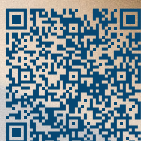




Salladsförhöjare! Välj din favorit.

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





Har du HELLMANN'S Vegan på ditt anbud?



**Få er egen
logotyp på
flaskorna!**

I så fall kan du få dressingflaskor med din logotyp på, vilket ger en unik möjlighet att profilera skolan och dess engagemang för hållbara och växtbaserade alternativ.

Genom att erbjuda HELLMANN'S Vegan kan ni främja hälsosamma matvanor bland eleverna och samtidigt visa att ni värdesätter både smak och miljömedvetenhet.



Kocken Rya tipsar!

För att få önskad konsistens på din dressing kan du blanda ut den med vatten tills du når önskad konsistens. På så sätt får du en bättre ekonomi med dressingen utan att kompromissa med smaken!

**MORE THAN
MAYO**



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

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

Picklade jalapeno och rödlök

40 g	Jalapeño, skivad tunt
120 g	Rödlök, skivad tunt
100 g	Socker
100 g	MAILLE Äpplecidervinäger
150 g	Vatten
4 g	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

200 g	Filmjök
200 g	HELLMANN'S Vegan Majonnäs
200 g	Crème Fraiche
30 g	MAILLE Senap Dijon Original
20 g	MAILLE Äpplecidervinäger
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

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

200 g	HELLMANN'S Vegan Majonnäs
20 g	Knorr Kryddpasta Bouquet de Provence
5 g	Knorr Kryddpasta Vitlök
5 g	Citron
20 g	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 pepparroten. 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**

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

