

PITKÄ KUUMA GRILLIKESÄ



KUUMINTA GRILLISSÄ (TAI UUNISSA) TÄNÄ KESÄNÄ!

Vihreät vihannekset ovat kuuminta hottia, mutta grillatut vihreät ovat vieläkin kuumempia. Ja mikä parasta – näillä herkuilla ei voi mennä pieleen! Meillä on kuitenkin tarjota muutamia vinkkejä siihen, miten saat tehtyä grillauksestasi todellista taidetta ja kasviksistasi vieläkin maukkaampia. Tärkeintä on käsitellä kasviksiasi samalla tavoin kuin lihaa. Grilliruoka taipuu myös mukaan otettavaksi – muista kaunis esillepano!

1. Hanki todella hyvä BBQ-mauste – se on jo puoli voittoa.
2. Älä käytä liikaa öljyä, mutta käytä kuitenkin hieman rasvaa, jotta mausteet kiinnittyvät raaka-aineisiin.
3. Lisää hieman glaze-kastiketta grillauksen lopussa, jotta saat herkullisen karamellisoidun lopputuloksen.
4. Ota rennosti laittaessasi ruokaa, monet kasvikset kypsyvät grillissä parhaiten miedolla lämmöllä. Tarkkaile tilannetta!
5. Ota kasvikset mukaan ulos! Varras, jossa on paljon porkkana- tai punajuurisiivuja, on todellinen grilliaterian kohokohta.



LAITA KAALIT TULILLE!

.....

Kaali on maanläheinen raaka-aine grillaukseen, josta on helppo tykätä. Useimmat kaalilajit kestävät hyvin myös lämpöä. Suosittelemme grilliin suippo-kaalia, joka on erityisen maukasta tänä vuonna. Näin helposti se käy: leikkaa kaali siivuiksi, sivele öljyllä ja laita grilliin. Suuret kaalinpalat kypsyvät parhaiten epäsuoralla lämmöllä ja sopivat erityisen hyvin tarjottavaksi pienen majoneesinokareen kanssa.



PIENTÄ JA KÄTEVÄÄ!

.....

Tiesitkö, että Hellmann's majoneesia, sinappia ja ketsuppia on saatavilla tyylikkäässä, miellyttävissä ja hygieenisissä annospakkauksissa, jotka helpottavat niiden tarjoamista uudella tavalla ja houkuttelevalla tavalla. Samalla ne helpottavat kulutuksen ja kustannusten seuranta ja auttavat vähentämään ruokajätteen määrää.



- Hieman pienempi, hitusen yleisempi
- Tarjoaa paremman kokonaiskuvan kulutuksesta ja kustannuksista
- Hygieeninen
- Sopii täydellisesti take awayhin
- Ei keinotekoisia väriaineita



Ketsuppi
198 x 10 ml



Real majoneesi
198 x 10 ml



Sinappi
198 x 10 ml

SUURTA JA SIISTIÄ!

Joskus on huomattavasti helpompaa, kustannustehokkaampaa ja käytännöllisempää tarjota Hellmann'sia käyttämällä annostelijaa.

Annostelijamme on helppo asentaa ja täyttää ja se on suunniteltu palvelemaan isojakin asiakasmassoja nopeasti ja sujuvasti. Annostelijat ovat myös hyvä vaihtoehto kestävän kehityksen näkökulmasta, sillä yksittäispakkaukset tuottavat muovijätettä jopa 5,9 kertaa annostelijaa enemmän. Annostelijan avulla jopa 99% pakkauksen sisällöstä saadaan ulos ja käytettäväksi. Lisäksi annoksen kustannus per millilitra on annostelijaa käytettäessä pienempi.



- Kontrolloitu annostelu (12 ml/annos)
- Uudelleentäytettävä jätteen minimoimiseksi
- Tiputtelematon annostelunokka pitää ympäristön ja pöytäpinnat siisteinä
- Helppo asentaa ja täyttää
- Vähemmän muovijätettä ja hävikkiä
- Edullisempi annos per millilitra kuin annospakkauksissa
- Ei keinotekoisia väriaineita

Ketsuppi 2,5 kg täyttöpussi
Majoneesi 2,5 kg täyttöpussi
Sinappi 2,5 kg täyttöpussi

VARIOI HELPOSTI UUSIA MAJONEESIMAKUJA



GOCHUJANG -MAJONEESI

200 g Hellmann's majoneesi
20 g Gochujang
1 kpl Limen mehu



CAPE MALAY

200 g Hellmann's majoneesi
50 g Piimä
5 g Kurkuma
1 g Kaneli
1 g Kardemumma
2 g Juustokumina
2 g Korianteri
1 g Valkopippuri



40 g Knorr Valkosipuli Puré Professional = Aioli

20 g Maille Dijon sinappi
Tabasco Habanero = Dijon

40 g Knorr Tahnamauste Provence = Yrtti

40 g Knorr Curry Puré Professional = Curry

40 g Paahdettu seesamiöljy
20 g Paahdettu seesaminsien = Seesami

50 g Knorr Savuchili Puré Professional
10 g Knorr Valkosipuli Puré Professional = Savuchili

5 g Knorr Valkosipuli Puré Professional
5 g Knorr Inkivääri Puré Professional = Aasia

KAIPAATKO LISÄÄ IDEOITA?
KLIKKAA HELLMANN'S MAYO MIX-IN TOOLIIN!



HOT DOG RUSSIAN STYLE

Laktoositon

10 henkilölle

Hapankaalimajoneesi

Hapankaali	200 g
Hellmann's Täysmajoneesi	200 g
Knorr Valkosipuli Puré Professional	20 g
Mustapippuri, rouhittu	1 g

Hot dog

Hot dog -sämpylä	10 kpl
Pitkää nakkia	10 kpl
Sipuli, paahdettu	
Ruohosipuli	

Hapankaalimajoneesi

1. Valuta hapankaali hyvin.
2. Sekoita hapankaali ja majoneesi.
3. Mausta.

Hot dog

1. Kuumenna sämpylät ja nakit.
2. Kasaa hodarit ja laita päälle hapankaalimajoneesia, rapeaa sipulia ja leikattua ruohosipulilla.



PULLED PORK -BURGERIT, COLESLAW JA BARBECUEVINEGRETTI

Laktoositon

10 henkilölle

Pulled pork

Porsaan niskaa	2 kg
Paprika, jauhettu	20 g
Fariinisokeri	20 g
Chilijauhe	10 g
Juustokumina	10 g
Sokeri, tumma	20 g
Mustapippuri, rouhittu	
Suola	20 g

Vinegretti

Ketsuppi	200 g
Worcester-kastike	100 ml
Knorr Savuchili Puré Professional	10 g
Maille Dijon Originale Sinappi	110 g

Coleslaw

Hellmann's Real Majoneesi	500 g
Hunaja	50 g
Sitruunamehu	60 g
Valkokaali	600 g
Mustapippuri, rouhittu	

Pulled pork

1. Sekoita rub-mausteen ainekset ja hiero mauste huolellisesti porsaanlihaan.
2. Valmista liha joko sous vide -menetelmällä + 90 asteisessa uunissa 8–10 tuntia tai paista lihaa + 150 asteisessa uunissa 4–5 tuntia.

Vinegretti

1. Sekoita ainekset, kiehauta, jäähdytä ja laita jääkaappiin.

Coleslaw

1. Sekoita kastikkeen ainekset ja sekoita se kasvissuikaleiden joukkoon. Mausta suolalla ja pippurilla.
2. Laita salaatti jääkaappiin tekeytymään muutamaksi tunniksi tai seuraavaan päivään.

Täytä sämpylät pulled pork:illa ja coleslaw-salaatilla.



VEGGIE BRAZIL, KASVISBURGERPIHVI

.....
Maidoton, Gluteeniton

10 henkilölle

Kikherne	1,2 kg
Sipuli	120 g
Porkkana	120 g
Varsiselleri	60 g
Maizena maissitärkkelys	40 g
Knorr Valkosipuli Puré Professional	50 g
Knorr Kasvisfondi	50 ml
Persilja	30 g

1. Raasta juurekset ja sekoita yleiskoneessa valutettujen kikherneiden kanssa.
2. Lisää mausteet, maissitärkkelys sekä fondi.
3. Annostele paistopelleille.
4. Paista yhdistelmäunissa +180C:ssa 10–15 minuuttia tai kuumalla pannulla Flora Aromiöljyssä.

CHEESE BURGER

.....

1 henkilölle

Burgersämpylä	55 g
Flora Aromiöljy	10 g
Naudan jauhelihapihvi 20 %	200 g
Cheddar mature	35 g
Pikkelöity punasipuli	20 g
Maille Dijon Originale Sinappi	20 g
Hellmann's Ketsuppi	20 g
Sydänsalaatin lehti	5 g
Dijon-majoneesi	
Hellmann's Täysmajoneesi	300 g
Maille Dijon Originale Sinappi	30 g

Burger

1. Paista pihviin rapeat pinnat grillissä. Laita pihvi folion sisään vetoon, 8 minuuttia tai 56 astetta sisälämpö.
 2. Voitele sämpylä Aromiöljyllä ja paista pinnat rapeaksi.
 3. Laita pihvi grilliin ja paista nopeasti toinen puoli ja käännä. Laita siivu cheddaria ja anna sulaa.
 4. Kasaa voitelemalla sämpylän pohjaan majoneesia, sitten salaatti, pihvi, punasipuli ja ketsupilla voideltu kansi päälle.
- ## Pikkelipunasipuli
5. Valmista 1-2-3 liemi: 1 osa väkiviinaetikkaa, 2 osaa sokeria, 3 osaa vettä.
 6. Kiehauta kunnes sokeri liuennut, jäähdytä.
 7. Sekoita punasipulirenkaiden kanssa. Anna maustua vähintään kaksi tuntia.





BACON BURGER

.....

1 henkilölle

Burgersämpylä	55 g
Flora Aromiöljy	10 g
Naudan jauheliha 20 %	200 g
Pekoni, siivu	30 g
Cheddar mature	35 g
Sipulihilloke	30 g
Sriracha-majoneesi	30 g
Sydän salaatinlehti	5 g
Punasipulihilloke	
Punasipulikuutio	500 g
Hillosokeri	250 g
Chingian-etikka	20 g
Vettä	10 g
Suola	1 g
Sriracha-majoneesi	
Hellmann's Täysmajoneesi	500 g
Sriracha	75 g

1. Paista pihviin rapeat pinnat grillissä. Laita pihvi folion sisään vetoon, 8 minuuttia tai 56 astetta sisälämpö.
2. Voitele sämpylä Aromiöljyllä ja paista pinnat rapeaksi.
3. Paista pekoni viileällä pannulla pikkuhiljaa lämpöä lisäten kunnes rapea.
4. Laita pihvi grilliin ja paista nopeasti toinen puoli ja käännä. Laita siivu cheddaria ja anna sulaa.
5. Kasaa voitelemalla sämpylän pohjaan majoneesia, sitten salaatti, pihvi, pekoni, hilloketta ja majoneesilla voideltu kansi päälle.

Punasipulihilloke

1. Mittaa raaka-aineet kattilaan. Anna kiehua miedolla lämmöllä 20 minuuttia. Jäähdytä.

Sriracha majoneesi

1. Sekoita ainekset keskenään.



GO VEGE! BURGER

.....

1 henkilölle

Burgersämpylä	55 g
Flora Aromiöljy	10 g
Kasvipohjainen burgerpihvi	113 g
Cheddar mature	35 g
Pikkelöity punasipuli	20 g
Tryffelimajoneesi	20 g
Pihvitomaatti, viipale	10 g
Sydänsalaatin lehti	5 g
Tryffelimajoneesi	
Hellmann's Vegan majoneesi	300 g
Tryffelisalsa	30 g
Tryffeliöljy	5 g

1. Paista pihviin rapeat pinnat grillissä. Laita pihvi folion sisään vetoon 8 minuuttia.
2. Voitele sämpylä Aromiöljyllä ja paista pinnat rapeaksi.
3. Laita pihvi grilliin ja paista nopeasti toinen puoli ja käännä. Laita siivu cheddaria ja anna sulaa.
4. Kasaa voitelemalla sämpylän pohjaan majoneesi sitten salaatti, pihvi, punasipuli ja tomaatti sekä majoneesilla voideltu kansi päälle.

Tryffelimajoneesi

1. Sekoita ainekset keskenään.



CREMOLATA CHICK SANDWICH

10 henkilölle

Broilerin paistileike, miedosti suolattu	1 kg
Cremolata	
Persilja, hienonettuna	1 pnt
Sitruunan kuori	2 kpl
Sitruunan mehu	0,5 dl
Knorr Valkosipuli Puré Professional	20 g
Oliiviöljy	1 dl

Sekoita kaikki aineet sekaisin. Grillaa broilerin paistileikkeet kypsäksi. Nosta kypsät paistileikkeet astiaan ja kaada cremolata joukkoon, sekoita. Tarkista maku, lisää tarvittaessa suolaa.

Sandwich

Cremolata broileri	
Maalaisleipää, paahdettuna	10 siivua
Rydbergs Bearnaisemajoneesi	300 g
Pecorinojuusto	200 g

Siivuta broileri valmiiksi. Kasaa leipä: laita majoneesia pohjalle, broileri päälle ja koristele raastetulla pecorinojuustolla . Koristele halutessasi yrteillä.



GRILLATTUA SELLERIÄ, PECORINOA JA PEURAN SYDÄNTÄ

10 henkilölle

Selleri

Mukulaselleri	2 kpl
Oliiviöljy	
Maille Sherryviinietikka	
Suola	
Mustapippuri	
Rydbergs	200 g
Tryffelimajoneesi	
Pecorinoa	100 g
Peuran sydän	100 g

Pese selleri huolellisesti. Paahda kokonaista selleriä 200 astetta tunnin verran. Laske lämpötila 160 astetta ja paahda vielä tunti. Anna jäähtyä.

Murra selleristä sopivan kokoisia paloja. Sivele pintaan oliiviöljyä sekä etikkaa ja mausta suolalla ja mustapippurilla. Grillaa pinnat tummanruskeiksi. Pursota majoneesia pintaan. Raasta pecorinoa ja peuran sydäntä pintaan.

Savustettu peuran sydän

Peuransydän	2 kpl
Suola	200 g
Sokeri	75 g

Pese sydämet huolellisesti. Taputtele kuivaksi. Upota sydämet sokerisuolaan kokonaan. Anna olla kaksi vuorokautta. Pese sokerisuola pinnasta huolellisesti pois. Kylmäsavusta sydämet miedossa savussa. Pakasta ennen raastamista.



PATTY MELT SANDWICH

.....

10 henkilölle

The Vegetarian Butcher	1 kpl
NoBeef Burger	
Paahtoleipää	2 siivua
Cheddar	40 g
Hellmann's Real majoneesi	30 g
Hellmann's Yellow	10 g
Mustard	

Lisäksi

Karamellisoitua sipulia (katso ohje oikealla)

Paista Raw burgerpihvi kypsäksi . Voitele paahtoleipäsiivujen pinnat majoneesilla ja aseta siivut cheddaria molemmille puolille, aseta pihvi leivän päälle ja laita kasa karamellisoitua sipulia päälle ja toinen leipäsiivu kanneksi.

Paahda voileipägrillissä tai parilalla kauniin ruskeaksi.

Karamellisoitu sipuli

Keltasipuli	1 kg
Voi	60 g
Maille Valkoviinietikka	20 ml
Knorr Professional Fond	500 ml
Kana	

Paahda sipulit kuivalla pannulla kauniin ruskeaksi . Lisää margariini ja jatka paistamista. Lisää etikka ja haihduta pois. Kaada joukkoon kanafondi ja keitä kunnes sipuli on pehmeää, lisää tarvittaessa fondia tai vettä. Tarkista maku.



SAVUSTETTUA LOHTA JA PAAHDETTU PERUNASALAATTI

10 henkilölle

Lohifilettä	2 kg
Vesi	500 g
Suola	50 g

Sekoita suola ja vesi sekaisin. Leikkaa lohi annospaloiksi tai jätä isommiksi paloiksi. Laita lohet vakuumpussiin ja kaada suolaliuos päälle. Sulje vakuumi ja jätä suolautumaan vähintään 4 tunniksi mutta voit antaa lohen olla liemessä myös yön yli.

Savusta lohi kypsäksi ja tarjoile paahdetun perunasalaatin kanssa

Paahdettu perunasalaatti

Varhaisperunoita	1 kg
Hellmann's	150 g
Sitruunavinegretti	
Suola	10 g
Mustapippuria jauhettuna	1 g
Kevätsipuli, hienonnettu	100 g
Kapris, pieni	50 g

Paahda perunat 200-asteisessa uunissa kypsäksi. Sekoita lämpimien perunoiden joukkoon vinegretti, suola ja mustapippuri ja sekoita. Anna perunoiden jäähtyä ja sekoita joukkoon juuri ennen tarjoilua kevätsipuli ja kaprikset .

Lisäksi tarjoiluun

Rydbergs Tryffelmajoneesi

SAVUSTETTUA NAUDAN RINTAA JA COLESLAW



10 henkilölle

Savustettua naudan picancha

Naudan picancha tai naudan rintaa	2 kg
Vesi	500 ml
Suola	50 g

Liuota suola veteen ja laita liuos naudan rinnan kanssa vakuumpussiin ja sulje pussi. Anna suolautua kylmässä vähintään 1 päivän.

Poista liha vakuumista ja kuivaa lihan pinta. Hiero maustetahna (kts. ohje alla), lihan pintaan ja savusta epäsuorassa lämmössä grillissä 8 tuntia tai kunnes naudan rinnan sisälämpö on 88 astetta. Valele tai sumuta lihan pintaa savustuksen ajan laihalla kahvilla. Anna lihan levätä vähintään yhden tunnin ennen tarjoilua.

Maustetahna

Knorr Valkosipuli Puré Professional	50 g
Knorr Savuchili Puré Professional	20 g
Knorr Umami	20 g
Jauhettua mustapippuria	2 g

Sekoita kaikki aineet sekaisin ja hiero suolatun lihan pintaan.

Coleslaw

Kaalisuikale	700 g
Porkkanasuikale	200 g

Kastike

Hellmann's Real majoneesi Professional	300 g
Knorr Valkosipuli Puré Professional	25 g
Sitruunamehu	25 g
Maille Dijon Sinappi	50 g
Sokeri	25 g
Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys	10 g

Sekoita kastikkeen aineet sekaisin. Sekoita kastike kaalin ja porkkanan kanssa sekaisin ja anna salaatin tekeytyä kylmässä 15-30min, tarjoile.

VINKKI

Kylmäliukoinen tärkkelys auttaa pitämään kastikkeen ja kaalista irtoavan nesteen kiinni jotta se ei valu astian pohjalle.



SAVUSTETTUA PORSAAN NISKAA CHAR SIU

10 henkilölle

Porsaan niska	2 kg
Vesi	500 g
Suola	50 g

Sekoita suola ja vesi sekaisin. Halkaise porsaan niska pituussuunnassa halki. Laita halkaistut porsaan niskat vakuumpussiin ja kaada suola-liuos päälle. Sulje vakuumi ja jätä suolautumaan 2 päiväksi.

Suolattu porsaan niska

Kiinalainen viisimausteseos	10 g
Soijakastike	20 g
Fariinisokeri	40 g
Knorr Inkivääri Puré Professional	60 g

Sekoita mausteet, soijakastike, sokeri ja inkivääripyre sekaisin. Hiero porsaan niskan pintaan ja anna maustua kylmässä yön yli. Savusta lihoja grillissä epäsuorassa lämpötilassa 4 tuntia, sivele tai sumuta lihaa kypsennyksen ajan soja-sokeriliemellä (katso ohje oikealla).

Nosta lihat pois savusta ja kääri folioon. Jatka kypsentämistä folioon käärittynä epäsuorassa lämmössä siten, että sisälämpötila on 85 astetta.

Soija-sokeriliemi

Vesi	300 g
Soija	200 g
Sokeri	100 g

Kewpie -majoneesi

Hellmann's Täysmajoneesi	200 g
Sitruunamehu	10 g
Knorr Aromat	3,5 g
Dashu liemi granula	1,5 g
Sinappijauhe	0,5 g