



# Salladsförhöjare! Välj din favorit.

MORE THAN  
MAYO



Recept med HELLMANN'S Vegan Majonnäs



Unilever  
Food  
Solutions



# Smakrika veganska såser

Älskar du att experimentera med olika såser i köket? Känner du att kreativiteten flödar när du får skapa smakrika kombinationer? Då kommer du att uppskatta vår receptfolder som lyfter fram möjligheterna med HELLMANN'S Vegan Majonnäs.

Här presenterar vi 10 inspirerande recept, alla baserade på HELLMANN'S Vegan Majonnäs. Den växtbaserade majonnäs är inte bara full av smak, den är även perfekt för både veganska och icke-veganska måltider, vilket gör den till ett mångsidigt alternativ i köket.

Med sin krämiga konsistens och smakrika profil är den idealisk för att lyfta alla slags såser, från klassiska dressingar till spännande dips.

Dyk ner i vår receptfolder och låt dig inspireras av nya kreativa sätt att använda HELLMANN'S Vegan Majonnäs. Vi önskar dig lycka till i köket, och hoppas att dina gäster blir förtjusta i dina nya smakfulla skapelser!

**Lycka till på jobbet önskar  
kockarna på Unilever Food Solutions**

**Uppdaterat recept**

**Lägre fetthinnehåll men  
fortfarande rik på Omega 3**

**Nu i både 3 och 5-liters hink**



**Inga allergener att  
deklarera, det vill säga  
en majo för alla dina gäster**

**Fyllig och krämig smak  
av HELLMANN'S**

Art nr: F79063, 3 kg

Art nr: F79061, 5 kg





### Smarta tips!

Blanda med färska örter för att skapa en läcker dipp till grönsaksstavar.

# Ultimat BBQ-dressing



10 personer

En krämig och smakfull växtbaserad dressing som passar perfekt till det mesta på grill-menyn.

## Ingredienser

- 500 g** HELLMANN'S Vegan Majonnäs
- 50 g** Knorr Kryddpasta Bouquet all'Italiana
- 15 g** Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
- 3 g** Svartpeppar, grovmalen
- 5 g** WINBORGS Ättiksprit

## Gör så här

1. Blanda alla ingredienser, kyl i minst en timme före servering.



**HELLMANN'S**  
EST.1913



### Smarta tips!

Gör en fräsch, vegansk coleslaw genom att blanda majonnäsen med riven kål och morötter.

# Sveciadressing



10 personer

En krämig dressing, gjord på Sveciaost som passar perfekt till en matig sallad med rostad rotfrukter

## Ingredienser

- 200 g** HELLMANN'S Vegan Majonnäs
- 200 g** Crème Fraiche
- 100 g** Ost, Svecia
- 100 ml** Vatten

## Gör så här

1. Finriv osten och blanda alla ingredienser. Smaka av med salt och peppar vid behov.

MORE THAN  
**MAYO**



### Smarta tips!

Gör en krämig pastasallad genom att blanda HELLMANN'S med kokt pasta och grönsaker.

# Jalapenodressing



10 personer

En dressing med ett skönt sting från chilifrukten jalapeno är fantastiskt gott till pizza eller grillat.

## Ingredienser

<b>800 g</b>	HELLMANN'S Vegan Majonnäs
<b>50 g</b>	Jalapeño, färsk och utan kärnor
<b>30 g</b>	Jalapeño, picklad med kärnor
<b>25 g</b>	Picklesvätska
<b>7 g</b>	Vitlök, rostad i olja
<b>7 g</b>	Salt
<b>40 g</b>	Vitlöksolja, rostad

## Picklade jalapeno och rödlök

<b>40 g</b>	Jalapeño, skivad tunt
<b>120 g</b>	Rödlök, skivad tunt
<b>100 g</b>	Socker
<b>100 g</b>	MAILLE Äpplecidervinäger
<b>150 g</b>	Vatten
<b>4 g</b>	Salt

## Gör så här

### Jalapenodressing

1. Grovmixa färsk och picklad jalapeño tillsammans med rostad vitlök, salt och picklesvätska. Addera HELLMANN'S Vegansk Majonnäs, kör i gång mixern och tillsätt vitlöksoljan i en tunn stråle. Klart!

### Picklade jalapeno och rödlök

2. Koka upp vinäger, socker, salt och vatten. Kyl ner. Lägg rödlöken och jalapeñon för sig. Häll över vätskan så att det täcker. Låt stå ett dygn



**HELLMANN'S**  
EST.1913



### Smarta tips!

Blanda färsk hackad dill med majonnäs. Salta och peppra efter smak.

# Ranchdressing



10 personer

En mycket smakrik och krämig dressing med färska örter, filmjök och majonnäs. Snabb att göra och passar bra till krispigsallad och kyckling.

## Ingredienser

<b>200 g</b>	Filmjök
<b>200 g</b>	HELLMANN'S Vegan Majonnäs
<b>200 g</b>	Crème Fraiche
<b>30 g</b>	MAILLE Senap Dijon Original
<b>20 g</b>	MAILLE Äpplecidervinäger
<b>10 g</b>	Knorr Professional Vitlök kryddpuré
<b>50 g</b>	Gräslök, hackad
<b>50 g</b>	Persilja, hackad
<b>10 g</b>	Knorr Professional Paprika kryddpuré
<b>2 g</b>	Chili
<b>3 g</b>	Salt

## Gör så här

1. Blanda alla ingredienser.

MORE THAN  
**MAYO**



**HELLMANN'S**  
EST.1913



### Smarta tips!

Blanda HELLMANN'S med sriracha för att skapa en het, smakrik dipp till snacks.

# Shawarmadressing



10 personer

Ryas oförglömliga sås att servera i libabröd med sallad, tabbouleh. Hörde vi ett wow?

## Ingredienser

- 4 dl** Yoghurt, turkisk eller grekisk
- 2 dl** HELLMANN'S Vegan Majonnäs
- 2 msk** Harissa eller Sambal Oelek
- 3 stk** Vitlök
- 1 stk** Citron, skal och saft

## Gör så här

1. Blanda samman alla ingredienser och smaka upp med salt.

MORE THAN  
**MAYO**



**HELLMANN'S**  
EST.1913



### Smarta tips!

Blanda med dill, kapris och pickles för att göra en vegansk remouladsås.

# Örtsås



10 personer

Denna krämiga örtsås passar bra till fisk, fågel, kött och grönsaker och såsen är enkel att göra på våra krydd- och örtpuréer.

## Ingredienser

<b>200 g</b>	HELLMANN'S Vegan Majonnäs
<b>20 g</b>	Knorr Kryddpasta Bouquet de Provence
<b>5 g</b>	Knorr Kryddpasta Vitlök
<b>5 g</b>	Citron
<b>20 g</b>	Vatten

## Gör så här

1. Blanda samtliga ingredienser, kyl i minst en timme före servering.

MORE THAN  
**MAYO**





### Smarta tips!

Använd som fyllning i smörgåstårter för att ge en krämig, smakrik textur.



# Vegansk Caesardressing



10 personer

Läcker vegansk caesardressing att servera till din veganska Caesar sallad.

## Ingredienser

- 500 g** HELLMANN'S Vegan Majonnäs
- 50 g** Olja, oliv
- 30 g** Citron, juice färskpressad
- 20 g** MAILLE Sherryvinäger
- 50 g** Kapris, fint hackad
- 20 g** Vitlök, färskt riven
- 100 g** Ost, parmesan vegansk
- 20 g** Vatten
- 1 g** Svartpeppar, grovmald

## Gör så här

1. Blanda alla ingredienser i en mixer.



**HELLMANN'S**  
EST.1913



### Smarta tips!

Skapa en krämig aioli med vitlök genom att blanda HELLMANN'S Vegan Majonnäs och pressad vitlök.

# Pepparrotsdressing



10 personer

En god dip som passar perfekt till säsongens krispiga primörer.

## Ingredienser

- 4 dl** HELLMANN'S Vegan Majonnäs
- 100 g** Pepparrot, skalad lagd i vatten över natten
- 1 msk** Citron, pressad
- 2 tsk** Salt
- Svartpeppar, nymald

## Gör så här

- Råsafta pepparrot. Blanda saften med majonnäs, pressad citron, salt och peppar. Ställ i kyl.

MORE THAN  
**MAYO**



**HELLMANN'S**  
EST.1913



### Smarta tips!

Använd majonnäsen som bas i en krämig och smakrik vegansk potatissallad.

# Citronmajonnäs



10 personer

Denna sås/dressing är en riktig bra sista minuten lösning som adderar en fräsch smakboost till exempelvis fisk, skaldjur och fågel.

## Ingredienser

- 500 g** HELLMANN'S Vegan Majonnäs
- 50 g** Citron, juice färskpressad
- 25 g** Knorr Citruskrydda

## Gör så här

1. Blanda samtliga ingredienser.

MORE THAN  
**MAYO**



### Smarta tips!

Skapa en smakrik ranch-dressing genom att blanda majonnäsen med örter och Knorr Primerba Vitlök.

# Gurkmajonnäs



10 personer

Gurkmajonnäs är en krämig sås som ofta används som dressing eller dip. Den har en fräsch och syrlig smak som passar utmärkt till bland annat hamburgare, fisk, smörgåsar och sallader.

## Ingredienser

- 500 g** HELLMANN'S Vegan Majonnäs
- 500 g** bostongurka

## Gör så här

1. Blanda alla ingredienser, kyl i minst en timme före servering.

MORE THAN  
**MAYO**

**MED SMAK  
AV HELLMANN'S**



**MORE THAN  
MAYO**

För mer inspiration och recept, besök vår hemsida [ufs.com](https://www.ufs.com)



**Unilever  
Food  
Solutions**