



Unilever
Food
Solutions

MED SMAK AV HELLMANN'S

Burgare, pizzor, gyros och sallader



Recept med HELLMANN'S Majonnäs



INNEHÅLL

NoChicken burger korean style	6
Dubbel smash-burgare	8
Frasig kyckling katsu-burgare	10
Vegetarian Butcher Chili Pickles & Cheese Burger	12
Kryddig NoChicken-pizza med bearnaise	14
Pizza Bianca	16
Pizza med NoBeef Slices, jalapeñomajonnäs och picklad rödlök	18
Ranchsallad med grillad kyckling, Vesterhavsost och bacon	20
Ryas gyroskebab	22
Vegansk Caesarsallad	24
Veggie kebab	26

MED SMAK
AV HELLMANN'S

ETT PROFFS FÖR PROFFSEN

Trivs du när det går bra i köket? När du har flow, gästerna älskar din mat och allting liksom bara flyter på? I så fall tror vi att du kommer att gilla vad du ser i den här receptfoldern.

Dels innehåller den 11 härliga recept som både är roliga att laga och roliga att äta. Dels får du lära känna en helt ny majonnäs som gör det i princip omöjligt att misslyckas i köket. Nyheten heter HELLMANN'S Professional och är en majonnäs särskilt utvecklad för restaurangkökets speciella krav och utmaningar. Lite stabilare, lite tjockare och betydligt tåligare än sina familjemedlemmar men med samma goda HELLMANN'S-smak, såklart. Sätt den gärna på prov på direkten.

Lycka till på jobbet önskar
kockarna på Unilever Food Solutions





Tommi Virranta

Gör: Kock på Unilever Food Solutions Finland

Relation till majonnäs:

En god rätt behöver alltid lite fyllighet. Genom att addera majonnäs från HELLMANN'S bidrar du med en god munkänsla och trevlig syra.

Sami Lamminaho

Gör: Kock på Unilever Food Solutions Finland

Relation till majonnäs:

Vi förstår oss på varandra, majonnäsen och jag. På fyllda mackor är majonnäs ett måste. Det ger god smak och så tycker jag att fettet är bättre än till exempel margarin.

Martina Danielsen

Gör: Kock på Unilever Food Solutions Sverige

Relation till majonnäs:

Jag har alltid majonnäs hemma. Min mamma är dansk, så jag är uppvuxen med smör eller majonnäs på rågbrödet.

Frank Jakobsen

Gör: Kock på Unilever Food Solutions Danmark

Relation till majonnäs:

Jag bara älskar en riktigt bra majo! Det är förmodligen den mest mångfacetterade klassiska såsen som finns, och du kan addera nästan vad som helst och skapa någonting krämnt och smakrikt som passar till nästan vad som helst. Inget bra kök utan en bra majo!

Magnus Rydberg

Gör: Kock på Unilever Food Solutions Sverige

Relation till majonnäs:

Jag är uppvuxen med majonnäs hemma och för mig har det alltid varit en viktig del av min matlagning. Inte minst med tanke på att jag alltid har sneprat på amerikansk mat. HELLMANN'S har varit "the shit" för mig ända sedan jag var i USA för första gången.

EN HELLMANN'S FÖR ALLT OCH ALLA!

För det mest avancerade. För klassikerna. För det växtbaserade. Nu finns en HELLMANN'S för alla dina rätter och alla dina gäster.



5 saker du måste veta om HELLMANN'S Professional

- Särskilt framtagen för restaurangköket – ett proffs för proffsen
- Är värmestabil, syrastabil och vätskestabil
- Skär sig inte i ugn eller på stekbord
- Idealiskt tjock konsistens för sås och dipp
- Perfekt i krämiiga sallader som coleslaw och potatissallad

MED SMAK
AV HELLMANN'S

NOCHICKEN BURGER KOREAN STYLE

Målet med en burgare som denna är inte att ersätta, utan snarare att överträffa, kött. Servera med kimchimajonnäs, inlagd jalapeño, rödlök och sesamgurka.

10 portioner

Kimchimajonnäs

150 g	HELLMANN'S Real Majonnäs
30 g	kimchibas
2 g	salt
2 g	MAILLE Sherryvinäger

Gör så här

Blanda alla ingredienser.

Picklad jalapeño och rödlök

40 g	jalapeño, tunt skivad
120 g	rödlök, tunt skivad
100 g	socker
100 g	MAILLE Äpplecidervinäger
150 g	vatten
4 g	salt

Gör så här

1. Koka upp ättika, socker, salt och vatten. Låt svalna.
2. Lägg rödlök och jalapeño i separata burkar. Fördela lagen i de två burkarna så att det täcker. Sätt på lock. Låt stå i kyl ett dygn innan servering.

Sesamgurka

100 g	gurka
4 g	salt
2 g	koreanska chiliflingor
4 g	sesamfrön
20 g	sesamolja

Gör så här

1. Blanda gurkskivorna med salt och låt vila i sil i 10 minuter för att vätska ur.
2. Blanda gurkan med resten av ingredienserna och låt stå i minst 1 timme. Vill du kan du gärna lägga gurkan i en vackpåse.

Till burgaren

10 st	Crispy NoChicken burgers
10 st	potatisbröd
10 st	cheddar, vegansk
200 g	sallad, till exempel isbergssallad färsk koriander

Gör så här

Friterar burgarna och servera med topping.

Ska jag göra en klassisk räkmackan på lyxräkor från saltlake använder jag absolut HELLMANN'S Real. Jag väljer även Real till hamburgaren och som dipp till pommestuggor på grund av den hemgjorda och fylliga smaken.

/Martina Danielsen



MED SMAK
AV HELLMANN'S

DUBBEL SMASH-BURGARE

Syftet med att smasha burgare är att få en välstekt yta (Maillardreaktion).
Denna typ av karamellisering adderar mycket smak till hela burgarupplevelsen.
Ett måste för alla burgarälskare!

10 portioner

Brioche

500 ml mjölk
40 g jäst
700 g mjöl
40 g socker
10 g salt
30 g honung
75 ml rapsolja
Mjöl och 1 ägg till pensling av bröd

Gör så här

Värm mjölken till 38°C och lös upp jästen.
Tillsätt resten av ingredienserna och knåda
med degkrok i 12 minuter tills degen är elastisk.
Täck med plastfolie och låt jäsa i en timme.
Forma bullar och låt jäsa i ytterligare
20 minuter. Pensla bullarna med ägg och
baka i ugnen på 200°C i cirka 12-15 minuter
tills de är gyllene.

Inlagd lök

400 g rödlök
100 g ättika
200 g socker
300 ml vatten

Gör så här

Mät upp ättika, socker och vatten i en kastrull
och koka upp. Skala och skiva löken så tunt som
möjligt, helst på en mandolin. Häll den heta lägen
över löken och låt svalna.

Dijonmajonnäs

400 g HELLMANN'S Professional
100 g MAILLE Senap Dijon Original

Gör så här

Blanda HELLMANN'S PROFESSIONAL med senap.

Smash-burgare

2 kg köttfärs (25 % fett)
Salt
Svartpeppar, nymald

Till servering

20 bitar mogen cheddar

Gör så här

1. Gör 20 köttbullar, varje boll ska väga 100 g.
2. Dela brödet och rosta den skurna ytan i fett.
3. Smasha köttet på hett stekbord eller
stekpanna med bakplåtspapper och något
tungt (t.ex. en kastrull eller stor stekspade),
krydda med salt och peppar.
4. Vänd burgarna och krydda igen. Toppa
med cheddar och 1 matsked dijonmajonnäs.
Lägg två burgare på varandra och toppa dem
med inlagd lök och lägg köttet på brödet.

TIPS!

Bred på lite majonnäs på din burgare innan du steker den. Majonnäsen kommer att karamelliseras och bidra med en annorlunda och djupare smakprofil till din rätt.



/Frank Jakobsen



MEG SMAK
AV HELLMANN'S

FRASIG KYCKLING KATSU-BURGARE

Gör en snabb japansk burgare med saftigt mörkt kycklingbröst i frasig panko tillsammans med spröda grönsaker, HELLMANN'S Real, tonkatsusås och rostat briochebröd.

10 portioner

Tonkatsusås

100 g	Worcestershiresås
100 g	Ostersås
50 g	HELLMANN'S Ketchup
25 g	socker
4 g	vitlökspulver
4 g	lökpulver

Gör så här

Blanda alla ingredienser i en kastrull, koka upp och låt såsen sjuda tills sockret har löst sig. Låt svalna.

Grönsaker

300 g	vitkål, tunt strimlad
125 g	salladslök, tunt skivad
80 g	rädisor, rivna eller tunt skivade
1 msk	MAILLE Vitvinsvinäger, salt och peppar

Gör så här

Blanda grönsakerna och krydda med salt, peppar och MAILLE Vitvinsvinäger.

Till servering

1 kg	kycklinglår, utan skinn
3 tsk	cayennepeppar
2 tsk	vitlökspulver
1,5 msk	Knorr Asiatisk Kycklingbuljongpulver
300 g	HELLMANN'S Real Majonnäs
100 g	vatten
200 g	panko, till panering Olja till fritering
300 g	HELLMANN'S Real Majonnäs
10 st	brioche-burgarbröd

Gör så här

1. Dela igenom kycklingbrösten så att du har stå hela filéer, täck dem med plastfilm och banka dem platta.
2. Blanda vitlökspulver, cayennepeppar och Knorr Asiatisk Kycklingbuljong.
3. Blanda HELLMANN'S Real med vatten och tillsätt kryddblandningen. Vänd kycklingköttet i majonnäsen och täck det med panko. Friter sedan tills kycklingen fått fin färg och är frasig.
4. Rosta burgarbröden och krydda grönsakerna med salt, peppar och vinäger.
5. Vid servering; bred HELLMANN'S Real majonnäs på burgarbrödets underdel, tillsätt den strimlade kålsalladen och därefter friterad kyckling. Toppa med majonnäs, tonkatsusås och burgarbrödets överdel. Servera omgående.



MED SMAK
AV HELLMANN'S

VEGETARIAN BUTCHER CHILI PICKLES & CHEESE BURGER

Som du redan vet är målet med våra produkter från The Vegetarian Butcher inte att ersätta köttet utan att överträffa det. I den här burgaren slänger vi dessutom på en söt, stark och syrlig jalapeñopickles och rökt chilimajonnäs.

10 portioner

Chili Relish

100 g	jalapeño
100 g	röd paprika
30 g	gul lök, finhackad
1	vitlöksklyfta
200 g	MAILLE Äppelcidervinäger
50 g	socker
1 tsk	salt
2 tsk	senapsfrön

Gör så här

1. Hacka jalapeño och paprika.
2. Koka upp äppelcidervinäger, socker, salt och senapsfrön.
3. Tillsätt paprika, jalapeño och lök.
4. Sjud vid moderat värme tills all vätska nästan har avdunstat.
5. Kyl ner och förvara i kylskåp. Om relishen saknar hetta, krydda med "hot sauce" som tabasco.

Chilisalt (krydda)

30 g	salt
4 g	rökt chilipulver
2 g	cayennepeppar
4 g	paprikapulver
2 g	lökpulver

Gör så här

Blanda samtliga ingredienser.

Rökt Chilimajonnäs

360 g	HELLMANN'S Vegan
30 g	Knorr Professional
	Rökt Chili kryddpuré
15 g	limejuice
3 g	salt
	svartpeppar

Gör så här

Blanda samtliga ingredienser.

Till servering

10 st	The Vegetarian Butcher
	NoBeef Burger
10 st	salladsblad, roman
5 st	chilipeppar, röd
20 st	cheddarostskivor
10 st	hamburgerbröd, potatis

Vid Servering

1. Grilla, smasha eller stek burgarna i lite olja. Vänd burgarna kontinuerligt och krydda med chilisalt.
2. Montera burgarna med sallad, kryddor, cheddar, chili och rostade hamburgerbröd.

KRYDDIG NOCHICKEN-PIZZA MED BEARNAISE

Verkligt goda vegetariska pizzor har en tendens att lysa med sin frånvaro. I detta recept har vi dock gjort vårt yttersta för att skapa den ultimata pizza-upplevelsen. Smaklig spis!

10 portioner

Pizzadeg

0,3 g jäst, färsk
660 g vatten, kallt
1 kg mjöl, Tipo 00
28 g salt
Spara lite mjöl till att knåda och "kavla ut".

Gör så här

1. Lös upp jästen i kallt vatten och rör i mjölet. Knåda degen med degkrok i cirka 15 minuter för att aktivera gluten. Täck bunken med duk och låt degen vila i 15 minuter.
2. Knåda degen tills den är jämn. Täck med plastfilm och låt vila i 12 timmar vid ca 20 grader.
3. Dela degen i 8 bitar (ca 200 gram vardera). Dela degen i 10 delar och förvara i kylskåp. Degen kan användas efter ett dygn i kylskåp även om vi rekommenderar att du väntar tre dagar. Degen kan förvaras i kylskåp i upp till 10 dagar.

Tomatsås

500 g Knorr Tomatino-
30 g olivolja
3 g Knorr Bouquet all'Italiana
3 g Knorr Kryddpasta Basilika
3 g salt
svartpeppar, malen

Gör så här

Blanda alla ingredienser och låt såsen vila i minst en timme innan du använder den. Observera att receptet ger mer tomatsås än vad som behövs till pizzorna. Överskottet kan du frysa in eller förvara i kylskåp i minst en vecka.

Bearnaise

300 g HELLMANN'S Professional
6 g dragon i vinäger
4 g dragonvinäger från burken
2 g vegansk worcestershiresås
körvel, torkad
cayennepeppar
4 g persilja, färskfryst
2 g dragon, färskfryst
En knivspets gurkmeja

Gör så här

Blanda samtliga ingredienser. Låt såsen vila i minst 1 timme.

Till pizzan

Pizzadeg, se recept ovan.
400 g NoChicken Chunks
10 g Knorr Meat & Grill Krydda
300 g tomatsås
600 g mozzarella pizzaost

Gör så här

1. Stek tinade NoChicken Chunks och krydda med Knorr Meat and Grill-krydda. Värm ugnen till 275 grader. Placera 1,5 matsked tomatsås i mitten av den "utkavlade" pizzadegen. Använd semolinamjöl för att inte degen ska fastna!
2. Bred ut tomatsås och NoChicken Chunks och toppa med mozzarella.
3. Baka pizzorna i cirka 3 minuter, rotera ett halvt varv och baka i ytterligare någon minut tills pizzan fått jämn färg. Låt svalna i några minuter och toppa med bearnaise. Servera omedelbart.



MED SMAK
AV HELLMANN'S

PIZZA BIANCA

Är dina gäster redo för en härlig pizza helt utan tomatsås? I så fall är det här ett recept för dig! Den här enkla men läckra, växtbaserade vita pizzan toppar vi med svamp, vitlök och annat gott. Smaklig måltid!

10 portioner

Pizzadeg

3 g färsk jäst
1,32 kg kallt vatten
2 kg mjöl Tipo 00
45 g salt
Behåll lite mjöl för knådning och utkavling.

Gör så här

1. Lös upp jästen i kallt vatten och rör i mjölet. Knåda degen med degkrok i cirka 15 minuter för att aktivera gluten. Täck skålen med en duk och låt degen vila i 15 minuter.
2. Knåda degen för hand i några minuter tills den är jämn. Lägg degen i en skål, täck med plastfilm och låt degen vila i 12 timmar vid ca 20 grader tills nästa dag.
3. Dela degen i 10 delar och förvara i kylskåp. Degen kan användas efter ett dygn i kylskåp även om vi rekommenderar att du väntar tre dagar. Degen kan förvaras i kylskåp i upp till 10 dagar.

Vitsås

1 kg HELLMANN'S Vegan
130 ml vatten
17 g vitlökspulver
65 g Knorr Professional Vitlök
13 g socker

Gör så här

Blanda samman ingredienserna till såsen.

Toppingförslag

Färsk svamp, till exempel kantareller, shimeji-svamp, riven Violife-ost, bovete och babyspenat eller mangoldskott.

Pizzan

1. Värm ugnen till 275 grader. Placera lite vit sås i mitten av den "utkavlade" pizzadegen.
2. Sprid ut såsen, tillsätt riven ost och toppa med svamp (skivad om det behövs) och bovete.
3. Grädda pizzorna i cirka 3 minuter, rotera ett halv varv och grädda i ytterligare någon minut tills pizzan är jämnt gräddad. Ta ut och låt svalna i några minuter innan du toppar i pizzan med exempelvis färsk spenat eller mangoldskott.



PIZZA MED NOBEEF SLICES

jalapeñomajonnäs och picklad rödlök

En god och härlig vegetarisk pizza som vi även tror kommer att tilltala köttälskaren vid bordet! Tomatsås, NoBeef Slices, kryddig jalapeñomajonnäs och picklad rödlök bidrar till feststämningen. Vill du erbjuda dina gäster en helt vegansk pizza? Byt ut mozzarellan mot ett veganskt "high melt"-alternativ.

10 portioner

Pizzadeg

0,3 g	färsk jäst
660 g	kallt vatten
1 kg	mjöl, Tipo 00
28 g	salt
	Behåll lite mjöl till knådning och utkavling.

Gör så här

1. Lös upp jästen i kallt vatten och rör i mjölet. Knåda degen med degkrok i cirka 15 minuter för att aktivera gluten. Täck skålen med en duk och låt degen vila i 15 minuter.
2. Knåda degen för hand i några minuter tills den är jämn. Lägg degen i en skål, täck med plastfilm och låt degen vila i 12 timmar vid ca 20 grader till nästa dag.
3. Dela degen i 8 delar (å ca 200 gram). Degen kan användas efter ett dygn i kylskåp även om vi rekommenderar att du väntar tre dagar. Degen kan förvaras i kylskåp i upp till 10 dagar.

Inlagd jalapeño och rödlök

40 g	jalapeño
120 g	rödlök
100 g	socker
100 g	MAILLE Äppelcidervinäger
150 g	vatten
4 g	salt

Gör så här

1. Koka upp vatten, ättika, socker och salt och låt svalna.
2. Fördela rödlök och jalapeño i två burkar och täck med inläggningsslag. Låt stå i minst ett dygn.

Tomatsås

500 g	Knorr Tomatino
30 g	olivolja
3 g	Knorr Kryddpasta Bouquet all'Italiana
3 g	Knorr Kryddpasta Basilika
3 g	salt
	svartpeppar, malen



Gör så här

Rör ihop samtliga ingredienser och låt såsen stå i minst en timme innan servering. Denna sats kommer att ge mer pizzasås än du behöver till dina pizzor. Såsen kan frysas, alternativt förvaras i kylskåp i upp till en vecka.

Jalapeñomajonnäs

500 g	HELLMANN'S Vegan
50 g	jalapeño, färsk utan frön, hackad
30 g	jalapeño, inlagd och skivad med frön (se recept eller köp färdig)
25 g	inläggningsslag
7 g	vitlök, rostad i olja
7 g	salt
40 g	vitlöksolja, rostad

Gör så här

Lägg färsk jalapeño, inlagd jalapeño, inläggningsslag, salt, rostad vitlök och 300 g av HELLMANN'S Vegan i en mixer. Mixa slätt och tillsätt vitlöksolja långsamt. Töm mixern och rör ihop jalapeñomajonnäsen med resten av den naturella majonnäsen.

Till pizzan

	Pizzadeg, se recept ovan.
1,2 kg	mozzarellaost, tärnad
200 g	inlagd rödlök
300 g	tomatsås
500 g	The Vegetarian Butcher NoBeef Slices
	Jalapeñomajonnäs, se recept

Gör så här

1. Värm ugnen till 275 grader. Placera 1,5 msk tomatsås i mitten av den "utkavlade" pizzadegen. Använd semolinamjöl för att förhindra att degen fastnar!
2. Bred ut tomatsåsen på pizzan och tillsätt ca 100 g mozzarella.
3. Sprid ut cirka 60 g No Beef Slices över hela pizzan.
4. Grädda pizzorna på pizzasten i cirka 4 minuter. Roter ett halvt varv och grädda i ytterligare någon minut tills pizzan är jämt gräddad. Ta ut och låt svalna något innan du toppar med jalapeñomajonnäs och inlagd rödlök.
5. Dela pizzan med en pizzaskärare och servera omedelbart.

En bra majonnäs för mig är något som kan användas i många olika sammanhang och som inte tappar sin konsistens om du smaksätter den med lite citronsaft eller andra flytande vätskor.

/Sami Lamminaho



**MED SMAK
AV HELLMANN'S**

RANCHSALLAD MED GRILLAD KYCKLING

Vesterhavsost och bacon

En läcker grönsallad som vi serverar med en krämig dressing och toppar med nyriven dansk vesterhavsost och knaprigt bacon!

10 portioner

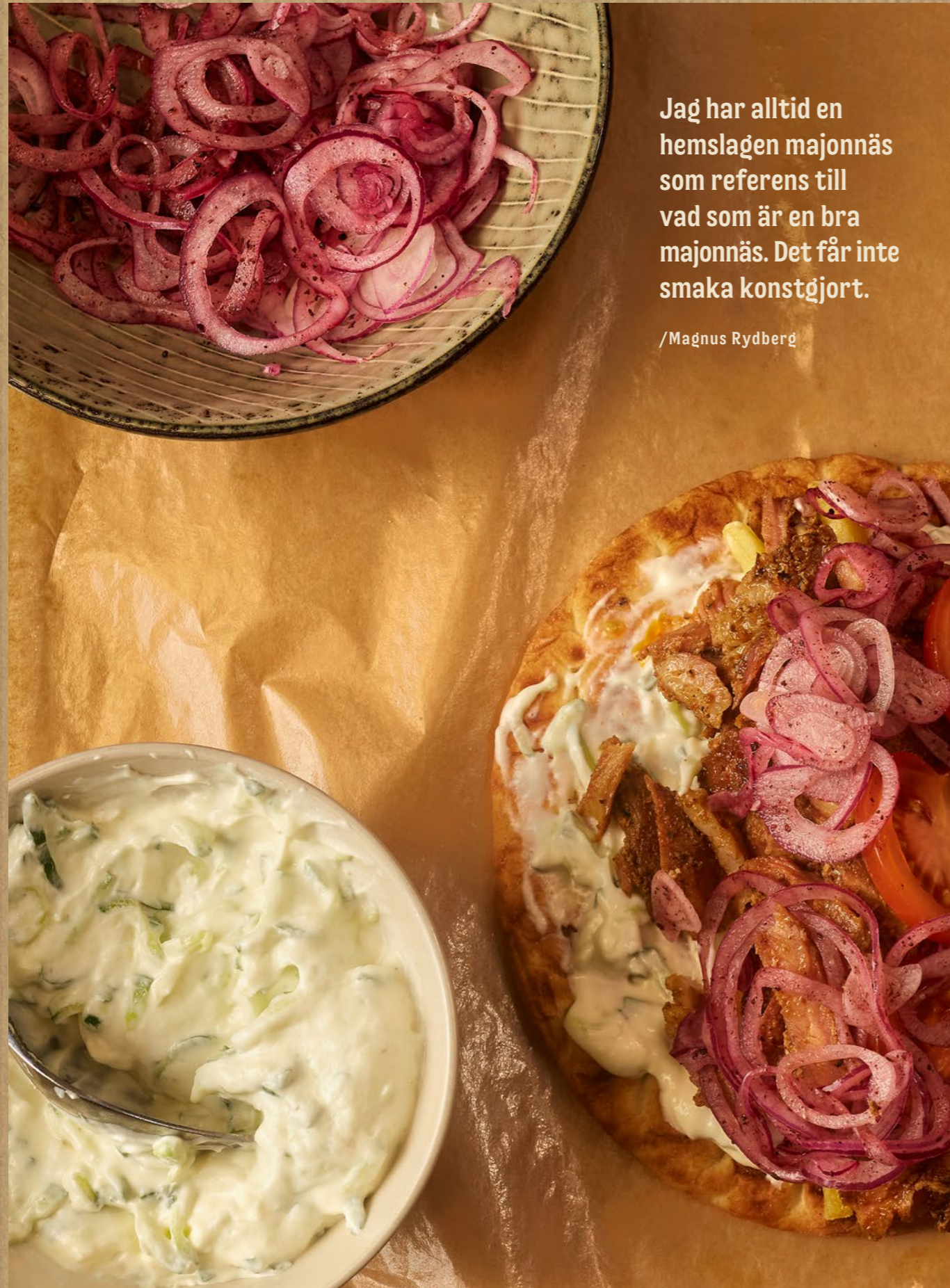
1 kg	kycklinglårfilé med skinn
500 g	isbergsallad och romansallad, kärnad och bladen sönderrivna eller skivade.
400 g	gröna sojaböner
250 g	gröna ärtor
100 g	Vesterhavsost, fint riven
150 g	bacon, rökt och tärnat
20 g	gräslök, hackad

Ranchdressing

200 g	surmjölk
200 g	HELLMANN'S Professional crème fraiche
200 g	MAILLE Dijonsenap
30 g	MAILLE Äppelcidervinäger
20 g	vitlök, riven
6 g	vitlök, riven
50 g	gräslök, hackad
50 g	persilja, hackad
10 g	Knorr Professional Paprika Kryddpuré
2 g	chili
3 g	salt

Gör så här

1. Blanda ingredienserna till dressingen.
2. Grilla kycklingen.
3. Tärna baconet och stek det knaprigt.
4. Kombinera sallad, ärtor och böner. Häll lite dressing över salladen och blanda.
5. Toppa med skivat kycklinglårfilé, färskt riven ost, knaprigt bacon och hackad gräslök.



Ja, jag har alltid en hemslagen majonnäs som referens till vad som är en bra majonnäs. Det får inte smaka konstgjort.

/Magnus Rydberg

MED SMAK
AV HELLMANN'S

RYAS GYROSKEBAB

Gyros är den grekiska motsvarigheten till kebab och görs på antingen fläsk- eller lammkött. Lägg det goda, kryddiga köttet i ett gott gyrosbröd fyllt med tzatziki, pommes frites, tomater och inlagd rödlök.

10 portioner

Gyros

2 kg fläskkött, skivat från ytterlår

Gyroskryddor

20 g spiskummin
20 g vitlökpulver
20 g paprikapulver
10 g koriander, pulver
8 g timjan
5 g oregano
3 g svartpeppar, malen
1 g kanel, pulver
20 g Knorr Kött & Grill krydda
15 g rapsolja

Gör så här

1. Kombinera kryddorna, rör i oljan och blanda med köttet. Marinera i kyl i 24 timmar.
2. Trä köttet på rotisseriespettet. Bered grillen för indirekt grillning vid 175-200°C. Grilla tills fläskköttet är genomstekt i mitten. När köttet är klart, skär strimlor från spettet med en kniv.

Tzatziki

180 g yoghurt 10 %
100 g HELLMANN'S Professional
230 g gurka, grovriven
3 g vitlök, färskriven
6 g salt, fint
10 g olivolja
3 g Knorr Cold Base Stärkelse Redning

Gör så här

1. Rör samman grovriven gurka, yoghurt, HELLMANN'S Professional, olivolja och riven vitlök.
2. Blanda salt och Knorr Cold Base noggrant och tillsätt det i ovanstående medan du rör om ordentligt.

Picklad rödlök

150 g vatten
100 g MAILLE Äppelcidervinäger
100 g socker
7 g salt
400 g rödlök, skivad

Gör så här

Koka upp socker, salt och vatten. Sjud tills sockret lösts upp och tillsätt då kallt vatten. Lägg skivad rödlök i en burk och täck med kall lag och lock. Kyl i 24 timmar.

Till servering

Pommes frites, tomater, gyros bröd

Vid servering

Förbered pommes frites och skiva köttet tunt från spettet. Placera tzatziki, kött och pommes frites på gyrosbröde. Toppa med tomater och inlagd lök.

Jag tycker att HELLMANN'S Professional är lite rundare i smaken och tjockare i konsistensen. Den har lite mindre syra än Real, så man kan absolut addera lite syra på egen hand om man så önskar. Det märks att den är framtagen för kockar.

/Magnus Rydberg



**MED SMAK
AV HELLMANN'S**

VEGANSK CAESARSALLAD

Säg hej till en riktigt god, krispig och växtbaserad caesarsallad. Till vår hjälp har vi tagit romansallad, skivad Crispy NoChicken Burger, rödlök, hyvlad vegansk parmesan och en läcker vegansk caesardressing.

4 portioner

Gör så här

Till dressingen

500 g HELLMANN'S Vegan
50 g olivolja, extra jungfru
30 g färskpressad citronjuice
20 g MAILLE Sherryvinäger
50 g kapris, fint hackad
20 g vitlök, färskt riven
100 g vegansk parmesan
(Violife eller liknande)
20 g vatten
1 g grovmalen svartpeppar

1. Friter eller ugnsstek Crispy NoChicken Burgers.

2. Dela salladen i grova bitar.

3. Blanda dressingen i en mixer och dressa salladen.

4. Arrangera salladen på tallrikar och toppa med skivad Crispy NoChicken Burger, rödlök och riven parmesan.

Till servering

500 g romansallad, tvättad och torkad
50 g ost, parmesan från Violife
30 g rödlök, tunt skivad
4 st The Vegetarian Butcher
Crispy NoChicken Burger

VEGGIE KEBAB

Växtbaserad kebab åt folket! Den här tolkningen av kebaberna bjuder dina gäster på en härlig blandningen av smaker, texturer och dofter. Ett perfekt grönt lunchalternativ som fungerar för alla. För en 100 % växtbaserad rätt, ersätt yoghurt och majonnäs med veganska alternativ.

10 portioner

2 kg Vegansk kebab

Kebabkrydda

20 g spiskummin
20 g vitlökspulver
20 g paprikapulver
10 g koriander, pulver
8 g timjan
5 g oregano
3 g svartpeppar, malen
1 g kanel
20 g Knorr Kött & Grillkrydda

Dressing

4 dl turkisk eller grekisk yoghurt
2 dl HELLMANN'S Professional
25 g Harissa eller Sambal Oelek
15 g Knorr Professional Vitlök, kryddpuré
1 citron – rivet skal och saft

Gör så här

Blanda ingredienserna och smaka av med salt.

Sumaklök

240 g rödlök, tunt skivad
Saft från 1 citron
10 g sumak
15 g olivolja
5 g salt
Svartpeppar, nymalen

Gör så här

Blanda sumak, salt och tunt skivad rödlök. Rör om ordentligt och smaka av med olivolja och citron.

Tabbouleh

200 g bulgur med hackade rostade nudlar
100 g tomat, fint tärnad
200 g gurka, fint tärnad
40 g persilja, färsk hackad
40 g koriander, färsk hackad
20 g mynta, färsk hackad
1 dl färsk citronsaft
1 röd chili, urkärnad och fint hackad
1/2 dl olivolja
10 g salt

Gör så här

Tillaga bulgur enligt instruktionerna på förpackningen och låt den svalna. Blanda ingredienserna och smaka av med citron, salt och peppar.

Picklad rödkål

200 g rödkål, skivad
3 dl vatten
2 dl socker
1 dl ättikspirit



Gör så här

Lägg tunt skivad rödkål i en burk. Koka upp vatten, ättikspirit och socker och låt sjuda tills sockret har löst sig. Ös över rödkålen med lagen och förslut med lock i 24 timmar innan servering.

Till servering

Kebabkrydda och feferoni

Servera

Stek det veganska kebabköttet med kebabkryddan. Servera tillsammans med sumaklök, inlagd rödkål, tabbouleh, feferoni och den läckra dressing.

**MED SMAK
AV HELLMANN'S**

**MORE THAN
MAYO**

Mer information om våra produkter
från HELLMANN'S hittar du på ufs.com

