt skum i sifonflaske. I stedet for at piske en sabayonne og derefter smage den til, blander du bare HELLMANN'S Professional med den smag, du ønsker. Hæld den op i sifonen, og temperér. Du får en cremet og fin konsistens, der holder perfekt ved 58 grader.



/Magnus Rydberg

HELLMANN's Professional er både mere fast og mere stabil end HELLMANN'S Real. Perfekt i en gratin, på pizza, i fiskefrikadeller og selvfølgelig i kolde saucer og salater som coleslaw.

/Martina Danielsen



TIP!

Lav en vegansk bearnaisesauce ved at opvarme HELLMANN'S Vegan og tilsætte væske, estragon og lidt gurkemeje for at give farve.



/Tommi Virranta

TIME TO SHINE!
FROKOSTVERSIONEN

FISKE- FRIKADELLER

Disse luftige fiskefrikadeller er sprøde og krydrede med citron og dild – comfort food, om man vil! Til en alternativ smag kan du fjerne dilden og citronskallen og gå asiatisk med ingefær, citrongræs, chili, koriander og forårsløg. Farsen kan også bages i en GN-bakke.

10 personer

750 g filet af hvid fisk, hakket
10 g salt
Friskkværnet peber
20 g dild, hakket
2 g citronskal
250 g Hellmann's Professional
100 g panko rasp
Olie til stegning

TIP: Asiatisk version

Fjern dild og citronskal fra opskriften og tilsæt

1 stykke citrongræs (finthakket)
1 rød chili (udskåret og finthakket)
40 g frisk koriander (finthakket)
30 g frisk ingefær (revet)
60 g forårsløg (tyndt skåret).

Server med en frisk asiatisk nudelsalat, limebåde og shoyu-sauce ved siden af.

Metodik

Bland alle ingredienser undtagen panko og olie. Form farsen til frikadeller og vend dem i panko. Steg fiskefrikadellerne, indtil de er sprøde og gyldne. Server med remoulade og en frisk grøn salat.

POKE BOWL

Klar til en smag af Hawaii? Prøv dette kreative veganske twist på den klassiske bowl. Opskriften kan virke lang, men store dele kan forberedes godt i forvejen for optimal smag og en superfrisk og effektiv servering!

10 personer

Ris

6 dl sushi ris
100 g mirin
100 g risvineddike
2,5 tsk salt

Metodik

1. Skyl og kog ris som beskrevet på emballagen.
2. Bland salt, mirin og eddike, og tilsæt forsigtigt krydderierne til den friskkogte ris ved at blande det med en træske. Dæk risene med et låg eller plastfilm og lad det hvile i mindst 30 minutter.

Koreansk chili mayo

200 g Hellmann's Vegan
1 spsk go chu jang chili paste
3 spsk citron- eller limejuice
1 spsk japansk sojasauce
5 g hvidløg, frisk fintrevet

Metodik

Bland alle ingredienser og hold det kølet.

Marinade

7 spsk japansk sojasauce
3 spsk sesamolie
3 spsk citron- eller limejuice
2 spsk go chu jang chili paste

Metodik

Pisk alle ingredienser sammen.

Syltede kinesiske radiser

200 g kinesisk radise, strimlet
1 dl sukker
2 dl vand
0,5 dl Winborgs Eddike

Metodik

1. Bland vand, Winborgs Eddike og sukker, rør indtil sukkeret er opløst.
2. Kom de skrællede og strimlede kinesiske radiser i et glas og dæk med luge og låg. Lad det hvile i mindst 5 timer før brug.

Kimchi

1 kg napa kål
90 g salt, fint
100 g kimchi base, vegansk
14 g hvidløg, friskrevet
50 g ingefær, frisk revet
100 g porre, den hvide del finthakket
4 g Gochugaru, koreansk chili pulver
5 g Knorr Koldrørt jævning

Metodik

1. Skyl kålen i koldt vand. Hak i 5 cm stykker, dræn vandet og bland med salt og lad det hvile ved stuetemperatur i 5 timer.
2. Del porren på skrå og skyl grundigt i vand og skær tyndt.
3. Skyl kålen grundigt fra salt i koldt vand og pres overskydende vand ud i en sigte.
4. Bland kålen med kimchi basen, hvidløg, ingefær og porre i en skål.
5. Bland Knorr Koldrørt jævning med Go Chu Garu og bland grundigt med kål.
6. Del kål i to vakuumposer og forsegl lufttæt. Lad kimchi hvile i mindst 48 timer før servering.

Poke Bowl

600 g The Vegetarian Butcher NoBeef slices
5 forårsløg
200 g kinesisk radise, syltede (se ovenstående opskrift)
400 g kimchi (se ovenstående opskrift)
300 g edamamebønner
200 g bønnespirer
20 g sesamfrø, ristede
Koriander, frisk til servering
2 stk lime til servering

Metodik

1. Placer den kogte og krydrede ris i en skål og top med edamamebønner, kimchi, bønnespirer og syltede kinesiske radiser.
2. Brun NoBeef slices i lidt olie i 2 minutter og tilsæt marinaden. Dette kan gøres en dag eller to i forvejen. Top bowlen med NoBeef slices, dressing, hakket forårsløg, ristede sesamfrø, en limebåd og frisk koriander.



TIP!

Vidste du, at du kan bruge mayonnaise i stedet for æg, når du panerer? Prøv det gerne med opskriften her, men husk, at du selvfølgelig også kan bruge denne metode til at panere andre ting!



/Magnus Rydberg



TIME TO SHINE!
FROKOSTVERSIONEN

SCHNITZEL MED CREMET KARTOFFELSALAT

For at skabe en perfekt gyldensprød schnitzel skal du vende dit bankede svinekød i Hellmann's Professional og panko. Server med en lækker kartoffelsalat.

10 personer

Schnitzel

1,5 kg	svinekød
250 g	Hellmann's Professional
150 g	vand
150 g	panko
1 spsk	paprika
1 spsk	løgpulver
1 spsk	hvidløgpulver
5 g	salt
1	citron, skiver
40 g	kapers

Metodik

1. Bland Hellmann's Professional med vand og krydr med salt, paprika, hvidløg og løgpulver.
2. Bank svinekødet og vend det i mayonnaise og panko.
3. Steg det panerede kød sprødt, og top schnitzlerne med citronskiver og kapers. Server med cremet kartoffelsalat.

Dressing

350 g	Hellmann's Professional
150 g	creme fraiche
5 g	Knorr Umami
30 g	peberrod
15 g	Mailles æblecidereddike
2 g	salt
2 g	sort peber, friskkværnet
5 g	persille, hakket
5 g	dild, hakket

Kartoffelsalat

1,8 kg	kartofler, skåret i tern
300 g	syltede agurker, skåret i tern
100 g	løg, skåret i tern

Metodik

1. Bland Hellmann's Professional med creme fraiche, peberrod, Mailles æblecidereddike og smag til med Knorr Umami, dild, persille og friskkværnet sort peber.
2. Damp kartoffelterningerne møre i ovnen. Lad kartoflerne køle af og tilsæt skåret løg og syltede agurker og bland det i dressing. Smag til efter behov. Lad salaten hvile et køligt sted, inden den serveres.

**TIME TO SHINE!
FROKOSTVERSIONEN**

MEATY MAC & CHEESE

En simpel mac'n'cheese kræver kun få ingredienser at lave. I denne opskrift kommer cremeteden fra Hellmann's Professional og er super nem at lave. Tilføj ekstra krydderier, som du finder passende.

10 personer

400 g Hellmanns Professional
600 g vand
10 g Knorr Professional
Oksebouillon, granulat
250 g hakket kød, forstegt
200 g ost, revet
300 g Knorr Penne pasta, ukogt
10 g salt

Metodik

1. Bland mayonnaise, vand og bouillonpulver sammen.
2. Bland hakket kød, revet ost og pasta sammen og placer det i et ovnfast fad, og hæld væsken over pastaen.
3. Kog i forvarmet ovn med 40% damp ved 150 grader i ca. 45 minutter, og hæv derefter varmen til 180 grader for de sidste 5 minutter.

TIP!

Mayonnaise i stedet for fløde i din Mac and Cheese fungerer perfekt. Resultatet bliver utroligt cremet og velsmagende, og det beviser, at mayonnaise absolut kan bruges i varm madlavning!



/Sami Lamminaho



SHAWARMA KEBAB

Hvem kan ikke lide Shawarma? I denne opskrift komplimenterer dressingen det krydrede kød og det autentiske og friske tilbehør. Det er den perfekte frokost, som ingen kan modstå!

10 personer

Dressing

4 dl yoghurt, tyrkisk eller græsk
2 dl Hellmann's Professional
25g Harissa eller Sambal Oelek
15g Knorr Primerba krydderpasta Hvidløg
1 citron - skal og saft

Metodik

Bland ingredienserne og smag til med salt.

Sumak-løg

240 g rødløg, tyndt skåret
1 citron, saft
10 g sumak
15 g olivenolie
5 g salt
Sort peber, friskkværnet

Metodik

Kombiner sumak, salt og skiverne af rødløg, bland grundigt og smag til med olivenolie og citron efter behag.

Tabbouleh

200 g bulgur med hakkede ristede nudler
100 g tomat, finthakket
200 g agurk, finthakket
40 g persille, friskhakked
40 g koriander, friskhakked
20 g mynte, friskhakked

1 dl citronsaft, frisk
1 rød chili, uden frø og fint hakket
1/2 dl olivenolie
10g salt

Metodik

Forbered bulguren i henhold til instruktionerne på pakken, og lad det køle af. Bland ingredienserne og smag til med citron, salt og peber.

Syltet rødkål

200 g rødkål, skåret i skiver
3 dl vand
2 dl sukker
1 dl spirituseddike

Metodik

Læg tyndt skåret rødkål i et glas. Bring vand, spirituseddike og sukker i kog og lad det simre, indtil sukkeret er opløst. Dæk rødkålen med lagen og lad det stå tildækket i 24 timer, inden det bruges.

Til servering

Brug Shawarma Kebab, Kylling kebab eller vegansk kebabkød, kebabkrydderi og feferoni

Metodik

Steg kebabkødet og krydr med kebabkrydderi, server sammen med sumak-rødløg, syltet rødkål, Tabbouleh, feferoni og den velsmagende dressing.



DIPS OG DRESSINGER



TIME TO SHINE! FROKOSTVERSIONEN

TZATZIKI

Lav gyros på grillen og server med denne cremede og friske agurkedressing, også kendt som Tzatziki, sammen med varme pita-brød og friske tomater, rødløg og salat. En sand græsk oplevelse.

10 personer

180 g	Yoghurt 10%
100 g	Hellmann's Professional
230 g	agurk, groft revet
3 g	hvidløg, friskrevet
6 g	salt, fint
10 g	olivenolie
3 g	Knorr Koldrørt jævning

Metodik

Bland groft revet agurk, yoghurt, Hellmann's Professional, salt, olivenolie og revet hvidløg sammen. Rør Knorr koldrørt jævning i og rør grundigt. Lad tzatzikien trække i 30 minutter, før servering.

CITRON MAYONNAISE

Denne sauce/dressing er et frisk smagselement, der fungerer godt med fisk, skaldyr og fjerkræ.

10 personer

500 g	Hellmann's Professional
50 g	citronsaft, frisk
25 g	Knorr Citruskrydderi

Metodik

Bland alle ingredienser sammen.

HUMMER MAYONNAISE

At tilføje hummerfond til en mayonnaise er en nem måde at tilføje en luksuriøs touch til din fiske- eller skaldyrsforret, hovedret eller snack.

10 personer

500 g	Hellmann's Real Mayonnaise
60 g	Knorr Professional Hummerfond
15 g	Knorr Primerba Hvidløg Krydderpasta
10 g	citronsaft

Metodik

Bland Hellmann's Real mayonnaise, Knorr Hummerfond, Knorr hvidløgspuré og citron. erver med fisk eller skaldyr, eller for at give det et ekstra twist, tilsæt lidt safran.

KOREANSK CHILI MAYO

Denne sauce tilføjer en rig umami med et strejf af styrke til dine bowls, burgere, pommes frites, fisk og meget mere.

10 personer

200 g	Hellmann's Vegan
25 g	Gochujang chilipasta
15 g	japansk sojasauce
5 g	hvidløg, revet

Metodik

Bland alle ingredienserne sammen. Opbevares i køleskabet.

JALAPENO MAYONNAISE

Denne cremede sauce passer godt til skaldyr og fisk og er nem at lave. Den er krydret og frisk. Fungerer godt som dip til pommes frites og som topping på pizzaer, fisk og kød.

10 personer

500 g	Hellmann's Vegan
50 g	jalapeno, frisk uden frø
30 g	jalapeno, syltede, hakket med frø
25 g	syltelage
7 g	hvidløg, ristet i olie
7 g	salt
40 g	hvidløgsolie, ristet

Metodik

Tilsæt friskhakket jalapeno, syltede jalapenoer, syltelage, salt, ristet hvidløg og 300 g Hellmann's Vegan i en blender. Blend mayonnaisen glat og tilsæt langsomt hvidløgsolien. Tøm blenderen og rør sammen med den resterende Hellmann's Vegan.

KEBAB DRESSING

Denne hjemmelavede kebabdressing smager utrolig godt med krydret kød, men fungerer faktisk godt med flere retter end du tror!

10 personer

4 dl	tyrkisk eller græsk yoghurt
2 dl	Hellmann's Professional
25 g	harissa eller sambal oelek
15 g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
	Saft og skal fra 1 citron

Metodik

Bland yoghurt, Hellmann's Professional, harissa og hvidløg sammen og smag til med salt samt citronskal og -saft.

TATAR SAUCE

En lækker og nordisk Tatar-sauce med æg, syltede agurker, kapers og Hellmann's Professional. Frisk og krydret, den er perfekt med sprød paneret fish & chips.

10 personer

250 g	Hellmann's Professional
25 g	syltede agurker, hakket (cornichon)
25 g	kapers, hakket
5 g	Maille Dijon sennep
1	æg, hårdkogt, hakket
5 g	purløg, hakket
2 g	estragon, i eddike

Metodik

Bland Hellmann's Professional, dijonsennep, syltede agurker, kapers og æg. Krydder med purløg, estragon, salt og peber. Server med alle tyoer paneret fisk og pommes frites.

BÉARNAISE CREME

En fyldig og koldpisket béarnaise-creme, dens dejlige friskhed og estragonsmag passer godt til grillet eller stegt kød og grøntsager eller som topping til pizza.

10 personer

300 g	Hellmann's Professional
6 g	estragon, i eddike
4 g	estragoneddike
2 g	Worcestershiresauce
1 knsp.	estragon, tørret
1 knsp.	Cayennepeber
4 g	persille, frisk, frossen
2 g	estragon, frisk, frossen
1 knsp.	Gurkemeje

Metodik

Bland alle ingredienser sammen og smag til med salt, hvis nødvendigt.



KARRY- OG MANGODIP

Let sødlig og krydret med et subtilt spark af karry, dette er en velsmagende og cremet dip, der fungerer godt med dybstegte fødevarer.

10 personer

200 g	Hellmann's Vegan
30 g	Knorr Professional Krydderipuré Karry
70 g	mangochutney
50 g	syltede agurker
3 g	salt

Metodik

Bland alle ingredienser sammen og opbevar et koldt sted.

URTEMAYO

Urtemayonnaise fungerer godt med fisk, fjerkræ, kød og grøntsager. Så prøv denne sauce, da den er nem at lave med smagfulde purerede urter som dem, der bruges i denne helt fantastiske opskrift.

10 personer

200g	Hellmann's Professional
20g	Knorr Bouquet de Provence Krydderpasta
5g	Knorr hvidløgsuré
5g	citronsaft

Metodik

Bland alle ingredienser sammen, og opbevar i køleskabet i mindst en time inden servering.

RANCH DRESSING

En meget velsmagende og cremet dressing, der indeholder masser af friske urter, kærnemælk og mayonnaise, er hurtig at lave og fungerer godt med sprøde salater og fjerkræ.

10 personer

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

Metodik

Rør alle ingredienser sammen.



AIOLI

God aioli er hurtigt at lave og er en lækker dip til grillede grøntsager, kød, fisk og skaldyr. Fungerer godt som dressing på en buffet.

10 personer

500g Hellmann's Professional
50g Knorr Professional
Krydderipuré Hvidløg
10 g Knorr Umami
10 g Maille æblecidereddike

Metodik

Bland alle ingredienser sammen. Smag til med salt og peber.

MISO UMAMI MAYONNAISE

Miso bærer den femte grundsmag "umami" og tilføjer dybde til denne sauce sammen med varmen fra sriracha. Smagskombinationen er perfekt til at tilføje til en lækker forret som sesamfrøskiks med laks.

10 personer

200g Hellmann's Professional
10g hvid miso
2g srirachasauce

Metodik

Bland alle ingredienser sammen. Smag til med salt og peber.

THE ULTIMATE BBQ DRESSING

En cremet og velsmagende vegansk dressing, der fungerer perfekt til de fleste ting på BBQ-menuen.

10 personer

500 ml Hellmann's Vegan
50g Knorr Bouquet alí Italia Krydderipasta
15g Knorr Professional Krydderipuré
Røget Chili
3g sort peber, groft kværnet
5g eddike

Metodik

Bland alle ingredienser sammen, og opbevar i køleskabet i mindst en time inden servering.

MOJO ROJO

Her er en cremet version af den originale mojo rojo, og saucen er lækker som en del af grillmenuen. Den fungerer dog godt med de fleste fødevarer og er super nem at lave!

10 personer

200 g Hellmann's Professional
12 g Knorr Professional
Krydderipuré Røget Chili
100 g paprika, grillet i olie fra dåse
12 g hvidløg, friskrevet
5 g Maille Sherryeddike
5 g citronsaft
80 g olivenolie
1 g cayennepeber
Salt og sort peber efter smag

Metodik

Purér paprika, hvidløg, citronsaft, eddike og krydderier, indtil det er glat. Tilsæt puréen til mayonnaisen. Smag til med salt og friskkværnet peber.

REMOULADE

Perfekt til smørrebrød eller fish & chips. For at tilføje en ekstra dimension kan du tilføje finthakket æble til opskriften.

10 personer

300 g Hellmann's Professional
1,5 dl syltede agurker, finthakket
3 g karrypulver
2 g Knorr Umami
5 g laqe fra de syltede agurker
Salt og peber

Metodik

Bland de syltede agurker med Hellmann's Professional, karrypulver og umamikrydderi. Juster smagen med salt og peber.



**TIME TO SHINE!
FROKOSTVERSIONEN**

PEANUTSAUCE

En hurtig og nem cremet, krydret og sød peanutsauce lavet med 4 ingredienser. Perfekt til bowls, forårsruller, salat-ruller eller bare almindelige salater.

10 personer

500 g	Hellmann's Vegan
70 g	Peanut paste
70 g	Kikkoman Poke sauce
5 g	Eddike

Metodik

Bland alle ingredienserne godt og lad det hvile i en time, inden det bruges.

SHOYU SAUCE

Vanvittigt lækker og nem asiatisk sauce. Den er smagfuld sød, krydret, cremet-umami god! Fungerer godt på salat, forskellige former for korn, avocado, asparges, kolde nudler, fisk, kylling og i wraps.

10 personer

500 g	Hellmann's Vegan
70 g	Kikkoman Poke Sauce
30 g	Knorr Primerba Krydderpasta Hvidløg
10 stk.	Limeblade, hakket
5 g	Eddike

Metodik

Bland alle ingredienserne og blend jævnt i en mixer. Lad sauce hvile i en time, før den bruges.

SRIRACHA SAUCE

En vanedannende let krydret, cremet sauce, der fungerer med alt fra bowl til tacos. Det er også en fantastisk dip. Prøv det på kyllingestykker, nuggets eller søde kartoffelfritter!

10 personer

500 g	Hellmann's Vegan
50 g	Sriracha
10 stk.	Limeblade, hakket
5 g	Eddike

Metodik

Bland alle ingredienserne og blend jævnt i en mixer. Lad sauce hvile i en time, før den bruges.

GOMA SAUCE

Denne enkle japanske sesamsauce er cremet, velsmagende og krydret. Brug den som topping til bowls, salater med linser og spirer, nudler eller prøv den bare med dampede grøntsager.

10 personer

500 g	Hellmann's Vegan
70 g	Kikkoman Poke sauce
20 g	Sesamolie
20 g	Sesamfrø
5 g	Eddike

Metodik

Bland alle ingredienser godt. Lad det hvile i en time, før det bruges.

**TIME TO SHINE!
FROKOSTVERSIONEN**

TRØFFEL- OG PARMESANMAYONNAISE

Hvem kan ikke lide parmesan og trøffel? Hæv smagsoplevelsen af dine stegte kød og pommes frites med denne nemme og cremede opskrift! Lad sauce hvile i mindst en time før servering.

10 personer

200g	Hellmann's Professional
5g	Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
5g	trøffelolie
40g	parmesan, revet
10g	citronsaft
1g	Knorr Umami

Metodik

Bland alle ingredienser sammen og krydr med salt og peber. Lad sauce hvile i køleskabet i mindst en time inden servering.

BUDDHA SAUCE

Denne veganske sauce fungerer godt på din bowl, falafel eller salat for at tilføje endnu mere lækker smag.

10 personer

500 g	Hellmann's Vegan
50 g	Tahin
10 g	Ahornsirup
70 g	Kikkoman Poke sauce
0,5 dl	Citronsaft
5 g	Eddike

Metodik

Bland alle ingredienserne godt og lad et hvile i en time, inden det bruges.



**TIME TO SHINE!
FROKOSTVERSIONEN**

**MORE THAN
MAYO**

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

