



UP YOUR GAME

KOM IND I KAMPEN

Skab ægte EM-stemning med disse fodboldrelaterede opskrifter



UEFA
EURO2024
GERMANY



Unilever
Food
Solutions

OFFICIAL PARTNER OF UEFA EURO 2024™



UP YOUR GAME

med
**HELLMANN'S
MAYONNAISE**



Store sportsbegivenheder betyder stor omsætning. Men hvorfor lade drikkevarerne løbe med det hele?

Spark bolden til din banehalvdel denne sommer og server fodboldegnede opskrifter inspireret af de deltagende nationer og skab ægte stemning foran storskærmen.

Ny spiller på banen
**HELLMANN'S
PROFESSIONAL
MAYONNAISE**

Vores bedst præsterende mayo
– specielt udviklet til
det professionelle køkken.



Indhold

 FLÆSKESTEGSBURGER MED SPRØD SVÆR OG HONEY/MUSTARD CREME	04
 PADRON PEPPER, SAFRAN AIOLI & SURDEJSBRØD	06
 CROQUE TEAR & SHARE	07
 TYSK THÜRINGER BIER-DOG MED SAURKRAUT, SPRØDE LØGRINGE OG HELLMANN'S LØGMAYO	08

 BELGISCHE FRITTER MED ANDALOUSE OG PULLED PORK	09
 PIZZA BIANCA	10
 SPRØDE DELUXE FISKEFINGRE	11
BURGERE	12
VEGAN BURGERE	14
BURGERDRESSING	16

FLÆSKESTEGSBURGER MED SPRØD SVÆR OG HONEY/MUSTARD CREME

Hep på de danske drenge med en dansk klassiker i maven. Den karamelliserede briochebolle, de sprøde svær og den gode dressing løfter hele oplevelsen.



Ingredienser

- 5 Brioche burgerboller
- 750 g Saftig god flæskesteg med sprød svær (10 skiver)
- 200 g Sprød, sød og rustik rødkål
- 100 g Syltet agurkesalat
- 100 g Hellmann's Professional
- 15 g Maille Dijon sennep
- 300 g Hellmann's honey/mustard dressing
- Salt og peber

Metode

- Rør 100g Hellmann's Professional med Dijon sennep. Smag den til med salt og peber.
- Flæk brioche bollerne og smør dem på skærefladen med den rørte mayo. Rist dem lune på panden i lidt fedtstof til mayo'en er karamelliseret.
- Byg burgeren med to skiver saftig flæskesteg og top med rødkål og agurkesalat samt de sprøde svær og evt. lidt ekstra salt. Til sidst topper du det hele med rigeligt Hellmann's honey/mustard dressing.





PADRON PEPPER, SAFRAN AIOLI & SURDEJSBRØD

Når Spanien skal i kamp, så er denne snack perfekt til at skabe stemning. Saffran-aiolien er god både til brød og peber.

Ingredienser

- 500 g Padron Peppers
- 200 g Hellmann's Professional
- 0.25 g Safran
- 20 ml Olivenolie
- 20 g Knorr Professional Hvidløgsuré
- Surdejsbrød
- 5 g Havsalt

Metode

- Vask og tør Padron Peppers.
- Opvarm safran og olivenolie sammen og lad stå i 1 time for at trække.
- Si olien og vend med Hellmann's Professional og Hvidløgsuré.

Til servering:

- Varm en stor pande op, tilsæt Padron Peppers og svits det hele i 2-4 minutter.
- Drys med havsalt og server i en skål.
- Server med safran-aioli og ristet surdejsbrød.



CROQUE TEAR & SHARE

Server den franske klassiker Croque monsieur med et lille twist. Ostesaucen bliver god og med en mere bindende konsistens ved at vende den med Hellmann's Professional.

Ingredienser

- 5 Surdejscroissanter (200 g hver)
- 50 g Smør
- 50 g Mel
- 500 ml Mælk
- 200 g Hellmann's Professional Mayonnaise
- 25 g Maille Dijonsennep
- 200 g Comte
- 250 g Skinke
- 2 g Hvid peber, stødt

Metode

Til 'Croque'-sauce:

- Kog roux ud i en gryde ved svag varme med smeltet smør og mel i 4 minutter.
- Tilsæt mælken lidt ad gangen for at skabe en jævn, tyk hvid sauce.
- Bland Dijonsennep, skinke i tern og comte, lad køle lidt af.
- Vend Hellmann's Professional i blandingen.
- Læg i sprøjtepose og afkøl.

Til servering:

- Skær croissanter diagonalt i et mønster på kryds og tværs.
- Åbn forsigtigt rillerne og hæld 'croque'-blandingen i.
- Bag i en forvarmet ovn ved 175°C i 10 minutter til de er gyldne og rygende varme.





TYSK THÜRINGER BIER-DOG MED SAURKRAUT, SPRØDE LØGRINGE OG HELLMANN'S LØGMAYO

Vi kommer ikke udenom pølser og sauerkraut, når vi snakker tysk mad. Og her kommer et spændende og knasende alternativ til karrypølsen.



Ingredienser

- 5 Brioche hotdogbrød
- 5 stk. Små Thüringer wurst pølser
- 200 g God sauerkraut
(Må gerne lunes inden den anrettes)
- 10 Store friske løgringe
- 2 dl Frisklavet orlydej
- 200 g Hellmann's Real Mayonnaise
- 10 g Knorr Løgfond
Lidt grønt til topping

Metode

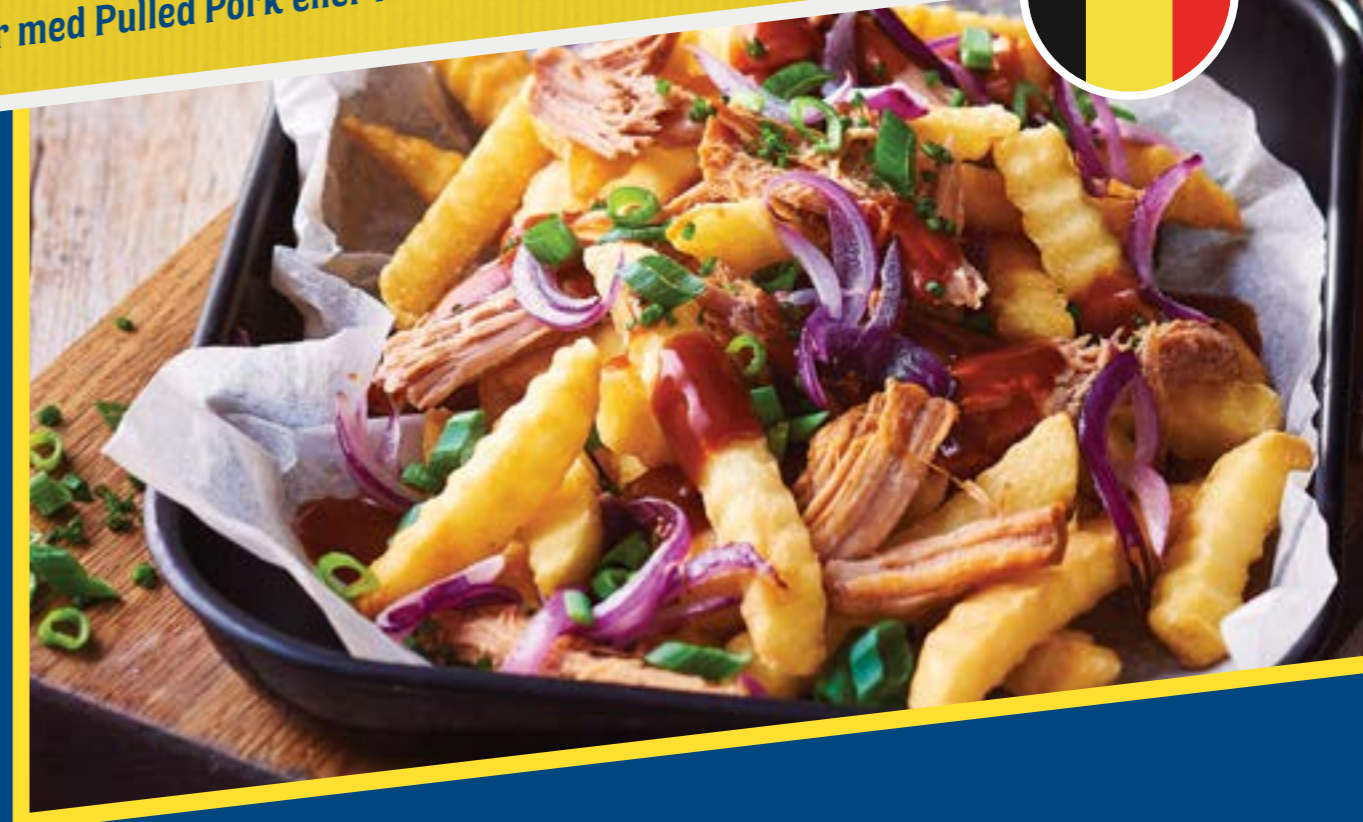
- Steg dine thüringer pølser på grillen og lun både hotdog brød og sauerkraut.
- Rør Hellmann's Real mayonnaise med løgfond.
- Dyp dine løgringe i den friske orlydej og steg dem sprøde i varm olie.

Til servering:

- Byg din Bier-dog med den lille thüringer, top den med den rørte løgmayo. Herpå kommer du lidt lun sauerkraut samt de sprøde løgringe.
- Top din hotdog af med lidt grønt, hvis du ønsker det. Og evt. lidt mere af den gode løgmayo!

BELGISKE FRITTER MED ANDALOUSE OG PULLED PORK

Belgien kan trylle med deres pommes frites! Hemmeligheden er en dybbeltdyp og så svinefedt. Server fritterne med en god dip eller med Pulled Pork eller Pulled Duck for mere fylde.



Ingredienser

- 200 g Hellmann's Professional
- 50 g Rød peberfrugt
- 10 g Tomatpuré
- 1 kg Kartoffler
- 1 kg Svinefedt (eller andefedt/oksefedt)
- 5 g Havsalt

Metode

Andalouse:

- Steg den røde peber, dæk til og køl af.
- Koq tomatpuréen op med lige dele vand.
- Blend sammen indtil glat. Tilføj Hellmann's Professional til rette konsistens.

Pommes frites:

- Skær kartoflerne i 1 cm tykkelse. Behold skrællen på.
- Damp i 5 minutter, indtil de er bagte, men ikke gennemstegte.
- Dryp af og læg ud på en bakke og stil på køl i mindst 1 time.
- Blancher fritterne i smeltet svinefedt ved 130°C i portioner i 7 minutter uden de tager farve.
- Dryp af og læg ud på en bakke og afkøl igen i 30 minutter.
- Fritter fritterne igen ved 180°C, indtil de er gyldne, dryp af og smag til med havsalt.

Til servering:

- Server med Andalouse dip og top evt. med Pulled Pork, hvis du ønsker det.



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.



Ingredienser

Pizzadej:

- 3 g Gær
- 1,32 l Vand, koldt
- 2 kg Tipo 00 mel
- 45 g Salt
- Lidt mel til æltning og udrulning

Hvid sauce:

- 1 kg Hellmann's Vegan Mayonnaise
- 130 ml Vand
- 17 g Hvidløgpulver
- 65 g Knorr Professional Krydderipuré Hvidløg
- 13 g Sukker

Metode

Pizzadej:

- 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.
- 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°C til næste dag.
- 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:

- Bland ingredienserne sammen.
- Toppingsforslag: Champignoner, friske, kantareller, friske, shiitake-svampe, revet Violife ost, boghvede, baby spinat eller mangold skud.

Pizzaen:

- Forvarm ovnen til 275°C.
- 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°C 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.

SPRØDE DELUXE FISKEFINGRE

med nordisk tartarsauce og store fritter



Ingredienser

Farsen:

- 1 kg Fiskefars
- 10 g Salt, Havsalt
- 125 g Pasteuriseret æggeblommer
- 300 ml Madlavningsfløde 15%
- 10 g Knorr Professional Krydderipuré Peberfrugt
- 20 g Knorr Umami
- 120 g Løg i tern

Fiskefingre

- 2 dl Sødmælk
- 2 l Fritureolie
- 500 ml Helæg pasteuriseret
- 700 g Panko til panering

Tartarsaucen

- 200 g Hellmann's Real Mayonnaise
- 100 g Creme Fraiche
- 25 g Æble, små tern
- 25 g Agurk, syltet
- 25 g Kapers
- 1 Æg, hårdkogt

Fritter:

- 1,5 kg Bagekartofler
- 10 g Citronskal rå
- Salt, Havsalt

Metode

Farsen:

- Fiskefarsen hakkes fint og køres sej med salt. Farsen køres med æg og derefter med madlavningsfløde til elastisk konsistens.
- Tilsæt Knorr Professional Krydderipuré Paprika, Knorr Umami, løg og peber til farsen, og rør det godt rundt.
- Herefter stilles farsen på køl i 2 timer.

Fiskefingre:

- Farsen rulles i film til små pølser i 2x8 cm. De små pølser pocheres møre i vand og køles i ca 4 timer.
- Pølserne paneres i mælk, helæg og pankorasp og steges sprøde i fritureolie.

Tartarsaucen:

Hellmann's Real Mayonnaise og creme fraiche røres med salt, peber, æble, agurker, kapers og hårdkogt æg.

Fritter:

- Bagekartoflerne vaskes og skæres i både. Disse koges møre i saltet vand og afkøles og tørres.
- Kartofflerne steges sprøde i friture og drys med havsalt og revet citronskal.



KLASSIKERE
UANSET NATION

CHILI FREAKING CHEESEBURGER

Der er ingen tvivl om, at en god burger er et sikkert kort på menuen. Her sparer vi hverken på smag eller gode råvarer. Vi taler oksekød. Vi taler ost. Vi taler chili pickles, chili mayo, bacon og andet godt. Velbekomme!

Ingredienser

Chili-pickles:

- 100 g Grøn Jalapeno
- 20 g Chilipeber, rød
- 3 g salt
- 25 ml Maille Æblecidereddike

Røget chili-mayo:

- 3 dl Hellmann's Real Mayonnaise
- 30 g Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
- 2 g Peber, frisk kværnet

Burger:

- 1,5 kg Oksekød, hakket, 9-12 %
- 10 stk. Burgerboller
- 10 stk. Ost, gerne Pepper Jack
- 10 stk. Ost, Cheddar, skiveskåret
- 150 g Bacon, sprøstegt, skiver
- 50 g Maille Dijon Sennep Original
- 100 g Løg i skiver

Metode

Chili-pickles:

- Skær chili og jalapeño i tynde skiver. Vend med eddike og salt. Lad stå i mindst 3 timer.

Røget chili-mayo:

- Bland alle ingredienser.

Burger:

- Grill eller steg burgere og bacon. Vælg oksekød af god kvalitet. Tilsæt osten, så den smelter.
- Grill brødet, så det får en flot farve.
- Smør et tyndt lag sennep på bunden af brødet og tilsæt bacon og løg.
- Top med burgere, ost, chili pickles og chilimayo.
- Server med pomes frites og lidt chilimayo ved siden af.

BURGER MED PULLED PORK

med honning-sennep coleslaw og BBQ vinaigrette

Ingredienser

Rub og gris:

- 2 kg Nakkekam u. spæk
- 20 g Paprika, Edelsüss
- 20 g Brun farin
- 5 g Chiliflager, tørret
- 5 g Spidskommen, stødt
- 20 g Rørsukker
- 2 g Peber
- 10 g Salt

Blødbollen

- 50 g Gær
- 450 ml Sødmælk
- 1 kg Hvedemel
- 90 g Sukker
- 20 g Salt
- 110 ml Helæg pasteuriseret
- 100 g Rapsolie
- 185 g Honning

BBQ vinaigrette

- 500 ml Maille Æblecidereddike
- 180 g Hellmann's Ketchup
- 15 g Worcestershire sauce
- 15 g Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili
- 140 g Maille Dijon Original

Coleslaw:

- 5 g Salt
- 300 g Hvidkål, strimlet
- 300 g Gulerod, strimler
- 60 ml Citronsaft friskpresset
- 500 ml Hellmann's Real Mayonnaise

Metode

Rub og gris:

- Alle ingredienser blandes til rubben og denne gnides godt ind i nakkefileten.
- Tilbered grisen enten som sous vide i ovn ved 90°C i 8-10 timer eller steg den i ovnen ved 150°C tildækket i ca. 4-5 timer.

Blødbollen:

- Bland alle ingredienser og rør dejen til blød og elastisk konsistens.
- Form dejen til boller og lad dem hæve et lunt sted i 40 min lunt under klæde. Bages ved 175°C i ca. 15-20 min.

BBQ vinaigrette:

- Bland alle ingredienser sammen og giv det et hurtigt opkog, køles og sætte i køleskab.

Coleslaw:

- Bland alle ingredienserne og stil coleslawen på køl i 24 timer.

Til servering:

- Riv kødet fra hinanden med 2 gaffler.
- Fyld coleslaw, pulled pork og rigeligt med BBQ vinaigrette i en burgerbolle og server.

CHIMICHURRI BURGER MED SVAMPE

Find klaphatten frem for denne lækkerbiskken af en plantebaseret burger, som alle vil elske!



Ingredienser

- 10 NoBeef Burgers
- Olivenolie
- 10 spsk. Hot sauce

Chimichurri mayonnaise:

- 250 g Hellmanns Vegán
- Hakket persille, oregano og purløg
- 2 tsk. Knorr Primerba Hvidløg
- 2 spsk. Knorr Røget Chili krydderipuré
- Friskkværnet peber

"Pulled svampe":

- 750 g Revede østershatte
- 350 g Løg i skiver
- 15 g Cajun krydderi
- 125 g Knorr Sunshine Chili
- 125 g BBQ sauce

Kålsalat:

- 125 g Hvidkål, fintsnittet
- 125 g Gulerødder, revne
- 2 stk. Mango, skiveskåret
- Hellmanns Vegán
- 10 Italienske burgerboller
- Blandet salat

Metode

- Blend alle ingredienser til Chimichurri mayonnaise til det opnår en blød og grøn sauce. Smag til med sort peber.
- Bland de iturevne svampe og løg med krydderierne og svits dem i olivenolie indtil de bliver bløde og gyldenbrune. Tilføj Knorr Sunshine chili og BBQ sauce og mariner til svampene er godt glacerede. Stil til side.
- Bland ingredienserne til salaten og smag til.
- Pensl bøfferne og grill dem i 6-8 minutter. Smør hot sauce på og læg dem i de varme boller med salat, pulled svampe og Chimichurri mayonnaise.

GOLDEN CRISPY NOCHICKEN BURGER MED COLESLAW

Endnu en plantebaseret midbanespiller, som vil skabe et perfekt fundament for dine gæster. Uanset kostpræference.

Ingredienser

Coleslaw:

- 250 g Grønkål, snittet
- 250 g Rødkål, snittet
- 3 Gulerødder, revet
- 1 dl Hellmanns Vegán
- 5 spsk. Maille æblecidereddike
- 2 spsk. Maille Dijon-sennep
- Salt og peber

Whiskey mayonnaise:

- 1 dl Hellmanns Vegán
- 2 spsk. Hellmanns ketchup
- 2 spsk. Whiskey
- 10 Crispy NoChicken Burger Olivenolie
- 10 Burgerboller
- Salat
- 75 g Karse

Metode

- Bland alle ingredienser til coleslaw og smag til med salt og peber.
- Bland Hellmanns Vegán, ketchup og whiskey.
- Smør burgerbøfferne med lidt olie og steg dem på grillen i cirka 9 minutter.
- Varm burgerbollerne og smør dem med whiskey-mayonnaise, salatblade, Crispy NoChicken burger, coleslaw og karse.



BURGERDRESSING 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.

Metode

- Rør mayonnaise, ketchup og sennep sammen.
- Smag til med Worcestershire sauce, hakket



**Vil du have gode
opskrifter til dips?**

Scan QR-koden eller klik [her](#)

Læs mere om Hellmann's

Scan QR-koden eller klik [her](#)

