



Unilever
Food
Solutions

MED SMAK AV HELLMANN'S

Dippsåser, buddha bowl, shawarma och Fish cakes



Recept med HELLMANN'S Majonnäs

MORE THAN
MAYO

INNEHÅLL

Krämig pestofisk	6
Bakpotatis med spicy duna-röra	8
Buddha bowl med Crispy NoChicken och tonkatsusås	10
Den ultimata hamburgertallriken	12
Fish cakes	14
Poke Bowl	16
Schnitzel med krämig potatissallad	18
Makaronilåda med köttfärs	20
Shawarma kebab tallrik	22
Dippsåser	24

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 9 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 fettat 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 sneulat 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 framtägen för restaurang- köket – 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

TIPS!

Mixa majonnäs med vitlök, färska tomater och basilika till en krämig och kraftfull sås. Använd för att toppa en öppen lasagne eller crostini.



/Frank Jakobsen



MED SMAK
AV HELLMANN'S

KRÄMIG PESTOFISK

Ugnsbakad koljafilé med krämygt pestotäcke är ett bra och kvickt sätt att laga lunch till många med massor av smak! Fisken serveras tillsammans med fräsch italiensk tomatsås och nykokt matdurum.

10 portioner

1,2 kg kolja, filé eller liknande
HELLMANN'S Vegán

Pesto

50 g basilika, färsk
40 g solrosfrön
10 g Knorr Kryddpuré Vitlök
20 g Knorr Kryddpasta Basilika
40 g parmesan, riven
1,5 dl olivolja
2 g salt
0,5 g svartpeppar, nymald

Gör så här

1. Mixa basilika, solrosfrön, kryddpasta och parmesan i en blender och tillsätt olivolja i en tunn stråle. Smaksätt med salt och svartpeppar.
2. Lägg fisken på ett oljat bleck. Blanda HELLMANN'S Vegán med pesto och täck över fiskfilén med pestotäcke.
3. Baka fisken vid 160 grader i ca 15 minuter.

Tomatsås

30 g olivolja
120 g lök, hackad
600 g Knorr Tomatino
400 ml vatten
8 g Knorr Fiskbuljong, lågsalt
7 g salt
15 g citronsaft
10 g MAIZENA
10 g vatten
30 g Knorr Kryddpasta Bouquet all'Italiana

Gör så här

1. Sautera löken mjuk i olivolja och tillsätt Knorr Tomatino, vatten, Knorr Fiskbuljong och salt. Koka upp och red av såsen med MAIZENA utblandad i vatten. Låt såsen sjuda i ytterligare några minuter.
2. Krydda med Knorr Kryddpasta Bouquet all'Italiana och citron, och mixa såsen slät om så önskas.

Till servering

250 g matdurum

Gör så här

Tillbered matdurum enligt anvisning på förpackning.

Tillfällena då du verkligen måste göra en egen majonnäs är verkligen få nuförtiden. Om jag någon gång gör egen majonnäs är det för att jag i så fall vill göra den på örtolja eller någon annan smaksatt olja.

/Sami Lamminaho



MED SMAK
AV HELLMANN'S

BAKPOTATIS MED SPICY TUNA-RÖRA

Snabbt, enkelt och smakrikt. Prova vår kryddigstarka och krämiga tonfisksallad gjord på HELLMANN'S Professional. Röran fungerar självklart också bra som fyllning i baguetter och wraps.

3 portioner

3 bakpotatisar
300 g tonfisk, i olja
30 g salladslök, skivad
180 g HELLMANN'S Professional
20 g srirachasås
½ citron, saften
3 msk färsk koriander
20 g inlagda jalapeños - kan köpas färdiga, men smakar ännu bättre om du gör dem själv!

Gör så här

1. Tvätta potatisarna och baka dem i ugnen på 200 grader i 1 timme eller tills innanmätet är mjukt.
2. Slå av oljan och blanda tonfisken med HELLMANN'S Professional, jalapeños, koriander, sriracha och salladslök. Smaka av med salt och citronsaft. Låt tonfiskfyllningen vila i 1 timme före servering.

Inlagd jalapeño

50 g färsk jalapeño, skivad
½ dl MAILLE Äppelcidervinäger
½ dl socker
1 dl vatten
1,5 tsk salt

Gör så här

Koka upp vinäger, salt och socker och låt det sjuda tills sockret har lösts upp. Tillsätt kallt vatten och låt det svalna. Täck jalapeñon med lagen och förslut. Pickla i 24 timmar före användning.

Till servering

Salladslök och koriander

Gör så här

Skär upp potatisen och toppa med tonfiskröran, garnera med koriander och salladslök.

**MED SMAK
AV HELLMANN'S**

BUDDHA BOWL MED CRISPY NOCHICKEN OCH TONKATSUSÅS

En matig och nyttig sallad på en bas av matdurum med picklade grönsaker, kimchiorötter, marinerade kikärter, frasiqt växtbaserat protein, tonkatsusås och krämiqa HELLMANN'S Vegan. Ett riktigt "måste prova recept"!

10 portioner

Inlagd pumpa och rödlök

500 g	ex. butternutpumpa, i 1x1 cm tärningar
300 g	rödlök, tunt skivad
200 g	Winborgs Ättika 12%
200 g	socker
300 g	vatten
8 g	salt

Tonkatsusås

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

Kimchiorötter

500 g	morot, skalad och grovripen
30 g	Knorr Professional Ingefära kryddpuré
100 g	kimchibas, vegansk eller
60 g	göchu jang-pasta +
20 g	vegansk fisksås

Matdurum

450 g	matdurum
1500 g	vatten
20 g	Knorr Grönsaksbuljong, lågsalt
34 g	salt

Till servering

10 st	The Vegetarian Butcher Crispy NoChicken Burger
150 g	tonkatsusås enligt recept, eller färdig från Bull Dog, alternativt en icke-rökt BBQ-sås
800 g	kikärter, kokta och sköljda
70 g	HELLMANN'S Citrus Vinaigrette
300 g	rädisor, tunt skivade
400 g	HELLMANN'S Vegan
100 g	färskt hackad koriander
50 g	pumpakärnor, rostade i olivolja, saltade och hackade

**MED SMAK
AV HELLMANN'S**

Gör så här

1. Koka upp ättika, socker, vatten och salt tills sockret har lösts upp. Låt lagen svalna. Lägg tärnad pumpa och fint skivad rödlök i två separata burkar och täck med lagen. Pickla i minst 24 timmar.
2. Till tonkatsusåsen: Blanda alla ingredienser i en kastrull. Koka upp och låt såsen sjuda tills sockret har lösts upp. Låt svalna.
3. Blanda de rivna morötterna med kimchibas och Knorr Professional Ingefära kryddpuré, låt vila i minst 1 timme.
4. Koka upp vatten, salt och Knorr Grönsaksbuljong samt matdurum. Låt sjuda tills det är mört. Slå av vattnet och låt svalna. Beräkna 140 g per portion.
5. Marinera de avrunna och sköljda kikärtorna i HELLMANN'S Citrus Vinaigrette.
6. Friter Crispy NoChicken Burgers i 2 minuter om de är tinade, eller 3 minuter om de fortfarande är frysta. Burgarna kan också tillagas i ugnen på 220 grader i cirka 7 minuter.
7. Montera din sallad i en skål och toppa med en skivad Crispy NoChicken och toppa med HELLMANN'S Vegan och tonkatsusås, rostade pumpakärnor och färsk koriander.



TIPS!

Jag tillhör dem som tycker att en vanlig burgare med sallad, tomat och rå lök är urtrist och därför har jag satsat på karamelliserad lök i stället. Det tar lite tid att göra men det är grymt gott i kombination med HELLMANN'S, bacon, cheddar, ketchup och saltgurka.



/Martina Danielsen



MED SMAK
AV HELLMANN'S

DEN ULTIMATA HAMBURGERTALLRIKEN

Denna burgertallrik är precis så som en klassisk "diner-burgare" ska vara. Njut av cheddar, söt karamelliserade lök, inlagd urka, HELLMANN'S Professional och goda pommes frites.

10 portioner

1,2 kg	köttfärs av högsta kvalitet (2 x 60 g per person)
1,2 kg	lök, skivad
60 g	smör
40 g	rapsolja
15 g	MAILLE Äppelcidervinäger
	Salt och peppar
10 skivor	cheddarost
10 skivor	Pepper Jack-ost
150 g	saltgurka
10	hamburgerbröd
200 g	HELLMANN'S Professional Majonnäs
150 g	HELLMANN'S Ketchup

Till servering

1,2 kg	pommes frites
20 g	Knorr Kött & Grillkrydda

TIPS!

HELLMANN'S Professional är perfekt när du vill göra ett varmt skum i sifon. I stället för att slå och smaksätta en sabayonne blandar du bara HELLMANN'S Professional med smaken du vill ha. Håll upp i sifon och temperera. Du får en krämig och fin konsistens som håller perfekt på 58 grader.



/Magnus Rydberg

Gör så här

1. Karamellisera löken långsamt i smör och olja över låg värme. Om löken börjar fastna, tillsätt lite vatten och rör om ibland. Smaksätt med salt, lite socker och MAILLE Äppelcidervinäger.
2. Stek baconet knaprigt och skiva saltgurkan. Smasha burgarna på het häll på båda sidor. Krydda med salt och peppar, lägg på osten och låt den smälta.
3. Rosta hamburgerbröden och bygg hamburgaren med HELLMANN'S Professional Majonnäs, karamelliserad lök, HELLMANN'S Ketchup, biffar och saltgurka. Servera med pommes frites och krydda med Knorr Kött & Grillkrydda.

HELLMANN'S Professional är både fastare och stabilare än HELLMANN'S Real. Perfekt i gratäng, på pizza och i fish cakes och såklart i kalla såser och sallader som coleslaw.

/Martina Danielsen



TIPS!

Gör en vegansk bearnaise genom att värma HELLMANN'S Vegan, addera vätska och dragon samt lite gurkmeja för färgens skull.



/Tommi Virranta

MED SMAK
AV HELLMANN'S

FISH CAKES

Dessa fluffiga "fish cakes" är frasiiga och klassiskt kryddade. Nostalgimat när den är som bäst! För en alternativ smaksättning, prova att ersätta dill och citronest med ingefära, citrongräs, chili, koriander och vårlök. Färsen kan också bakas som den är i GN-bläck eller som terrin.

10 portioner

750 g	fiskfiléfärs av vit fisk
10 g	salt
	peppar, nymalen
20 g	dill, hackad
2 g	citronest
250 g	HELLMANN'S Professional
100 g	panko
	olja till stekning

Gör så här

1. Blanda samtliga ingredienser utom panko och olja. Forma färsen till 10 biffar och vänd dem i panko.
2. Stek biffarna krispiga och tills de får fin färg vid moderat värme. Servera med dansk remoulad och en fräsch grönsallad.

Asiatisk smaksättningsförslag

Ta bort dill och citronest i receptet ovan och krydda med:

1 stjälk	citrongräs, finhackad
1	röd chili, finhackad
20g	färsk koriander, finhackad
30g	ingefära, färsk riven
60 g	vårlök, fint skivad

Gott tillsammans med en asiatisk nudelsallad, lime och japansk soja.

MED SMAK
AV HELLMANN'S

POKE BOWL

Redo att låta dina gäster uppleva smaken av Hawaii? I så fall ska du prova denna veganska variant på den klassiska bowlen. Receptet kan verka långt vid en första anblick, men många saker går att förbereda i god tid innan servering. Smaklig måltid!

10 portioner

Ris

6 dl sushiris
100 g mirin
100 g risvinäger
2,5 tsk salt

Gör så här

1. Skölj och koka riset enligt anvisningarna på förpackningen.
2. Blanda salt, mirin och vinäger och tillsätt försiktigt kryddningen i det nykokta riset genom att blanda det med en träsked. Täck riset med ett lock eller plastfilm och låt vila i minst 30 minuter.

Koreansk chilimajonnäs

200 g HELLMANN'S Vegan
1 msk go chu jang chilipasta
3 msk citron- eller limejuice
1 msk soja, japansk
5 g vitlök, färsk och fint riven

Gör så här

Blanda alla ingredienser och förvara kallt.

Marinad

7 msk soja, japansk
3 msk sesamolja
3 msk citron- eller limejuice
2 msk go chu jang chilipasta

Gör så här

Rör ihop alla ingredienser.

Inlagd kinarädisa

200 g kinarädisa, skalad och strimlad
1 dl socker
2 dl vatten
0,5 dl Winborgs Ättika 12%

Gör så här

1. Blanda vatten, Winborgs Ättika och socker. Rör tills sockret löser sig.
2. Lägg den skalade och strimlade kinesiska rädisan i en burk, täck med lagen och ett lock. Låt vila i minst 5 timmar innan användning.

Kimchi

1 kg kinakål
90 g salt, fint utan jod
100 g kimchibas, vegansk
14 g vitlök, färsk och riven
50 g ingefära, färsk och riven
100 g purjolök, den vita delen, fint hackad
4 g go chu garu, koreanskt chilipulver
5 g Knorr Cold Base Stärkelse Redning

MED SMAK
AV HELLMANN'S

Gör så här

1. Skölj kinakålen i kallt vatten och skär i 5 cm stora bitar. Slå av vattnet och blanda med salt. Låt vila i rumstemperatur i 5 timmar.
2. Dela purjolöken diagonalt, skölj den noga i vatten och skiva därefter tunt.
3. Skölj kålen noga i kallt vatten och pressa ut överskottsvattnet i ett durkslag.
4. I en skål: blanda kålen med kimchibas, vitlök, ingefära och purjolök.
5. Blanda Knorr Cold Base-stärkelsen med go chu garu chilipulver separat, och blanda sedan noga med kålen.
6. Fördela kålen i två vaccpåsar och förslut. Låt kimchin vila i minst 48 timmar före servering.

Poke Bowl

600 g The Vegetarian Butcher NoBeef Slices
5 st vårlökar
200 g kinarädisa, inlagd enligt recept
400 g kimchi, se recept
300 g sojaböner
200 g böngroddar
20 g rostade sesamfrön, hackade
koriander, färsk till servering
2 st limefrukter i båtar till servering

Gör så här

1. Lägg det kokta och kryddade riset i en skål och toppa med sojaböner, kimchi, böngroddar och inlagd kinesisk rädisa.
2. Bryn NoBeef Slices i lite olja i 2 minuter och tillsätt marinaden. Detta kan göras 1-2 dagar i förväg. Toppa skålen med NoBeef Slices, dressing, hackad vårlök, rostade sesamfrön, en limeklyfta och färsk koriander.



TIPS!

Visste du att du kan använda majonnäs i stället för ägg när du panerar? Prova gärna med receptet härintill, men kom ihåg att du självklart kan använda den här metoden för att panera andra saker också!



/Magnus Rydberg



MED SMAK
AV HELLMANN'S

SCHNITZEL MED KRÄMIG POTATISSALLAD

Nystekt schnitzel, någon? För ett frasißt resultat, panera utbankad fläskkarré i HELLMANN'S Professional och panko och servera det saftiga köttet med en läckert krämig potatissallad.

10 portioner

Schnitzel

1,5 kg	fläskkött, ytterfilé i skivor
250 g	HELLMANN'S Professional
150 g	vatten
150 g	panko
1 msk	paprika
1 msk	lökpulver
1 msk	vitlökpulver
5 g	salt
1 st	citron, skivad
40 g	kapris

Gör så här

1. Blanda HELLMANN'S Professional med vatten och smaksätt med salt, paprika, vitlök och lökpulver.
2. Banka ut fläskköttet och vänd det i majonnäs och panko.
3. Stek det panerade köttet frasißt i olja och smör och toppa schnitzlarna med citronskivor och kapris före servering.
4. Servera med krämig potatissallad.

Dressing

350 g	HELLMANN'S Professional
150 g	crème fraiche
5 g	Knorr Umami
30 g	pepparrot
15 g	MAILLE Äppelcidervinäger
2 g	salt
2 g	svartpeppar, nymalen
5 g	persilja, hackad
5 g	dill, hackad

Potatissallad

1,8 kg	potatis, tärnad
300 g	ättiksgurka, tärnad
100 g	lök, tärnad

Gör så här

1. Blanda HELLMANN'S Professional med crème fraiche, pepparrot, MAILLE Äppelcidervinäger och smaksätt med Knorr Umami, dill, persilja och nymalen svartpeppar.
2. Ånga den tärnade potatisen i ugnen tills den är mjuk. Låt svalna. Tillsätt tärnad lök och gurka och blanda i dressing. Justera smaken med salt och peppar om det behövs. Låt salladen stå en timma innan servering.

**MED SMAK
AV HELLMANN'S**

MAKARONILÅDA MED KÖTTFÄRS

Ett enkelt och lättlagat basrecept på en ostig makaronilåda med få ingredienser.
I detta recept adderar vi krämighet med hjälp av HELLMANN'S Professional.
Smaksättningen kan varieras i all oändlighet.

10 portioner

400 g HELLMANN'S Professional
600 g vatten
10 g Knorr Köttbuljong, lågsalt
250 g nötköttfärs, förstekt
200 g ost, riven
300 g fusillipasta, torkad
10 g salt

Gör så här

1. Blanda samman HELLMANN'S Professional, vatten och buljong.
2. Blanda den stekta köttfärsen med riven ost och pasta. Fördela i GN-bleck och slå vätskan över pastan.
3. Baka av i 40 % combiugn vid 150 grader i 45 minuter och höj därefter temperaturen till 180 grader. Baka i ytterligare 5 minuter eller tills lådan fått fin färg.

TIPS!

Majonnäs istället för grädd i din mac & cheese funkar alldeles utmärkt Resultatet är verkligen riktigt krämigt och gott och bevisar att majonnäs absolut kan användas i varm matlagning!



/Sami Lamminaho



MED SMAK
AV HELLMANN'S

SHAWARMA KEBAB TALLRIK

Vem gillar inte Shawarma? I det här receptet får det kryddade köttet sällskap av klassiska fräscha salladstillbehör och en riktig pangsås. En perfekt lunch som ingen kan motstå!

10 portioner

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, zest och saft

Gör så här

Blanda ingredienserna och smaka av med salt.

Sumakrödlök

240 g rödlök, tunt skivad
1 citron, saften
10 g sumak
15 g olivolja
5 g salt
svartpeppar, nymalen

Gör så här

Vänd samman sumak, salt och tunt skivad rödlök. Blanda ordentligt och smaka av med olivolja och citronsaft.

Tabbouleh

200 g bulgur med hackade rostade nudlar
100 g tomat, fint tärnad
200 g gurka, fint tärnad
40 g persilja, färskt hackad
40 g koriander, färskt hackad
20 g mynta, färskt hackad

1 dl färsk citronsaft
1 röd chili, urkärnad och fint hackad
1/2 dl olivolja
10 g salt

Gör så här

Förbered din bulgur enligt anvisningarna på förpackningen och låt den därefter svalna. Blanda ingredienserna och smaka av med citron, salt och peppar.

Inlagd rödkål

200 g rödkål, skivad
3 dl vatten
2 dl socker
1 dl Winborgs Ättika 12 %

Gör så här

Lägg skivad rödkål i en burk. Koka upp vatten, socker och ättika. Låt sjuda tills sockret lösts upp. Slå lagen över rödkålen och förslut burken. Pickla i 24 timmar före användning.

Till servering

Använd Shawarma Kebab, kycklingkebab eller vegansk kebab, kebabkrydda och feferoni.

Gör så här

Stek kebabköttet och krydda med kebabkrydda. Servera tillsammans med sumakrödlök, picklad rödkål, tabbouleh, feferoni och den smakrika dressingen.





**MED SMAK
AV HELLMANN'S**

TZATZIKI

Gör gyros på grillen och servera tillsammans med en krämig och räsch tzatziki, pitabröd, färska tomater, rödlök och sallad. En grekisk upplevelse på riktigt.

10 portioner

180 g	yoghurt, 10%
100 g	HELLMANN'S Professional Majonnäs
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

Rör ihop grovriven gurka, yoghurt, HELLMANN'S Professional, salt, olivolja och riven vitlök. Addera Knorr Cold Base och rör nogga. Låt tzatzikin dra i 30 minuter före servering.

CITRON MAJONNÄS

En riktigt bra sista minuten-lösning när du vill addera något fräscht till en rätt. Serveras med fördel till fisk, skaldjur och fågel.

10 portioner

500 g	HELLMANN'S Professional Majonnäs
50 g	färsk citronsaft
25 g	Knorr Citruskrydda

Gör så här

Rör ihop samtliga ingredienser.

HUMMER MAJONNÄS

Att tillsätta lite hummerfond till majonnäsen är ett enkelt sätt att addera en smula vardagslyx till en fisk- eller skaldjursförrätt, huvudrätt eller snacks.

10 portioner

500 g	HELLMANN'S Real Majonnäs
60 g	Knorr Hummerfond, koncentrerad
15 g	Knorr Kryddpasta Vitlök, (Primerba)
10 g	citronsaft

Gör så här

Rör ihop HELLMANN'S Real, hummerfond, vitlökspuré och citronsaft.

KOREANSK CHILIMAJONNÄS

En sås med fyllig umamismak och lite hetta som passar bra till poke bowls, burgare, pommisfrites och fish cakes.

10 portioner

200 g	HELLMANN'S Vegan
25 g	Gochujang-chilipasta
15 g	japansk soja
5 g	vitlök, riven

Gör så här

Blanda alla ingredienser. Förvara i kylskåp.

**MED SMAK
AV HELLMANN'S**

JALAPEÑO MAJONNÄS

En härligt fräsch, lite kryddig och krämig sås! Servera gärna till skaldjur, fisk, kött och kyckling eller som dipp till pommes och som topping på pizza.

10 portioner

500 g	HELLMANN'S Vegan
50 g	färsk jalapeño, utan frön
30 g	inlagd jalapeño, hackad med frön
25 g	inläggningsslag
7 g	vitlök, rostad i olja
7 g	salt
40 g	vitlöksolja, rostad

Gör så här

Lägg jalapeño, inläggningsslag, salt, rostad vitlök och 300 g HELLMANN'S Vegan i en blender. Mixa majonnäsen slät och tillsätt vitlöksoljan i en tunn stråle. Rör ihop med resterande mängd HELLMANN'S Vegan.

KEBABSÅS

Hemlagad kebabsås smakar otroligt gott och passar till betydligt fler saker än marinerat och kryddat kött. Prova själv!

10 portioner

4 dl	turkisk eller grekisk yoghurt
2 dl	HELLMANN'S Professional Majonnäs
25 g	harissa eller Sambal Oelek
15 g	Knorr Professional Vitlök, kryddpuré
1 st	citron, zest och juice

Gör så här

Rör ihop yoghurt, HELLMANN'S Professional Majonnäs, harissa och vitlökspuré. Krydda med salt, citronzest och juice.

**MED SMAK
AV HELLMANN'S**

TATARSÅS

Klassiskt god tatarsås med cornichons, ägg, dragon, kapris och HELLMANN'S Professional Majonnäs. Fräsch och syrlig är den ett erfekt tillbehör till frasiq friterad fisk och pommes frites.

10 portioner

250 g	HELLMANN'S Professional Majonnäs
25 g	cornichons, tärnade
25 g	kapris, hackad
5 g	MAILLE Senap Dijon Original
1 ägg	hårdkokt och hackat
5 g	gräslök, hackad
2 g	dragon i vinäger

Gör så här

Blanda HELLMANN'S Professional, crème fraiche, cornichons, kapris och ägg. Smaka av med salt och peppar. Servera till friterad fisk och pommes frites.

BEARNAISE

En fyllig, fräsch och kallrörd bearnaise-majonnäs med härlig dragonsmak. Passar bra till grillat eller stekt kött men också till grönsaker och som topping på pizza.

10 portioner

300 g	HELLMANN'S Professional Majonnäs
6 g	dragon i vinäger
4 g	dragonvinäger
2 g	worcestershiresås
	körvel, torkad - en knivsudd
	cayennepeppar, en knivsudd
4 g	persilja, färskfryst
2 g	dragon, färskfryst
	gurkmeja, en knivsudd

Gör så här

Blanda alla ingredienser. Maka av med salt om det behövs.



CURRY- OCH MANGODIPP

En härlig dipp med en lätt sötsyrlig och subtil kick av curry. Passar utmärkt till allt friterat.

10 portioner

200 g	HELLMANN'S Vegan
30 g	Knorr Professional Curry kryddpuré
70 g	mangochutney
50 g	pickles
3 g	salt

Gör så här

Blanda alla ingredienser och förvara kallt.

ÖRTSÅS

En örtsås med härligt örtiga smaker tack vare våra användbara kryddpastor. Servera till fisk, fågel, kött och grönsaker!

10 portioner

200 g	HELLMANN'S Professional Majonnäs
20 g	Knorr Kryddpasta Bouquet de Provence
5 g	Knorr Kryddpasta Vitlök
5 g	citronsaft

Gör så här

Blanda samtliga ingredienser.
Kyl i minst en timme före servering.

RANCH DRESSING

En mycket smakrik och krämig dressing med färska örter, filmjök och majonnäs som du snabbt svänger ihop. God till en krispig sallad och kyckling.

10 portioner

200 g	filmjök
200 g	HELLMANN'S Professional Majonnäs
200 g	crème fraiche
30 g	MAILLE Senap Dijon Original
20 g	MAILLE Äppelcidervinäger
10 g	Knorr Professional Vitlök, kryddpuré
50 g	gräslök, hackad
50 g	persilja, hackad
10 g	Knorr Professional Paprika, kryddpuré
2 g	chili
3 g	salt

Gör så här

Blanda alla ingredienser.



AIOLI

Aioli är lika enkelt som gott och passar perfekt till alltifrån grillade grönsaker till kött, fisk och skaldjur.

10 portioner

500 g	HELLMANN'S Professional Majonnäs
50 g	Knorr Professional Vitlök, kryddpuré
10 g	Knorr Umami
10 g	MAILLE Äppelcidervinäger

Gör så här

Blanda alla ingredienser.
Smaka av med salt och peppar.

MISO UMAMI- MAJONNÄS

Miso är bärare av den femte grundsmaken umami och bidrar med en härlig fyllighet till denna sås. Smak-kombinationen miso och sriracha passar perfekt som liten aptitretare.

10 portioner

200 g	HELLMANN'S Professional Majonnäs
10 g	miso, vit
2 g	srirachasås

Gör så här

Blanda alla ingredienser.
Smaka av med salt och peppar.

ULTIMAT BBQ-DRESSING

En krämig och växtbaserad dressing som passar perfekt till det mesta på grillmenyn!

10 portioner

500 ml	HELLMANN'S Vegan
50 g	Knorr Kryddpasta Bouquet all'Italiana
15 g	Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
3 g	grovmalen svartpeppar
5 g	WINBORGS Ättiksprit 12 %

Gör så här

Blanda alla ingredienser.
Kyl i minst en timme före servering.

MOJO ROJO

En krämig och läcker version av det välkända originalet. Perfekt på grillbuffén.

10 portioner

200 g	HELLMANN'S Professional Majonnäs
12 g	Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
100 g	paprika, grillad i olja, på burk
12 g	vitlök, färskriven
5 g	MAILLE Sherryvinäger
5 g	citronsaft
80 g	olivolja
1 g	cayennepeppar
	salt och svartpeppar efter smak

Gör så här

Mixa paprika, vitlök, citronsaft, vinäger och kryddor slätt. Tillsätt blandningen till majonnäsen under omrörning. Smaka av med salt och nymalen peppar.

DANSK REMOULAD

Perfekt till danskt "smørrebrød" eller fish and chips. För att runda av och addera en extra smakdimension, lägg till fint tärnat syrligt äpple till receptet.

10 portioner

300 g	HELLMANN'S Professional Majonnäs
1,5 dl	pickles, fint hackad
3 g	curry
2 g	Knorr Umami
5 g	lag från pickles
	salt och peppar

Gör så här

Blanda pickles med HELLMANN'S Professional och curry. Justera smaken med salt och peppar.



**MED SMAK
AV HELLMANN'S**

JORDNÖTSSÅS

En krämig och fyllig sås med mycket smak trots att den bara görs på fyra ingredienser. Servera till poké bowls, vårrullar, vietnamesiska rispappersrullar eller sallader.

10 portioner

500 g HELLMANN'S Vegan
70 g jordnötssmör
70 g Kikkoman Poke Sås
5 g WINBORGS Ättiksprit 12%

Gör så här

Rör ihop alla ingredienser och blanda väl. Låt vila i en timme före servering.

SHOYUSÅS

En riktigt god och enkel asiatisk sås med balanserad sötma och sälta. Passar bra till sallad, avokado, sparris, kalla nudlar, fisk, kyckling och i wraps.

10 portioner

500 g HELLMANN'S Vegan
70 g Kikkoman Poke Sås
30 g Knorr Kryddpasta Vitlök
10 st limeblad, strimlade
5 g WINBORGS Ättiksprit 12%

Gör så här

Mixa alla ingredienser till en slät sås. Låt såsen vila i en timme före servering.

SRIRACHASÅS

En beroendeframkallande, lätt kryddig och krämig sås som passar till allt ifrån poké bowls och tacos, till grönsaker, pommis, chicken wings, nuggets och sötpotatisfries.

10 portioner

500 g HELLMANN'S Vegan
50 g Sriracha
10 st limeblad, strimlade
5 g WINBORGS Ättiksprit 12%

Gör så här

Mixa alla ingredienser till en slät sås. Låt såsen vila i en timme före servering.

GOMASÅS

En enkel och krämig japansk sesamsås med massor av smak! Använd som topping till poké bowls och matiga sallader med linser, groddar och nudlar till exempel. Även god till ångade grönsaker.

10 portioner

500 g HELLMANN'S Vegan
70 g Kikkoman Poke Sås
20 g sesamolja
20 g sesamfrön
5 g WINBORGS Ättiksprit 12%

Gör så här

Rör ihop alla ingredienser och blanda väl. Låt vila i en timme före servering.

**MED SMAK
AV HELLMANN'S**

TRYFFEL- OCH PARMESANMAJONNÄS

Förhöj smakupplevelsen genom att servera denna enkla sås till stekt och grillat kött. För vem gillar inte parmesan och tryffel?

10 portioner

200 g HELLMANN'S Professional Majonnäs
5 g Knorr Professional Vitlök, kryddpuré
5 g tryffelolja
40 g parmesan, riven
10 g citronsaft
1 g Knorr Umami

Gör så här

Blanda samtliga ingredienser och smaka av med salt och peppar. Kyl i minst en timme före servering.

BUDDHASÅS

Läcker vegansk sås med asiatiska toner som passar riktigt bra till poké bowls, sallader och grillad eller stekt kyckling och fisk.

10 portioner

500 g HELLMANN'S Vegan
50 g tahini
10 g lönnsirap
70 g Kikkoman Poke Sås
0,5 g citronsaft
5 g WINBORGS Ättiksprit 12 %

Gör så här

Rör ihop alla ingredienser och blanda väl. Låt vila i en timme före servering.



**MED SMAK
AV HELLMANN'S**

**MORE THAN
MAYO**

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

