



# Cafeinspiration!

Lækre og profitable salater, supper, sandwiches og desserter.



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.



# Inspiration på menuen

Unilever Food Solutions har arbejdet med mad siden 1880'erne og har nogle af verdens førende varemærker. Vi hjælper kokke over hele verden med at servere god og sund mad, der vil få deres gæster til at vende tilbage. Vi forstår den vigtige balance mellem at imponere gæsten og tjene penge.

Du tjener mere  
på tilfredse og  
glade gæster.

## Værsgo og smag!

Nu har Unilever Food Solutions udviklet et helt nyt koncept til Danmarks caféer.

Vores lækre produkter hjælper dig med at vinde gæstens hjerte med gode salater, supper, sandwiches, te og desserter.

Vi tilbyder masser af lækre opskrifter, der kan bidrage til, at din menu altid er frisk og spændende. Det kræver hverken ekstra tid, personale, lagerplads eller penge at øge mersalget. Med vores koncept er din virksomhed både trendy og profitabel på samme tid.

## Held og lykke i køkkenet!





# Sprøde og lækre salater

Friske salater med sprøde, nyhøstede råvarer er perfekte at servere til dine bevidste gæster. De er lette at variere – fra klassiske salater til nye spændende opskrifter med nye smage og nye kombinationer. Derudover er de hurtige at lave med vores produkter. Hellmann's vinaigrette og mayonnaise giver din salat smag, farve og konsistens.

De bedste salater er lavet med de bedste vinaigretter



# Hvedekerner med rejer

## INGREDIENSER

Hvedekerner, rejer, dild, blomkål, kapersmayonnaise, fennikel, sennepsdressing, gul bede, æble, boghvede

Start med hvedekerner og salat, top med rejer, kapersmayonnaise og høvlet fennikel samt dild. Anret som vist på billedet.

## KAPERSMAYONNAISE

- 200 g **Hellmann's Mayonnaise**
- 10 g **Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg**
- 5 g hvidløg
- 30 g kapers, hakket
- 10 g dild, skåret
- 15 g citronsaft

Bland alle ingredienserne.

**Tip**

Hellmann's Ægte Mayonnaise bliver ikke flydende, når den bruges sammen med syrlige ingredienser eller i varme retter.



Hellmann's  
Real Mayonnaise





# Krydret bulgur

## kylling, feta, chilimayo

### INGREDIENSER:

Citron, kylling, fetaost, persille, gul bede og gulerod

Start med bulgur og salat. Top med kylling, gul bede, gulerod og fetaost. Anret som vist på billedet.

### RØGET CHILIMAYONNAISE

200 g **Hellmann's Mayonnaise**

10 g **Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili**

5 g limejuice  
salt og peber

Bland alle ingredienserne.

# Tip

måde at smagsætte. Giver dig øjeblikkelig smag i saucer og dressinger.

Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili er en nemmere



**Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili**





# Perle couscous

## med syltede tomater

### INGREDIENSER:

Kylling, perle couscous, brøndkarse, stegt blomkål, syltede tomater, chips af grønkål

Servér gerne ekstra syltede tomater i en skål ved siden af. Anret som vist på billedet.

## Tip

Hellmann's Vinaigrette kan bruges til mere end salatdressing – fx som sauce, marinade, dekoration og til desserter.



Hellmann's  
Citrus Vinaigrette



# Pastasalat med pesto

## INGREDIENSER:

Pesto, kylling, mozzarella, grillet courgette, syltede tomater

Pift pastaen op med pesto, top med resten af grøntsagerne.

## PESTO

- 100 g basilikum
- 150 g solsikkefrø
- 100 g parmesan
- 30 g **Knorr Professionel Hvidløgspuré**
- 150 g **Hellmann's Citrus Vinaigrette**

Bland alle ingredienserne.

## Tip

Lav gerne en dobbelt portion til at have i køleskabet. Pesto holder i cirka en uge og kan bruges til meget.



**Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg**





# Nudler

## sojamayo, lime og chiliflager

### INGREDIENSER:

Nudler, limejuice, chiliflager, koriander, sukkerærter i strimler, gulerod, champignon, tørrede sojabønner

Start med nudlerne, og top med grøntsager og chiliflager. Servér gerne i en dyb tallerken.

### SOJJAMAYONNAISE

- 10 g soja
- 10 g **Knorr Professional Krydderipuré Ingefær**
- 200 g **Hellmann's Mayonnaise**

Bland alle ingredienser.

# Tip

Prøv Knorr Professional Krydderipuré Ingefær – fremragende som smagsgiver til alle typer af asiatiske retter.



**Knorr Professional Krydderipuré Ingefær**



# Wrap med røget laks

## INGREDIENSER:

Hellmann's Citrondressing, røget laks, syltede tomater, tyndt høllet gulerod og fennikel, dild.

Servér safrandippen ved siden af.

## SAFRANMAYONNAISE

- 0,5 pakke safran
- 5 g citronsaft
- 200 g **Hellmann's Mayonnaise**
- 10 g **Knorr Professional Krydderipuré Karry** salt og peber

Bland alle ingredienser.

## Tip

Tilsæt 1 spiseskefuld (50 g) til 1 l væske. Professional-puréerne kan tilsættes sent i madlavningsprocessen, lige før servering eller i kolde retter i modsætning til tørre urter og krydderier, der har brug for tid til at opsuge fugt og blive bløde.



**Knorr Professional  
Krydderipuré Karry**





Dressing med

# Peberfrugt og fetaost

- 200 g Knorr Professional Krydderipuré Peberfrugt
- 250 ml olivenolie
- ½ dl eddike
- 1 tsk. Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
- 50 g fetaost

Blend!



# Chimichurri

- 20 g koriander, fintskåret
- 20 g persille, fintskåret
- 20 g oregano, fintskåret
- 1 stk. chili, hakket
- 1 spsk. Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 4 spsk. HELLMANN'S Citrus Vinaigrette
- Olivenolie

Bland alle ingredienserne, og hæld olivenolie på, indtil alt er dækket.





Karry- og

# Chilimayonnaise

- 200 g HELLMANN'S Real Mayonnaise
- 10 g Knorr Professional Krydderipuré Karry
- 10 g Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili

Bland!



# Avocado - dressing

- 1 avocado
- ½ tsk. Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 1 bundt persille
- 1 spsk. HELLMANN'S Citrus Vinaigrette
- 1 dl olivenolie
- vand

Blend!





# Suppe er trendy

Suppe er noget af det bedste, der findes. Det er oppe i tiden og er ofte billig mad. Du kan lave suppe af næsten alt. Lad dig inspirere af sæsonen, og eksperimentér med topping og tilbehør. Crème Bonjour og Knorr Krydderipuréeer giver hurtigt din suppe en intens og fyldig smag.

Krydderipuréeer er en hurtigere måde at smagsætte



# Cremet aspargessuppe

## INGREDIENSER:

- 1.14 kg Asparges konserveres
- 1 l Vand
- 200 g Knorr Aspargessuppe pasta
- 4 dl Rama Mad 15% laktosefri
- Salt
- Peber, sort

## CREMET ASPARGESSUPPE

1. Hæld aspargessnitterne til afdrykning og bevar aspargesvandet.
2. Kog vand og aspargesvand op og pisk Knorr Aspargessuppe i.
3. Montér suppen med Rama og smag til med salt og peber.
4. Servér suppen rygende varm med aspargessnitter og evt. kødboller.

*Tips*

Suppen kan  
garneres med friske  
asparges i stedet  
for snitter

*Tip*

Vores 100 % supper er perfekte som base. De er hurtige og nemme at tilberede, tilsæt blot det ønskede tilbehør for en god smagsoplevelse.



Knorr  
Gullaschsuppe





## Vegetarisk

# No Mince gullashsuppe

### INGREDIENSER

- 600 g Vegetarian Butcher NoMince
- 300 g Løg, i tern
- 40 g Knorr Professional Hvidløg
- 400 g Peberfrugt, i tern
- 600 g Kartoffler, i tern
- 60 g Rama Flydende Margarine
- 80 g Knorr Professional Krydderipuré Peberfrugt
- 60 g Tomatpuré
- 10 g Spidskommen, hel
- 2 g Chilipulver, efter behag
- 800 g Knorr Tomatino
- 1,8 l Vand
- 10 g Knorr Umami
- 10 g Salt

### TIL SERVERING:

- Yoghurt
- Persille, friskhakked

### SÅDAN GØR DU:

1. Brun alle grøntsagerne i Rama Flydende Margarine. Brun Vegetarian Butcher NoMince i margarine, tilsæt tomatpuré, Knorr Professional Krydderipuréer samt krydderier, og steg i endnu et par minutter. Bland det med grøntsagerne.
2. Tilsæt Knorr Tomatino, vand, Knorr Umami og salt, og lad simre i 15 minutter. Smag til med salt og peber. Servér suppen med yoghurt og friskhakked persille.

## Tip

Bruges som creme fraiche. Kan tåle høje temperaturer og passer til al varm madlavning. Fungerer med syrlige ingredienser. Perfekt til kolde saucer, dressinger og sandwiches.



Rama  
Fraiche 24 %





# Suppe med gulerød og karryereme

## INGREDIENSER:

- 1 gult løg, skrælet og skåret i skiver
- 8 store gulerødder, skrællede og skåret i skiver
- 1 spsk. **Knorr Professional Krydderipuré Ingefær**
- 1 dl **Milda Professional**
- 10 dl **Knorr Grøntsagsbouillon**

Svits løg, ingefær og gulerødder i Milda Flydende Margarine, hæld bouillon over, lad det simre i ca. 15 minutter, bland sammen, og server.

## GARNERING:

1 tsk. karry, **Rama Fraiche**, solsikkekerner og karry til garnering.

## Tip

En alsidig fond med en traditionel smagsprofil, der er nem at bruge som smagsætter i din madlavning.



**Knorr, Koncentreret Grøntsagsfond**



# Pho med kylling

## INGREDIENSER

- 2,5 l vand
- 50 g Knorr Kyllingefond, koncentreret
- 200 g gult løg, finthakket
- 25 g strø sukker
- 2 kanelstænger
- 4 stk. stjerneanis
- 5 stk. nelliker
- 40 g Knorr Professional, Krydderipuré Ingefær
- 15 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg

## VED SERVERING

- 800 g risnudler
- 750 g tilberedt kyllingekød, i strimler
- 150 g frisk løg, i strimler
- 200 g bønnespirer

## GARNITURE

- 20 g thaibasilikum
- 100 g stegte løg

1. Hæld vand, fond og løg i en gryde. Tilsæt sukker, kanel, stjerneanis og nelliker. Tilsæt krydderipuréen. Kog op, skru ned på lav varme, og lad simre i 30 minutter.
2. Tilsæt langsomt boullonen, kog op, og lad det simre videre. Tilbered risnudlerne i følge instruktionerne på emballagen.
3. Anret nudler, bønnespirer, frisk løg og kyllingekød i skåle. Hæld den varme bouillon over nudlerne og kyllingen. Servér skåle med stegt løg og thaibasilikum til at toppe med.

## Tip

Pho, som udtales "fuh", er en nudel-suppe, som mange anser for at være Vietnams nationalret. Hemmeligheden bag suppen er altid den smagfulde bouillon. Suppen serveres som morgenmad, frokost eller aftensmad og ofte som gademad.



Knorr, Koncentreret  
Kyllingefond







# Kyllingeramen

med 62-graders æg og sprødt skind

## INGREDIENSER

4 l	<b>Knorr Professional</b> Kyllingefond
80 g	ingefær, skrælet
3	fed hvidløg, skrællede
1 dl	japansk soja
4 spsk.	riseddike
4 spsk.	sesamolie
1 spsk.	rød chili, finthakket
500 g	ramennudler
200 g	kyllingeskind
300 g	shiitakesvampe, i skiver
150 g	salatløg, i strimler
10	æg, økologiske
250 g	bønnespirer
30 g	sesamfrø, ristede

## SÅDAN GØR DU:

1. Læg kyllingeskindet på et stykke bagepapir, og krydr let med salt. Steg det sprødt i ovnen ved 180 °C i ca. 20-25 minutter. Lad det afkøle på papir.

2. Læg æggene i en stor gryde med vand, og kog dem ved hjælp af en cirkulator på 64 °C i ca. 1 time, eller kog dem i ca. 6 minutter på komfuret.
3. Hæld kyllingefond i en stor gryde. Kog op og smagsæt til med ingefær, hvidløg, soja, eddike, rød chili og sesamolie. Lad det simre i ca. 5 min.
4. Kog nudlerne som anvist, og læg dem i dybe skåle. Top med svampe, salatløg, bønnespirer og kyllingeskind.
5. Tag æggene op af cirkulatoren. Knæk ægget ud i skålen, eller pil skallen af det blødkogte æg. Hæld den kogende varme bouillon over og drys med sesamfrø.

## Tip

Ramen, en lækker bouillonsuppe med nudler, fås i mange forskellige varianter i Kina, Japan og Korea. Denne suppe, som er en koreansk variant, er både krydret og utrolig mættende.



**Knorr Professional**  
Kyllingefond





# En sandwich er altid godt

Syrlige, varme, saftige, sprøde, lækre, friske. Sandwich er mere trendy end nogensinde før og kan varieres i det uendelige med forskelligt pålæg og brød. Du kan servere sandwich til morgenmad, frokost og middag. Det er altid godt med en sandwich! Crème Bonjour og Hellmann's Mayonnaise er nogle af vores produkter, der hjælper dig med at skabe fantastiske sandwiches på ingen tid.

Vov at  
eksperimentere  
med forskellige  
smage!





Hurtige

# NoMince Woknudler

## INGREDIENSER

400 g	Vegetarian Butcher NoMince
400 g	Æggenudler
500 g	Broccoli
250 g	Gulerod
150 g	Bønnespirer
60 g	Rapsolie
30 g	Hvidløg, hakket
60 g	Ingefær
2 g	Sukker
	Sort peber
40 g	Sesamolie
100 ml	Sojasovs

## TIL SERVERING:

2 stk.	Lime
60 g	Forårsløg
	Sriracha-sauce
5 g	Sesamfrø, ristede

## SÅDAN GØR DU:

1. Del broccolien i buketter, og skær gulerod og forårsløg i strimler. Hak hvidløg og ingefær fint.
2. Hæld kogende vand over nudlerne, og lad dem trække under låg, til de er let møre. Hæl vandet fra, og afkøl.
3. Varm wokken eller stegepladen, til den er rygende varm. Tilsæt olie, brun hvidløg og ingefær hurtigt,
4. tilsæt Vegetarian Butcher NoMince, og brun farsen. Tilsæt resten af olien og grøntsagerne, og steg i endnu et par minutter. Krydr med lidt sukker og salt.
5. Tilsæt 30 ml vand, og dæk til med låg i 1 minut. Tilsæt sesamolie og sojasovs. Vend bønnespirerne og nudlerne deri. Serveres med fint strimlede forårsløg, Sriracha-sauce og limebåde.







# Pulled pork

or Pulled The Vegetarian  
Butcher NoChicken

## INGREDIENSER:

blomkåsbuketter  
Crème Bonjour Purløg  
pulled pork eller Oumph  
syltede rødløg  
grønkaalschips  
salat

Smør Crème Bonjour Purløg på brødet,  
top med de resterende ingredienser.

# Tip

Brioche er en fransk klassiker, luftig og lækker med mange muligheder. Den er også velegnet til desserter.



Crème Bonjour  
Purløg



# Pærer og blåskimmelost

## INGREDIENSER:

Crème Bonjour Natural  
1 skive italiensk skinke blomkål,  
høvlet feldsalat, hele blade  
pære i skiver  
hakkede valnødder

Bland blåskimmelosten med Crème Bonjour, smør det på brødet. Tilsæt de øvrige ingredienser, afslut med tyndt høvlede pærer og ristede valnødder.

## Tip

Crème Bonjour er perfekt som smagsgiver i både varm og kold madlavning og som pålæg på brød.



Crème Bonjour  
Naturel





# Amerikansk sandwich

## med soltørret tomat

### INGREDIENSER:

kyllingefilet  
2 skiver bacon  
tomat  
rødløg  
salat  
Crème Bonjour Soltørret Tomat  
soltørrede tomater, i strimler

Smør Crème Bonjour Soltørret Tomat på brødet, anret de øvrige ingredienser som på billedet, top med bacon og høvlet rødløg.

# Tip

Bonjour-flødeosten til nye højder!

Husk også det gode  
tilbehør, der løfter  
smagen af Crème



Crème Bonjour  
Soltørret Tomat





NoChicken

# Tikka masala

## INGREDIENSER

250 g	Løg, i tern
35 g	Rapsolie
25 g	Hvidløg, hakket
300 g	Gulerod
1,2 kg	Vegetarian Butcher NoChicken Chunks
40 g	Knorr Professional Krydderipuré Ingefær
1 kg	Knorr Tomatino Pronto
250 ml	Vand
150 g	Knorr Indian Tikka Masala
250 g	Yoghurt 10 %
350 ml	Rama Mad 15 %

## TIL SERVERING:

Kokosflager, frisk mynte eller koriander, kogt ris eller bulgur.

## SÅDAN GØR DU:

1. Skræl gulerødderne, og skær dem i skiver.
2. Brun NoChicken Chunks i Rapsolie.
3. Steg løg og hvidløg bløde i Rapsolie, indtil de begynder at tage farve. Tilsæt gulerod, og steg i nogle minutter. Tilsæt Vegetarian Butcher NoChicken Chunks, og smag til med Knorr Professional Krydderipuré Ingefær.
4. Tilsæt Knorr Tomatino Pronto, vand og Knorr Indian Paste Tikka Masala. Lad simre i 5 minutter.
5. Tilsæt yoghurt, Rama Mad 15 % og salt, og lad simre i yderligere 10 minutter.

## SERVERING:

Servér retten med kogt ris eller bulgur, kokos og urter.





# Zevain vitello tonnato

med ansjoser og kapers

## INGREDIENSER:

Crème Bonjour Hvidløg, tun, ansjoser, skiveskåret kalveroastbeef, store kapers, cherrytomater, MAILLE Sennep Dijon Original, citron.

Grill brødet, og anret som på billedet, top med kapers og tørrede tomater

## TUNCREME

Crème Bonjour Hvidløg  
MAILLE Sennep Dijon Original  
tun på dåse  
citronsaft

Røres sammen.

# Tip

En fin præsentation og god smag giver en totaloplevelse. Servér på spændende tallerkner/små bakker for en overraskende præsentation.



MAILLE Sennep Dijon Original





## Green *No Cheese burger*

Server en smagfuld, vegetarisk burger med The Vegetarian Butcher NoBeefBurger, brunede løg, cheddar, iceberg og syltet agurk.

### INGREDIENSER:

#### Dressing:

- 300 g **HELLMANN's Vegan**  
Mayonnaise
- 20 g **Knorr Professional**  
Krydderipuré Røget Chili
- 10 g Hvidvinseddike
- 10 g **Knorr Professional**  
Krydderipuré Hvidløg
- 6 g Paprika

# Tip

Hellmann's Vegan er en velsmagende erstatning for en traditionel mayonnaise, så du kan bruge samme produkt til alle gæster.



**Hellmann's  
Vegan**





# Kan jeg friste med en dessert?

En lækker dessert er den perfekte afrunding på et godt måltid. Det er den hurtigste vej til dine gæsters hjerter. Udskift den tørre kage og øg mersalget med en lækker mousse, panna cotta eller crême caramel. Med Carte d'Or skaber du profitable fristelser, som dine gæster ikke kan sige nej til.

Hurtigt,  
nemt og  
profitabelt!





# Mokkamousse

## INGREDIENSER

### Chokolademousse:

- 6 dl Mælk, frisk
- 6 dl Rama Piske 31%
- 20 g Kaffe, pulver, "Nescafé"
- 200 g Carte d'Or chokolademousse

### Til servering:

- 3 g Kakaopulver
- 2 dl Rama Piske 31%

## TILBEREDNING

### Til chokolademoussen

1. Varm mælk og Rama Piske 31%, rør kaffepulver og Carte d'Or chokoladepulver i.
2. Hæld op i portionsstørrelser.

### Til servering:

Drys kakaopulver over og server med Rama Piske 31% på toppen.

**Tip**

Rama Piske 31% kan erstattes med en kugle Carte d'Or vaniljeis på toppen ved servering.



Carte d'Or  
Chokolademousse





# Panna cotta

med brombær, marengs  
og salte frø

## INGREDIENSER:

Carte d'Or Panna Cotta

brombær

marengs

salte frø

Rør Carte d'Or Panna Cotta sammen efter anvisningen på emballagen. Top med brombær og salte frø. Anret som vist på billedet.

## Tip

For et lille ekstra touch: Drys lidt revet hvid chokolade over panna cottaen, og server den med friske bær i et lille æggebæger.



Carte d'Or  
Panna Cotta





# Panna cotta

med blåbær og  
chokoladebiscotti

## INGREDIENSER:

Carte d'Or Panna Cotta  
blåbær  
chokoladebiscotti

Rør Carte d'Or Panna Cotta sammen efter anvisningen på emballagen. Top med blåbær og chokoladebiscotti. Anret som vist på billedet.

## Tip

Når du tilføjer lidt merværdi til teen, kan du tage en højere pris. Det kan for eksempel være elegante glas og kopper.



Lipton  
Earl Grey





# Banan flødeis

med peanutbutter-saltet  
karamel

## INGREDIENSER:

- 600 ml Flora Professional Plant Multipurpose 31%
- 100 g Peanutbutter
- 175 g Flormelis
- 150 g Banan (1 banan vejer ca. 150 gram)
- 100 g Nødder, groft hakket
- 50 g Sukker, stødt melis  
Flage salt/havsalt

1. Pisk flora med florsukker til det er let og luftigt
2. Mos bananen sammen med peanutbutter. Bland bananmosen med den piskede fløde og frys den i portionsforme
3. Karameliser sukkeret og tilsæt de hakkede nødder og lidt havsalt. Køl det af på bagepapir og knus det groft.
4. Pisk lidt ekstra flora til pynt på isen og drys med de karameliserede hakkede nødder.

**Tip**

Tilføj veganske retter  
til dit menukort og  
inkluder flere gæster.



Flora Plant 31%





# Crème Brûlée

## med sommerbær og biscotti

### INGREDIENSER

Carte d'Or Crème Brûlée

Rama Piske 31%

mælk

hindbær

blåbær

chokoladebiscotti

rørsukker

Rør Carte d'Or Crème Brûlée sammen efter anvisningerne på emballagen. Top med friske bær og chokoladebiscotti. Anret som vist på billedet.

# Tip

Top med årstidens bær, og varier din dessert fra uge til uge med små midler. Hurtigt, kreativt og profitabelt.



Carte d'Or  
Crème Brûlée





THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™

# MEET THE NEW MEAT



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.