

HELLMANN'S  
EST. 1913



# HELLMANN'S DRESSING

1-2-3-DIP!



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.



# 1-2-3-DIP!

En god dip gør din mad endnu bedre. Disse simple dressinger med HELLMANN'S som base er nemme at lave, men giver samme gode resultat, som havde du rørt mayonnaisen fra bunden. Dine gæster vil helt sikkert bede om opskriften!

## ENKELT!

Kun Hellmann's  
+ 2 ingredienser i de  
fleste dips.



# UMAMIDIP

## INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Mayonnaise – Vegan eller Real
- 30 g Knorr koncentreret Svampfond
- 30 g Knorr koncentreret Løgfond
- 15 g Maille Sherryeddike

## TIP!

Denne dip løfter dine pommes frites til et helt nyt niveau!



# BASILIKUMS- MAYONNAISE

## INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Mayonnaise – Vegan eller Real
- 40 g Knorr Krydderpasta Basilikum
- 10 g Knorr Umami Krydderi
- 20 g Citronsaft

# CITRUS- MAYONNAISE

## INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Mayonnaise – Vegan eller Real
- 50 g Citronsaft
- 25 g Knorr Citrus krydderi

# TIPS

- 1 Hvis du foretrækker en lettere dressing eller dip, kan du erstatte dele af mayonnaisen med creme fraiche. Brug 1/3 fraiche og 2/3 mayonnaise.
- 2 HELLMANN'S Mayonnaise Extra Thick er det perfekte valg, hvis du skal lave kolde salater såsom rejsesalat, coleslaw etc. Det binder væsken og gør at blandingen ikke løber efter et par dage i køleskabet.
- 3 HELLMANN'S Vegan Mayonnaise er ikke kun egnet for veganere, men også til nogle allergikere, da den er helt fri for æg.
- 4 HELLMANN'S Vegan Mayonnaise kan emulgere olie og fedt. Vil du lave en grøn urtesauce til veganere eller til gæster, der ikke kan tåle æg, kan du røre urteolie i mayonnaisen. Juster konsistensen med lidt vand.
- 5 Har du rester af kogte kartofler eller pasta, så lav nemt en dejlig kartoffel- eller pastasalat ved at blande resterne med lidt HELLMANN'S Mayonnaise og Knorr krydderipasta.

## MAKE TASTE NOT WASTE





## KARRY- MAYO

### INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Mayonnaise – Vegan eller Real
- 70 g Knorr Krydderipuré Karry
- 10 g Knorr Umami Krydderi
- 10 g Maille Æblecidereddike

## BURGER- DRESSING BASE

### INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Mayonnaise – Vegan eller Real
- 250 g Hellmann's Ketchup
- 125 g Maille Dijon Sennep

Cayennepeber, Worcestershire sauce, hakket syltet agurk, salt og sort peber.

1. Rør mayonnaise, ketchup og sennep sammen.
2. Smag til med Worcestershire sauce, hakket syltet agurk, salt og peber.

### TIP!

Perfekt som vegansk dip til ovnbagte grøntsager.



## SVAMPEDIP

### INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Vegan
- 30 g Knorr Koncentreret Svampefond
- 15 g Soja

## SENNEPS- MAYONNAISE

### INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Mayonnaise – Vegan eller Real
- 70 g Maille Dijon Sennep
- 70 g Maille grovkornet sennep

# HUMMER- MAYONNAISE

## INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Mayonnaise – Vegan eller Real
- 60 g Knorr koncentreret Hummerfond
- 15 g Knorr krydderpasta Hvidløg
- 10 g Citronsaft

### TIP!

Tilsæt lidt safran og server med en Bouillabaisse.



# TIMIANMAYONNAISE

## INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Mayonnaise – Vegan eller Real
- 50 g Knorr krydderpasta Timian
- 10 g Knorr Umami Krydderi

# AIOLI

## INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Mayonnaise – Vegan eller Real
- 50 g Knorr krydderpasta Hvidløg
- 10 g Knorr Umami Krydderi
- 10 g Maille Æblecidereddike

### TIPS!

Knorr Umami tilføjer det lille ekstra til aiolien.



# INGEFÆRS- MAYONNAISE

## INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Mayonnaise – Vegan eller Real
- 90 g Knorr Krydderipuré Ingefær
- 15 g Limesaft

Rør mayonnaise og Ingefærpuré sammen og smag til med limesaft.



**HELLMANN'S**  
EST. 1913<sup>®</sup>



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.