

CHEF HACKS MED

More than mayo 10+ lækre opskrifter, der viser, hvordan Hellmann's kan løfte dine retter til et nyt niveau!

HELLMANN'S



HELLMANN'S MAYO KAN VÆRE
DIN LILLE HEMMELIGHED TIL SUCCES.
VIL DU HAVE PERFECT GYLDENRISTEDE
BOLLER HURTIGERE OG NEMMERE?
LÆKKER, MARINERET KYLLING FYLDT
MED SAFT OG KRAFT?

DIPS SÅ **FULDE AF SMAG**,
AT DU ALDRIG KAN LAVE NOK AF DEM?

SÅ SKAL DU IKKE LEDE LÆNGERE: MED
HELLMANN'S MAYO FÅR DU ENDNU BEDRE
RESULTATER. DEN GØR DET **ENKLERE**,
HURTIGERE OG LETTERE
AT LAVE RETTER, SOM DINE GÆSTER
VIL ELSKE.



OPSKRIFTER MED MAYO- HACKS

Se mere på UFS.com

1 GRILNING & OVNSTEGNING



FLÆKKET KYLLING
MED HVIDLØG,
HONNING OG SALVIE 5
SMOKEY FISK MED HVIDLØG 7

Perfekt grillede og ovnstegte
retter hver gang.

2 BURGERE & TOASTS



OKSEKØDSBURGER 9
TOAST MED OST 11

Byens saftigste burgere og
toasts sprængfyldt med
smag.

3 PANDE- STEGNING



BURGER
MED SPRØD KYLLING 13
FISKEFRIKADELLE
MED RØGET LAKS 15
STEGTE RIS MED ÆG 17

Den sprødeste sprøde dej,
men stadig saftig i midten.
Pandestegning bliver aldrig
det samme igen.

4 DIPS



VARM ARTISKOKDIP
MED TORTILLACHIPS 19
KORIANDER- OG LIMEDIP
MED GOCHUJANG-
KYLINGEVINGER 21

Smagen er så god, at du altid
vil have lyst til at lave mere.

5 VARME SAUCER & SUPPER



KULMULE MED
MASALASAUCE 23
TYK SUPPE MED FISK OG
SKALDYR 25
KYLINGESKY
MED MAYO 27

Skab fyldige, cremede og
dybe smagsoplevelser.

6 BAGNING



CHOKOLADEBROWNIES 29
NEMME SALTE SCONES 31

Hemmeligheden bag
de mest svampede
brownies og scones.

FLÆKKET KYLLING MED HVIDLØG, HONNING OG SALVIE

Ingredienser

Til marinaden:

Hvidløgsfed	20
Honning	150 g
Salvie, frisk	80 g
Bredbladet persille	50 g
Timian, frisk	20 g
Hellmann's Real Mayonnaise	400 g
Salt	25 g
Sort peber, friskkværnet	15 g
Chiliflager	15 g
Citroner	4

Til kyllingen:

Hele store kyllinger	2
----------------------	---

Fremgangsmåde

Til marinaden:

1. Kom skal og saft fra citronerne i en skål, og pisk Hellmann's Real Mayonnaise, honning, salt, peber og chiliflager i.
2. Hak krydderurter og hvidløg fint, og vend dem i marinaden.

Til kyllingen:

1. Fjern rygbenet fra kyllingerne, læg dem med skindsiden opad på en flad bageplade, og rids skindet.
2. Gnid marinaden ind over hele kyllingen, også under skindet, og lad dem marinere i 2-4 timer.

Tilberedning:

1. Varm grillpanden op, læg kyllingen på panden, og brun den godt, før du tager den af og lægger den på en rist på en ovnplade.
2. Ovnsteg kyllingerne ved 180 °C i 45-50 minutter, eller indtil temperaturen når 70 °C, tag dem ud, dæk dem til, og lad dem hvile, før du skærer dem ud.



**RIG SMAG
OG CREMET
KONSISTENS**
ELSKET AF KOKKE OG GÆSTER

SE MERE PÅ
[UFS.COM](https://www.ufs.com)



Få den vidunderligt saftige, gyldne og sprøde overflade ved at bruge Hellmann's i din marinade.

• Holder på saften og gør kyllingen mør.

• Den kan tåle varmen i ovnen og sidder stadig fast på kyllingen.

SMOKEY FISK MED HVIDLØG

Ingredienser

Til saucen:

Hellmann's	200 g
Real Mayonnaise	
Røget paprika	5 g
Hakket persille	12 g
Citronsaft	30 g
Bagt hvidløg	35 g
(hvidløget skåret i halve og krydret med salt og peber)	
Olivenolie	1 spsk.

Til fisken:

Fiskefileter	4
(uden skind og ben)	

Fremgangsmåde

Til saucen:

1. Blend alle ingredienserne sammen.

Til fisken:

1. Forvarm ovnen til 200 °C.
2. Pensl saucen på den ene side af fisken, og læg fisken på en bageplade med lidt olie på for at undgå, at fisken hænger fast på pladen.
3. Steg fisken fra 6 til 15 minutter (afhængigt af størrelse).



**RIG SMAG
OG CREMET
KONSISTENS**
ELSKET AF KOKKE OG GÆSTER

SE MERE PÅ
[UFS.COM](https://www.ufs.com)



En nemmere måde at grille din fisk på, samtidig med at smagen fremhæves, og fisken forbliver saftig:

- Når du tilsætter Hellmann's i dine marinader, fremhæver du smagen,

samtidig med at ydersiden bliver gylden og sprød.

- Gør madlavningen nemmere ved at kunne grille flere fisk i ovnen, mens Hellmann's marinade holder fisken saftig.

OKSEKØDS- BURGER

Ingredienser

Til Green Goddess-dressing med avocado:

Frisk persille	25 g
Frisk purløg	40 g
Estragon	5 g
Friske mynteblade	3
Hellmann's Real	1 kg
Mayonnaise	
Tabasco	10 g
Saft og skal af citron	1
Moden avocado	1
Kryddring efter smag	

Til burgeren:

Magert, hakket oksekød	800 g
Hellmann's Real	80 g
Mayonnaise (til burgerbøfferne)	
Burgerboller	6
Hellmann's Real	60 g
Mayonnaise (til bollerne)	
Salt og peber efter smag	
Tomat	
Salat	
Rødløg	

Fremgangsmåde

Til Green Goddess-dressing med avocado:

Kom alle ingredienserne i blenderen, og blend, til blandingen er glat.

Til burgeren:

1. Tilsæt Hellmann's Real Mayonnaise samt lidt salt og peber til det magre, hakkede kød. Bland det hele sammen.
2. Form blandingen til bøffer.
3. Grill bøffen, til den er gennemstegt.
4. Smør et tyndt lag mayo på overfladen af bollerne, og rist dem.

5. Smør Green Goddess-dressing med avocado på begge overflader af bollerne.
6. Saml burgeren med bøf, tomat, salat og rødløg.
7. Servér med pommes frites og mayodip!



**RIG SMAG
OG CREMET
KONSISTENS**
ELSKET AF KOKKE OG GÆSTER

SE MERE PÅ
[UFS.COM](https://www.ufs.com)



CHEF MAYO HACKS

Når man bruger Hellmann's, bliver det nemmere og hurtigere at lave lækre, saftige burgere.

• Mayo er nemmere at smøre ud end smør og giver mere dybde i smagen.

• Et højere brændpunkt end smør gør den perfekt, til når du rister burgerbollerne.

• Erstat rå æg som bindemiddel i din burgerbøf med Hellmann's mayo, hvilket er godt for fødevarer sikkerheden og holder kødet saftigt.

TOAST MED OST

Ingredienser

Hellmann's Creamy & Light Mayonnaise	40 g
Skiver brød	2
Skiver cheddarost	2
Revet mozzarella	20 g
Hellmann's ketchup	30 g
Salatblade	4
Skiver skinke	2

Fremgangsmåde

1. Smør et lag mayo på indersiden af brødet.
2. Læg skiver af cheddarost, skinke, ketchup og revet mozzarella ovenpå.
3. Læg den anden brødske ovenpå.
4. Smør Hellmann's Creamy & Light Mayonnaise på ydersiden af brødet.
5. Grill sandwichen i toasteren, til osten er smeltet og overfladen brunet.
6. Skær i 2 trekanter til servering.
7. Servér med coleslaw som tilbehør.



**GLAT OG
CREMET**
PERFEKT KONSISTENS
AT SMØRE UD

SE MERE PÅ
[UFS.COM](https://www.ufs.com)



CHEF MAYO HACKS

Når du bruger mayo på ydersiden af din toast, får du mere smag og saftighed, samtidig med at du opnår et smukt, gyldent udseende.

- Få perfekt grillede toasts takket være et højere brændpunkt.

- Fordi den er nemmere at smøre ud, er der ingen områder uden smag.

BURGER MED SPRØD KYLING

Ingredienser

Store kyllingeoverlår, 10
udbenede og uden skind
Briocheboller 10

Til marinaden:

Hellmann's Professional 150 g
Mayonnaise
Syltelage fra 150 ml
syltede agurker
Røget paprika 5 g
Cayennepeber 3 g
Hvid peber 3 g
Salt 5 g

Til kyllingens krydderblanding:

Hvedemel 200 g
Røget paprika 5 g
Cayennepeber 3 g
Hvid peber 3 g
Salt 5 g

Til syltede agurker:

Agurk 1
Vand 200 ml
Hvidvinseddike 100 ml
Sukker 50 g
Salt 5 g
Dild 10 g

Til coleslawen:

Hellmann's 500 g
Professional Mayonnaise
Rødkål 1
Rødløg 2
Gulerødder 2
Saft fra citron 1

Til saucen:

Honning 100 g
Hot sauce eller sriracha 100 g

Fremgangsmåde

1. Marinér kyllingen i en blanding af Hellmann's Professional Mayonnaise, syltelage fra syltede agurker og krydderier. Lad den stå i køleskabet i 12-24 timer.
2. For at lave de syltede agurker varmes vand, eddike, salt og sukker op. Hæld det over agurkeskiverne, og tilsæt dild.
3. Til coleslawen lægges fintskåret kål i en skål, og halvdelen af saltet tilsættes. Lad det stå i 20-30 minutter, pres derefter væsken ud, og skyl kålen.
4. Bland de resterende ingredienser til coleslawen i, og stil den til side, indtil den skal serveres.
5. Bland honningen med hot sauce.
6. Varm olien op til 170 °C, og lav en blanding af mel og krydderier.
7. Vend kylling i passende stykker i melblandingen og steg i portioner i 8-10 minutter, eller indtil kerntemperaturen når 73 °C.
8. Rist briochebollerne, og saml burgeren med kylling, coleslaw, syltede agurker og hot sauce.



**MAKSIMAL
STABILITET
VED ALLE ANVENDELSER**

SE MERE PÅ
[UFS.COM](https://www.ufs.com)



Lækker kyllingeburger, der er sprød udenpå og saftig indeni takket være Hellmann's.

• Marinér og dæk kyllingen med mayo for at give ekstra smag og en sprød overflade over det hele.

- Holder på smagen, så kyllingen forbliver saftig.
- Dækker fejlrit og binder sig til kyllingen, så den dækkes ensartet.

FISKEFRIKADELLE MED RØGET LAKS

Ingredienser

Olie til stegning
Smør til overhældning 50 g

Til fiskefrikadellen:

Varmrøget laks 1 kg
Maris piper-kartofler 800 g
Purløg 15 g
Dild 10 g
Bredbladet persille 15 g
Skal og saft af citroner 4
Hellmann's 200 g
Professional Mayonnaise

Til paneringen:

Hvedemel 200 g
Salt 2 g
Hvid peber 2 g
Piskede æg 5
Pankorasp 200 g

Til tartarslawen:

Hvidkål 1
Kapers 10 g
Drueagurker 15 g
Skalotteløg 3
Dild 10 g
Saft fra citron 1
Hellmann's 150 g
Professional Mayonnaise

Til chiliolien:

Vegetabilsk olie 150 ml
Chiliflager 5 g
Chilipulver 5 g
Sukker 10 g
Salt 5 g
Røget paprika 5 g
Hvidløgsfed 8

Fremgangsmåde

1. Til chiliolien opvarmes olien med hvidløg i tynde skiver, indtil hvidløgene får en let gyldenbrun farve. Fjern hvidløgene, og varm olien op til 170 °C.
2. Hæld sukker, salt og krydderier i en skål, og hæld den varme olie over, mens du rører godt rundt. Lad blandingen køle af, kom derefter hvidløgene tilbage i olien, og stil det til side.
3. Bag kartoflerne ved 180 °C i 1 time, eller indtil de er møre, tag kartoffels fyld ud af kartoffelskrællen, og køl det gennem en kartoffelpresse, før du lader det køle af.
4. Del den varmrøgede laks i flager, og bland den med den nu afkølede kartoffelmos. Tilsæt krydderurter, citron og Hellmann's Professional Mayonnaise til fiskefrikadelleblanding. Form til små flade bøffer, og sæt dem på køl, så de køles fuldstændigt ned og sætter sig.
5. Vend fiskefrikadellerne i krydret mel, sammenpisket æg og pankorasp, og stil dem til side, indtil de skal steges.
6. For at lave tartarslawen skæres kålen meget tyndt, drysses med salt og stilles til at trække i 20 minutter, hvorefter væden presses ud.
7. Bland Hellmann's Professional Mayonnaise, hakkede kapers, hakkede drueagurker, hakkede skalotteløg, dild og citron i en skål. Rør kålen i, og så er tartarslawen færdig.
8. Fiskefrikadellerne tilberedes ved at opvarme olie i en sauterpande, brune fiskefrikadellerne over det hele, hælde olien fra og tilsætte smør, som hældes over fiskefrikadellerne. Servér med tartarslaw og chiliolie.



**MAKSIMAL
STABILITET
VED ALLE ANVENDELSER**

SE MERE PÅ
[UFS.COM](https://www.ufs.com)



Bind dine ingredienser sammen, og giv dem ekstra smag med Hellmann's.

- Erstat rå æg med mayo som bindemiddel i dine fiskefrikadeller.

HELLMANN'S REAL STEGTE RIS

Ingredienser

Kogte ris	1 kg
Æg	4
Hellmann's Real Mayonnaise	50 g
Madlavningsolie	50 g
Hakket hvidløg	20 g
Forårsløg i skiver	20 g

Fremgangsmåde

1. Bland piskede æg i Hellmann's Real Mayonnaise, rør godt rundt, og bland dem i de kogte ris.
2. Kom olie i gryden, og svits hakket hvidløg og den hvide del af forårsløgene.
3. Tilsæt ris, og steg, til det er sprødt. Tilsæt til sidst den grønne del af forårsløgene, og servér.



**RIG SMAG
OG CREMET
KONSISTENS**
ELSKET AF KOKKE OG GÆSTER

SE MERE PÅ
[UFS.COM](https://www.ufs.com)



Hold store portioner mad ekstra friske med Hellmann's.

- Hellmann's kan hjælpe med at forhindre, at store mængder risretter som denne tørrer ud. Og så holder det tingene friske i længere tid. Det er især nyttigt, når maden står i vandbad på en buffet.

VARM ARTISKOK-DIP

Ingredienser

Blød flødeost	220 g
Hellmann's Professional Mayonnaise	50 g
Babyspinat, overhældt med kogende vand, al væske presset ud og hakket	30 g
Artiskokhjerter på glas, afdråede og hakkede	240 g
Mozzarella-ost opdelt i strimler,	80 g
Gruyère-ost i strimler, opdelt	80 g
Revet parmesanost	60 g
Hvidløgsfed, hakket	1
Tortillachips til servering	

Fremgangsmåde

1. Forvarm ovnen til 190 °C.
2. Kom flødeost og Hellmann's Professional Mayonnaise i en stor skål, og rør det sammen, så blokken med flødeost brydes op.
3. Tilsæt spinat, artiskokker, hvidløg, 60 g mozzarella og 60 g gruyère, 30 g parmesan, salt og peber.
4. Bland det hele sammen, indtil det er fuldstændigt og jævnt blandet.
5. Hæld blandingen i en individuel støbejernspande.
6. Drys resten af osten over.
7. Bag spinat-artiskokdippen i 10-15 minutter, indtil den bobler og er gyldenbrun.
8. Tag den ud af ovnen.
9. Servér med tortillachips.



**MAKSIMAL
STABILITET
VED ALLE ANVENDELSER**

SE MERE PÅ
[UFS.COM](https://www.ufs.com)



Servér trendy varme dips, der er så lækre, cremede og fulde af smag, at du bliver nødt til at lave ekstra.

- Bedre binding giver dine varme dips en mere cremet, fyldigere og dybere smag.

- Olie, der skiller, hører fortiden til takket være Hellmann's Professionals evne til at håndtere varme.

KORIANDER- OG LIMEDIP MED GOCHUJANG- KYLLINGEVINGER

Ingredienser

Til dippen:
Hellmann's 220 g
Professional Mayonnaise
Korianderblade 30 g
Spinatblade 10 g
Limejuice 1
Salt og peber efter smag

Til vingerne:
Kyllingevinger 1 kg
Hellmann's 220 g
Professional Mayonnaise
Gochujang-pasta 60 g
Honning 80 g
Forårsløg i skiver

Fremgangsmåde

Til vingerne:
1. Marinade: Bland mayo, gochujang-pasta og honning, og pisk, til det er blandet.
2. Gnid vingerne ind i marinaden. Lad dem stå i køleskabet natten over.
3. Forvarm ovnen til 180 °C.
4. Læg vingerne i et ovnfast fad, og bag dem i ovnen i 25 minutter ved 180 °C, eller indtil de er let brændte og gennemstegte.

Til dippen:
1. Purér alle ingredienser i en blender, indtil blandingen er glat.

Servering:
1. Drys lidt forårsløg på vingerne.
2. Servér med dippen.



**MAKSIMAL
STABILITET
VED ALLE ANVENDELSER**

SE MERE PÅ
[UFS.COM](https://www.ufs.com)



CHEF MAYO HACKS

Brug Hellmann's Professional i dine marinader for at fastholde smagen og sikre en ensartet tilberedning og et ekstra saftigt resultat.

- Blenderen er en saga blot, så du kan lave de dips, du har lyst til, uden stress.
- Brug også Hellmann's Professional i dine marinader for at holde på smagen og sikre en ensartet dækning.

- Hellmann's Professional skiller ikke på grund af syrlighed, så du kan skabe vidunderligt pikante dips, der passer til dine retter.

KULMULE MED MASALA-SAUCE

Ingredienser

Til saucen:

Kokosolie	30 ml
Friske karryblade	6
Sennepsfrø	3 g
Salatløg	4
Salt	5 g
Hvidløgsfed	8
Frisk ingefær	15 g
Røde chilier	2
Chilipulver	8 g
Stødt spidskommen	8 g
Stødt koriander	10 g
Kokosmælk	300 g
Passata	400 ml
Honning	12 g
Hellmann's	120 g
Professional Mayonnaise	
Frisk koriander	15 g

Til fisken:

Kulmulefilet, uden skind	2 kg
Vand	2 l
Salt	100 g
Smør	200 g
Citroner	4

Fremgangsmåde

Til saucen:

1. Til saucen varmes kokosolien op, og karrybladene og sennepsfrøene tilsættes. Når de begynder at knitre, tilsættes løgene og saltet. Når løgene er bløde og brunede, tilsættes de tørre krydderier, ingefær, chili og hvidløg.
2. Efter 1 minut tilsættes kokosmælken, som reduceres med 1/3, hvorefter passata og honning tilsættes. Lad det simre i 30-40 minutter, blend det, og sigt det gennem en fin sigte.
3. Kom saucen i en ren gryde, og lad den simre, mens du pisker Hellmann's Professional Mayonnaise i. Tilsæt hakket

koriander lige inden servering.

Til fisken:

1. Læg kulmulefileterne i saltlage i 30 minutter, tag dem op, dup dem tørre, og læg dem til side.
2. Varm en pande op, og brun kulmulen. Kom derefter smør på panden, overhæld fisken med det skummende smør, og slut af med lidt citronsaft.



**MAKSIMAL
STABILITET**
VED ALLE ANVENDELSER

SE MERE PÅ
[UFS.COM](https://www.ufs.com)



Ekstra cremede saucer, der er spækket med smag og løfter dine retter til det næste niveau.

- Hellmann's Professional har høj varmestabilitet.
- Det giver dig mulighed for at tilføje endnu mere cremethed til varme retter.

TYK SUPPE MED FISK OG SKALDYR

Ingredienser

Til suppebasen:

Vand	2 l
Knorr Professional	50 g
Fiskebouillon, granulat	

Til fiskebasen:

Smør	20 g
Olivenuolie	20 g
Bladselleri	120 g
Salatløg	120 g
Kartoffel	250 g
Kuller	500 g
Laks	500 g
Muslinger	500 g
Kongerejer	500 g
Store kammuslinger	300 g
Hvidvin	200 ml
Hellmann's	100 g
Real Mayonnaise	

Til samling af retten:

Bredbladet persille	50 g
Suktermajs	30 g
Piskefløde	800 ml

Fremgangsmåde

Til suppebasen:

1. Bring vandet i kog, og pisk derefter Knorr Professional Fiskebouillon granulat i.
2. Skær løg og bladselleri i fine tern. Skræl kartoflerne, og skær dem i tern.
3. Svits derefter løg og bladselleri i smør, til de er bløde.
4. Tilsæt kartoflerne, og steg dem i smørret i et par minutter. Tilsæt derefter fiskebouillon, og kog kartoflerne, til de er møre.
5. Si bouillonen, og stil grøntsagerne til side.
6. Bring bouillonen i kog igen, og reducer den til det halve.
7. Skru ned for varmen, og pisk Hellmann's Real Mayonnaise i, indtil suppen har konsistens som en creme. Sæt den derefter til side, indtil den skal bruges.

Til fiskebasen:

1. Skær laks og kuller i tern.
2. Fjern tarmen fra rejerne.
3. Steg fisk og skaldyr, undtagen muslingerne, på panden i lidt olivenolie. Når de har fået farve på den ene side, vendes de, og muslingerne tilsættes.
4. Tilsæt hvidvinen, og læg låg på.
5. Når muslingerne har åbnet sig, tages låget af.
6. Reducer hvidvinen med to tredjedele.

Saml retten:

1. Kom suppebasen, grøntsager og majs i panden med fisk, og bring det i kog.
2. Afslut med piskefløde, og smag til.
3. Servér i en skål, og pynt med bredbladet persille.



**RIG SMAG
OG CREMET
KONSISTENS**
ELSKET AF KOKKE OG GÆSTER

SE MERE PÅ
[UFS.COM](https://www.ufs.com)



Brug mindre fløde og mere mayo i denne klassiske ret.

- Skift piskefløde ud med Hellmann's i fiskebasen for at give et vidunderligt smagsboost.

KYLLINGESKY MED MAYO

Ingredienser

Kyllingesky 500 g
Hellmann's Professional Mayonnaise 30 g
Maile Dijon-sennep 5 g
Hakket persille 3 g
Salt og peber

Bøffer 4 x 180 g
Salt og peber efter smag

Fremgangsmåde

1. Reducer din kyllingesky med 2/3.
2. Tilsæt Hellmann's Professional Mayonnaise og sennep, og blend med stavblender til en ensartet konsistens.
3. Afslut med persille, salt og peber.
4. Tilbered dine bøffer på din måde, og servér dem med saucen ved siden af.

Tip fra kokken:

Passer også godt til kyllingebryst og svinekoteletter.



**MAKSIMAL
STABILITET**
VED ALLE ANVENDELSER

SE MERE PÅ
[UFS.COM](https://www.ufs.com)



Løft din sky til et helt nyt niveau med en mere fyldig og dyb smag med Hellmann's.

- Hvis du skifter fløden ud med Hellmann's mayo, får du en rigere, mere cremet smag og en bedre konsistens i din sky.

CHOKOLADE- BROWNIES

Ingredienser

Hellmann's	250 g
Real Mayonnaise	
Fint sukker	200 g
Vaniljeekstrakt	13 g
Hvedemel	240 g
Kakaopulver	32 g
Bagepulver	10 g
Vand	240 ml

Fremgangsmåde

1. Forvarm ovnen til 170 °C.
Smør en bageform på 23 x 23 cm.
Sæt den til side.
2. Bland Hellmann's Real
Mayonnaise, sukker og vanilje
sammen i en stor skål.
3. Tag en anden skål, og sigt mel,
kakao og bagepulver i.
4. Bland melblandingen, Hellmann's
Real Mayonnaise-blandingen og
koldt vand sammen.
5. Bag i 35-40 minutter, eller indtil
en tandstik kommer ren ud.
6. Servér med din yndlingsglasur
eller dine favorittoppings.



**RIG SMAG
OG CREMET
KONSISTENS**
ELSKET AF KOKKE OG GÆSTER

SE MERE PÅ
[UFS.COM](https://www.ufs.com)



CHEF MAYO HACKS

Brug Hellmann's til at lave lækre
desserter med færre æg og
mælkeprodukter.

- Der skæres ned på æg og smør.
- Man sparer tid! Det er slut med
at piske smør og sukker til æggesnaps,
som man normalt gør.

- Når man tilsætter Hellmann's, forbedres
saftigheden, og smagen forstærkes.

NEMME SALTE SCONES

Ingredienser

Selvhævende mel	240 g
Mælk	250 ml
Sukker	25 g
Hellmann's Real Mayonnaise	240 g

Fremgangsmåde

1. Forvarm ovnen til 170 °C.
2. Bland mel og mælk, og tilsæt derefter sukker og Hellmann's Real Mayonnaise.
3. Bages i let smurte muffinsforme i 12 til 15 minutter, eller indtil de er brune.

Giver ca. 12 portioner.

Fremragende som tilbehør til
grillaftener!



**RIG SMAG
OG CREMET
KONSISTENS**
ELSKET AF KOKKE OG GÆSTER

SE MERE PÅ
[UFS.COM](https://www.ufs.com)



CHEF MAYO HACKS

Giver en fyldig fornemmelse i munden
og holder på fugten, når du bager.

- Med Hellmann's kan du få smøragtige scones og skære ned på æg og smør.
- Spar tid ved ikke at skulle røre smør og sukker sammen på klassisk vis.

ET ALSIDIGT MAYO-UDVALG TIL ETHVERT PROFESSIONELT KØKKEN



**FYLDIG OG
CREMET SMAG**

**MAKSIMAL
PRÆSTATION**

**CREMET OG GLAT
KONSISTENS**

**ÉN MAYO TIL
ALLE GÆSTER**

**SE MERE PÅ
UFS.COM >**



**Unilever
Food
Solutions**