

Dirty Veggie



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™



Unilever
Food
Solutions



Sisällys

Alkusanat	3
Chili NoChicken Roll	4
Salciccia, Sauerkraut Coleslaw and Spicy Honey Mustard	7
Deep Fry Pies	8
NoBeef Strips Philly Steak Sandwich	11
Crispy Cheesy Tots "Animal style"	12
Crispy NoChicken	14
Crispy Flat Bread with NoBeef	17
Sweet and Spicy Crispy NoChicken Burger	18
Ultimate Loaded Nachos	20
Wrap with NoChicken Chunks	22
Glaced Onion with Fried Capers	25
Berlin Pita Kebab	26
Crispy NoChicken Salad with Parmesan Dressing	29
Smash Mushroom Veggie Burger	30
The Vegetarian Butcher Nuggets	32
Mixed Veg "Middle East" with Harissadip	34
Heart Attack Crispy NoChicken Burger	37
Deep Dish Pizza	38
Vegan Amazeballs Sub Sandwich	41
Sticky Chocolate Cake with Fluffy Mocha Topping	43
Mini Doughnuts with Cardamom and Fluffy Almond Whip	44

Aika päivittää ruokalistasi vegeannokset?

Tsekkaahan vedet kielelle herauttavat Dirty Veggie -reseptimme! Loimme reseptit koska olemme täysin varmoja, että kasvipohjaiset vaihtoehdot klassisista mättöannoksista voivat olla ihan yhtä herkullisia ja syntisen nautinnollisia kuin niiden alkuperäiset versiotkin.

Pohjoismainen superkokkiitimme löi hynttyyt yhteen kehittäääkseen huikeimmat makuelämykset asiakkaidesi lautasille. Resepti-ideat ovat takuuvarmoja klassikoita, mutta höystettynä trendikkäimmillä kasvipohjaisilla raaka-aineilla ja makuelämyksillä maailman joka kolkasta.

Dirty Veggie -reseptit ovat pohjoismaisen yhteistyömme hedelmiä. Meille kokkaaminen on välittämistä, jota haluamme jakaa edelleen asiakkaillemme ja keittiöiden huikeille kanssa-kokkaajille. Reseptit ovat reilumpia myös ympäristölle ja lupaamme, ettei maapallostamme välittäminen ole koskaan maistunut näin superhyvältä.

Tarkkaan valittuja proteiineja. Syntisiä kasviraaka-aineita. Villejä ideoita.

Kokeilta kokeille,

Unilever Food Solutions



FRANK, SIGURD, MARTINA, TOMMI, SAMI

TOMMI VIRRANTA | SUOMI

FRANK JAKOBSEN | TANSKA

MARTINA DANIELSEN | RUOTSI

SAMI LAMMINAHO | SUOMI

MAGNUS RYDBERG | RUOTSI

SIGURD KVITBERG | NORJA

Chili NoChicken Roll

10 ANNOSTA

- 10 kpl hot dog -brioissämpylöitä
- 450 g THE VEGETARIAN BUTCHER
NoChicken Chunkseja
- 1 dl HELLMANN'S Vegaanimajoneesia
- 5 g MAILLE Dijon Sinappia
- 5 g MAILLE Valkoviinietikkaa
- 10 g viismaustetta
- 2 g chilihiutaleita
- 1 korianterinippu
- 1 kpl tuoretta paprikaa
- paahdettuja seesaminsiemeniä
- suolaa
- pippuria
- öljyä voiteluun

Paista NoChicken Chunksit öljyssä, mausta viismausteella ja chilihiutaleilla. Paista kunnes Chunksit ovat hyvin maustuneet ja siirrä sitten sivuun odottamaan.

Sekoita majoneesi, Dijonsinappi ja etikka keskenään.

Voitele sämpylät öljyllä, paahda ne kevyesti pannulla ja mausta suolalla sekä pippurilla.

Sekoita keskenään NoChicken Chunksit, majoneesi-kastike ja mausta vielä viismausteella sekä suolalla ja pippurilla.

Täytä sämpylät massalla ja ripottele päälle tuoretta paprikaa, korianteria ja seesaminsiemeniä.

Recipe by:

Sigurd

SIGURD KVITBERG





Salciccia, Sauerkraut Coleslaw and Spicy Honey Mustard

10 ANNOSTA

"Salciccia"

1500 g	THE VEGETARIAN BUTCHER
	Raw NoBeef Burgeria
2 g	chilihiutaleita
10 g	valkosipulijauhetta
2 g	fenkolinsiemeniä
2 g	mustapippuria
15 g	suolaa
30 g	KNORR Tahnamauste Timjamia
40 g	MAILLE Valkoviinietikkaa
	Vegaanisia makkarankuoria

Aja kaikki ainekset tasaiseksi massaksi.
Täytä vegaaninen kuori massalla.
Paista makkarat pannulla.

Pikkelöidyt sinapinsiemenet

100 ml	vettä
100 g	sokeria
100 g	MAILLE Valkoviinietikkaa
2 kpl	tähtianista
1 g	fenkolinsiemeniä
5 kpl	maustepippuria
5 kppl	mustapippuria
100 g	sinapinsiemeniä

Keitä sinapinsiemeniä 15 minuuttia, valuta.
Lisää loput ainekset kattilaan ja hauduta noin
10 minuutin ajan. Valuta ja sekoita kuumana
sinapinsiementen kanssa. Anna maustua
vähintään 4 tuntia.

Sauerkraut, hapankaali

1000 ml	vettä
20 g	suolaa
300 g	punakaalia
300 g	kaalia
300 g	porkkanaa

Yhdistä vesi ja suola. Leikkaa kaali ja punakaali
ohuiksi suikaleiksi ja raasta porkkanat reilun-
kokoiseksi raasteeksi. Upota kasvikset suolaveteen,
anna tekeytyä yön yli ja valuta & kuivaa.

Mausteinen hunajasinappi

500 g	HELLMANN'S Vegaanimajoneesia
150 g	MAILLE Dijon Sinappia
150 g	hunajaa
25 g	valkosipulijauhetta
10 g	paprikajauhetta
5 g	cayennepippuria
20 g	suolaa

Sekoita kaikki ainekset sekaisin, anna maustua
vähintään 4 tuntia.

Coleslaw

900 g	sauerkraut, hapankaalia
400 g	HELLMANN'S Vegaanimajoneesia
40 g	KNORR Kylmäliukoista tärkkelystä
30 g	persiljaa
1 kpl	sitruunaa

Recipe by:

Tommi Virranta

TOMMI VIRRANTA

Deep Fry Pies

10 ANNOSTA

Taikina

250 g	kädenlämpöistä maitoa
4 g	kuivahiivaa
10 g	sokeria
60 g	rypsiöljyä
420 g	vehnäjauhoja
10 g	suolaa

Mittaa maito, hiiva ja sokeri kulhoon ja sekoita kunnes sokeri ja hiiva ovat liuenneet. Lisää mukaan loput kuiva-aineet ja sekoita kutteri-mikserissä puoli-teholla kunnes taikina on sopivan jämää. Anna taikinan levätä tunnin ajan lämpimässä paikassa.

Täyte

150 g	risottoriisiä
100 g	hienonnettua sipulia
20 g	rypsiöljyä tai voita
100 g	valkoviiniä
400 g	maitoa
200 g	THE VEGETARIAN BUTCHER NoMinceä
20 g	KNORR Kasvisfondia
0,5 g	mustapippuria

Valmista täyte kuten valmistaisit risoton: kuullota sipulit pehmeiksi pannulla, lisää risottoriisi ja valkoviini. Kun viini on haihtunut, lisää maitoa vähän kerrallaan, koko ajan sekoittaen. Mausta lopuksi fondilla ja mustapippurilla. Lisää mukaan NoMince ja sekoita hyvin.

Juustokastike

200 g	HELLMANN'S Real Majoneesia
30 g	vettä
120 g	raastettua, pitkään kypsytettyä cheddaria
20 g	sitruunamehua

Mittaa majoneesi ja vesi pannulle ja kuumenna maltillisesti. Sekoita mukaan cheddar ja sekoita kunnes kastike on tasainen. Lisää lopuksi vielä sitruunamehu.

Valmistus

Jaa taikina 10 tai 20 yhtä suureen osaan ja kauli ne ohuiksi, pyöreiksi pohjiksi. Annostele täyte keskelle pohjaa ja taita sitten taikina kaksin kerroin. Laita piiraat nousemaan 50-asteiseen uuniin puoleksi tunniksi. Uppopaista piiraat 190-asteisessa öljyssä molemmin puolin, kunnes ne ovat kauniin kullanruskeita. Tarjoa juustokastikkeen kera.



Recipe by:

Sami Lamminaho

SAMI LAMMINAHO



NoBeef Strips Philly Steak Sandwich

10 ANNOSTA

1000 g	THE VEGETARIAN BUTCHER NoBeef Sliceja
10 kpl	patonkeja
200 g	hienonnettua keltasipulia
150 g	paahdettua sipulia
400 g	kasvikermää
20 g	ohuita jalapenosiivuja
200 g	Violife Epic Mature Cheddar Flavour -raastetta
200 g	Violife Mozzarella Flavour -raastetta
150 g	pikkelöityjä jalapenoja (kts. resepti alla)
20 g	rypsiöljyä
	suolaa
	pippuria

Kuumenna kasvikerma kattilassa, lisää mukaan jalapenosiivut ja Violife-raasteet. Kuumenna sekoittaen kunnes raasteet ovat sulaneet.

Paista NoBeef Slicet pannulla rypsiöljyssä. Lisää keltasipuli ja mausta suolalla ja pippurilla.

Viillä patongit auki, täytä NoBeefillä, juustoisella kastikkeella, paahdetulla sipulilla ja pikkelöidyillä jalapenoilla.

Pikkelöidyt jalapenot

150 g	ohuita jalapenosiivuja
100 g	kidesokeria
100 g	MAILLE Valkoviinietikkaa
150 g	vettä
4 g	suolaa

Kiehauta vesi, etikka, sokeri ja suola. Anna jäähtyä. Peitä jalapenot pikkeliliemellä ja anna tekeytyä vuorokausi.

Recipe by:

Magnus Rydberg

MAGNUS RYDBERG

Crispy Cheesy Tots “Animal style”

10 ANNOSTA

Karamellisoitu sipuli

500 g	kuutioitua sipulia
40 g	voita
15 g	öljyä
	suolaa ja sokeria

Karamellisoi sipuleita matalalla lämmöllä voi-öljyseoksessa vähintään 25 minuuttia. Jos sipulit tarttuvat toisiinsa, lisää hieman vettä. Sekoita aika-ajoin. Mausta sipulit suolalla ja sokerilla.

Animal style -kastike

60 g	pikkelöityä kurkkua
175 g	HELLMANN'S Täysmajoneesia
120 g	HELLMANN'S Ketsuppia
80 g	MAILLE Dijon Sinappia
80 g	karamellisoitua sipulia
7 g	ruohosipulia
15 g	Worcestershire-kastiketta
	suolaa ja pippuria

Sekoita kaikki ainekset keskenään.

Pikkelöidyt jalapenot

80 g	jalapenoja
50 g	sokeria
50 g	MAILLE Valkoviinietikkaa
75g	vettä
2 g	suolaa

Kuumenna etikka, vesi, sokeri ja suola, sekoita noin minuutin ajan kunnes sokeri ja suola liukenevat. Jäähdytä ja kaada seos ohueksi viipaloitujen jalapenojen päälle. Anna maustua kylmässä vähintään vuorokausi.

Crispy tots – rapeat perunapallot

750 ml	vettä
10 g	KNORR PROFESSIONAL Valkosipulipyrettä
7 g	KNORR Aromatia
300 g	raastettua cheddaria
45 g	pikkelöityjä jalapenoja
3 g	suolaa
180 g	perunamuusijauhetta
4	kananmunaa
1 dl	vettä
25 g	KNORR PROFESSIONAL Savuchilipyrettä
100 g	MAIZENAA
500 g	pankojauhoja
2 l	öljyä uppopaistamiseen

Mittaa ja sekoita vesi, valkosipulipyre ja jalapenot kulhoon ja lisää muusijauhe vähitellen mukaan. Lisää massaan Aromat, suola ja cheddar. Sekoita massa tasaiseksi ja anna tekeytyä 30 minuuttia.

Muotoile massasta noin 20 gramman painoisia soikioita. Anna levätä pakastimessa 30 minuuttia ennen kypsentämistä.

Aja pankojuhhot hieman hienommaksi. Liuota savuchilipyre veteen ja sekoita sitten kananmunamassaan.

Pyöräytä perunasoiokit Maizenassa, kananmunassa ja pankojuhossa ja toista saadaksesi niistä erityisen rapeita. Anna kuivua 20 minuuttia ennen kuin uppopaistat ne 180 asteessa kullankeltaiseksi. Tarjoa annos kastikkeella, hienonnetulla ruohosipulilla ja karamellisoidulla sipulilla höystettynä.



Recipe by:

Martina Danielsen

MARTINA DANIELSEN

Crispy NoChicken

10 ANNOSTA

10 kpl	THE VEGETARIAN BUTCHER Crispy NoChicken Burgereita
300 g	keitettyjä mungapapuja
200 g	kimchiä
200 g	ohuita porkkanasuikaleita
100 g	ohuita punasipulirenkaita
20 ml	MAILLE Valkoviinietikkaa
300 g	HELLMANN'S Real Majoneesia
10-20 g	wasabia hienonnettua valkosipulia tuoretta inkivääriä limemehua

Valmista pikkelöidyt kasvikset sekoittamalla pavut, porkkana, punasipuli ja etikka keskenään.

Valmista wasabimajoneesi sekoittamalla majoneesi, wasabi, valkosipuli, inkivääri ja limemehu keskenään.

Paista NoChicken Burger pannulla öljyssä. Kasaa Burgerin päälle pikkelöidyt kasvikset, kimchi ja wasabimajoneesi ja viimeistelee tuoreella korianterilla.

Recipe by:

Frank

FRANK JAKOBSEN





Crispy Flat Bread with NoBeef

10 ANNOSTA

10 kpl	ohutleipiä
1000 g	THE VEGETARIAN BUTCHER NoBeef Sliceja
400 g	KNORR Tomatinoa
30 g	KNORR PROFESSIONAL Savuchilipyreetä
100 g	raastettua parmesania
400 g	maustamatonta jogurtia
	salaattia tai vihreitä kasviksia valintasi mukaan

Sekoita Tomatino ja Savuchilipyree keskenään ja levitä seosta ohuelti leivän päälle. Lisää päälle 100 g NoBeef Sliceja ja paahda rapeaksi uunissa.

Sekoita jogurtti ja parmesanraaste keskenään ja mausta halutessasi suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla.

Asettele valitsemasi salaattit tai kasvikset paahdetulle leivälle ja valuta päälle jogurttikastiketta. Rullaa leipä tiukaksi paketiksi ja tarjoile.

Rapeat mausteperunat

ranskalaisia perunoita

KNORR Liha- ja Grillausmaustetta

Tarjoile maustetut perunat lisäkkeenä tai rullaa perunat Gyros-tyyliin leivän väliin.

Recipe by:

FRANK JAKOBSEN

Sweet and Spicy Crispy NoChicken Burger

10 ANNOSTA

10 kpl THE VEGETARIAN BUTCHER Crispy NoChickeneitä

Paista pihveihin pannulla tai fritterissä rapea ja kaunis paistopinta.

Sweet and spicy -kastike

60 ml	rypsiöljyä
20 g	ruokosokeria
4 g	tulisia chilihiutaleita
2 g	valkosipulijauhetta
2 g	sipulijauhetta
1 g	paprikajauhetta
1 g	sitruunahappoa
3 g	suolaa

Yhdistä kaikki ainekset ja sekoita blenderissä kunnes sokeri on liuennut. Laita kastike pursotinpussiin.

10 kpl	perunasämpylöitä
10 kpl	Cheddar-juustoviipaleita
10 kpl	Monterey Jack -juustoviipaleita
400 g	suolakurkkuja
300 g	jäävuorisalaattia
300 g	HELLMANN'S Vegaanimajoneesia

Lämmitä sämpylä. Levitä majoneesia pohjalle ja kanteen. Sulata cheddar pohjalle, lisää päälle kurkut ja pihvi. Levitä Sweet and spicy -kastike pihville, sulata Monterey Jack -juusto sen päälle. Lisää salaatti, hieman lisää kastiketta ja lopuksi kansi päälle.



Recipe by:

Tommi Virranta

TOMMI VIRRANTA

Ultimate Loaded Nachos

10 ANNOSTA

Chili

100 g	kuutioitua sipulia
20 g	rypsiöljyä
10 g	KNORR PROFESSIONAL Valkosipulipyrettä
4 g	kuminajauhetta
1 g	chilihiutaleita
2 g	kaakaojauhetta
0,5 g	kanelijauhetta
20 g	sitruunamehua
250 g	THE VEGETARIAN BUTCHER NoMinceä
450 g	KNORR Tomatinoa

Kuullota sipulit kattilassa, lisää mukaan mausteet ja jatka kuullottamista. Lisää NoMince sekä Tomatino ja anna hauduta miedolla lämmöllä 10 minuuttia.

Juustokastike

200 g	HELLMANN'S Real Majoneesia
30 g	vettä
120 g	raastettua, pitkään kypsytettyä cheddaria

Mittaa majoneesi ja vesi pannulle ja kuumenna maltillisesti. Sekoita mukaan cheddar ja sekoita kunnes kastike on tasainen.

Tomaattisalsa

50 g	hienonnettua punasipulia
25 g	tuoreen limen mehua
5 g	väkiviinaetikkaa
7 g	sokeria
4 g	suolaa
300 g	tomaattikuutioita
10 g	KNORR PROFESSIONAL Valkosipulipyrettä
20 g	korianteria
20 g	ruoho- tai kevätsipulia
5 g	Knorr Kylmäliukoista tärkkelystä

Sekoita punasipuli, limemehu, etikka, sokeri ja suola keskenään sekaisin ja anna maustua huoneenlämmössä vähintään 30 minuuttia. Lisää mukaan loput ainekset ja sekoita hyvin. Anna tekeytyä noin 15 minuuttia, tarjoile nachojen kanssa.

Lisäksi

Nachoja jokaiseen annokseen

Recipe by:

Sami Lamminaho

SAMI LAMMINAHO



Wrap with NoChicken Chunks

10 ANNOSTA

600 g	THE VEGETARIAN BUTCHER NoChicken Chunkseja
10 kpl	keskikokoisia vehnätortilloja
300 g	HELLMANN'S Vegaanimaajoneesia
10+30 g	KNORR Professional Currypyrettä
10 g	KNORR Valkosipuli Tahnamaustetta
70 g	mietoa mangochutneyta
12 g	KNORR PROFESSIONAL Savuchilipyrettä
10 g	sitruunamehua
6 g	MAILLE Valkoviinietikkaa
50 ml	oliiviöljyä
100 g	salaattisekoitusta
80 g	pikkelöityjä jalapenoja (kts. resepti vieressä)
120 g	pikkelöityä punasipulia (kts. resepti vieressä)
	suolaa
	pippuria

Sekoita NoChicken Chunksien joukkoon oliiviöljy, 10 g currypyrettä ja valkosipulitahnamauste. Levitä Chunksit foliovuolalle ja anna maustua 20 minuuttia. Kypsennä 190-asteisessa kiertoilma-uunissa 70% kosteudessa noin 7 minuutin ajan. Anna jäähtyä.

Sekoita majoneesi, 30g currypyrettä, savuchilipyre, sitruunamehu, etikka ja mangochutney keskenään ja mausta vielä suolalla ja pippurilla.

Kun NoChicken Chunksit ovat jäähtyneet, jauha niitä hienommaksi mixerissä mutta jätä rakenne krouviksi. Sekoita jauhetut Chunksit ja majoneesi-kastike keskenään ja anna vetäytyä viileässä. Täytä tortillalettu Chunks-massalla, salaatilla sekä pikkelöidyllä punasipulilla ja jalapenoilla.

Pikkelöidyt jalapenot ja punasipulit

40 g	ohuita jalapenosiivuja
120 g	ohuita punasipulirenkaita
100 g	kidesokeria
100 g	MAILLE Valkoviinietikkaa
150 ml	vettä
4 g	suolaa

Kiehauta vesi, etikka, sokeri ja suola. Anna jäähtyä. Laita jalapenot ja punasipulit omiin astioihinsa ja peitä ne pikkeliliemellä. Anna tekeytyä vuorokausi.



Recipe by:

Magnus Rydberg

MAGNUS RYDBERG



Glaced Onion with Fried Capers

10 ANNOSTA

6 kpl	isoja sipuleita
20 g	KNORR Kasvisfonditiivistettä
400 g	kuivaa valkoviiniä
5 g	paahdettua sipulia
1000 ml	38% kermaa
6 g	KNORR Umamia
100 g	kapriksia
150 g	Comtèjuustoa
	vihreitä yrttejä makusi mukaan

Kuori ja puolita sipulit ja karamellisoi ne pannulla leikkauspinnalta. Kuorruta sipulit kasvisfonditiivisteellä ja kypsennä uunissa pehmeiksi.

Paista kaprikset öljyssä pannulla rapeiksi ja siirrä ne paperin päälle.

Kaada valkoviini ja sipulit kattilaan ja redusoi puoleen. Lisää kerma ja Umami ja kuumenna kiehuvaaksi. Sulata mukaan juusto koko ajan sekoittaen. Anna asettua ja kaada sitten sifoniin.

Tarjoile juustovahto sippuleiden, rapeiden kapriksien ja runsaiden yrttien kera.

Recipe by:

FRANK JAKOBSEN

Berlin Pita Kebab

10 ANNOSTA

NoBeef pihvi

1000 g	THE VEGETARIAN BUTCHER
	NoBeef Burgeria
150 g	salottisipulia
15 g	valkosipulia
15 g	korianteria
15 g	persiljaa
15 g	minttua
6 g	kuminaa
8 g	savupaprikajauhetta
10 g	suolaa
1 g	mustapippuria

Hienonna sipulit. Sekoita käsin kaikki ainekset keskenään tasaiseksi massaksi. Jaa massa 100 g osiin ja painele niistä pyöreitä pihvejä. Paista kaunis paistopinta pannulla tai grillissä.

Tomaattikastike

500 g	KNORR Pronto tomaattisurvosta
80 g	chiliä
10 g	ruokosokeria
20 ml	oliiviöljyä
0,5 g	mustapippuria
8 g	suolaa
6 ml	Tabascoa

Yhdistä kaikki ainekset ja aja blenderissä tasaiseksi.

Tsatziki

500 g	turkkilaista jogurttia
200 g	kurkkua
10 g	valkosipulia
1/2	sitruunaa
6 g	suolaa
2 g	sokeria
20 g	minttua
20 g	tilliä

Valuta raastettu kurkku ja taputtele se kuivaksi. Raasta valkosipuli ja sekoita kaikki ainekset keskenään. Anna maustua vähintään neljä tuntia.

Marinoitu punakaali

500 g	punakaalia
100 g	vettä
100 g	MAILLE Valkoviinietikkaa
100 g	sokeria
10 g	suolaa
1 kpl	tähtianista
1 g	korianterinsiemeniä
1 g	fenkolinsiemeniä
1 g	chiliä
1 g	maustepippuria
1 g	mustapippuria

Sekoita vesi, sokeri, etikka ja mausteet keskenään ja kuumenna kiehuvaaksi. Suikaloi punakaali ohuiksi suikaleiksi. Sulje liemi ja kaali vakuumpussiin ja anna tekeytyä vähintään neljä tuntia. Siivilöi ennen käyttöä.



Sumakkipunasipuli

500 g	punasipulia
50 ml	oliiviöljyä
5 g	sumakkia
20 g	persiljaa
1	sitruunan mehu
10 g	suolaa
10 g	chilihiutaleita
60 g	granaattiomenamelassia

Viipaloi punasipuli ohuiksi viipaleiksi. Sekoita kaikki ainekset keskenään ja anna maustua vähintään neljä tuntia.

10 kpl	pitaleipiä
200 g	fetajuustoa raastettuna
50 g	korianteria

Lämmitä pitaleivät uunissa. Levitä tomaattikastike leivän väliin. Lisää sitten pihvi, marinoitu punakaali ja sumakkipunasipuli sekä tsatziki. Ripottele päälle vielä fetajuusto ja korianteri.

Recipe by:

Tommi Verranta

TOMMI VIRRANTA



Crispy NoChicken Salad with Parmesan Dressing

10 ANNOSTA

Kastike

600 g	HELLMANN'S Vegaanimajoneesia
80 g	MAILLE Dijon Sinappia
40 g	parmesania
40 ml	MAILLE Valkoviinietikkaa

Raasta parmesan hienoksi ja sekoita kaikki ainekset keskenään sekaisin.

1500 g	romainesalaattia reiluina paloina
200 g	parmesanlastuja
10 kpl	THE VEGETARIAN BUTCHER Crispy NoChickeniä

Paista tai uppopaista NoChickenit rapean kullanruskeiksi. Kokoa annos.

Smash Mushroom Veggie Burger

10 ANNOSTA

- 10 kpl THE VEGETARIAN BUTCHER
NoBeef Burgereita
- 10 kpl briossisämpylöitä
- 400 g HELLMANN'S Real Majoneesia
- 10 g paahdettua sipulia
- 60 g MAILLE Dijon Sinappia
- 5 g nestemäistä savuaromia
- 10 kpl pitkään kypsytettyjä cheddarjuustosiivuja
- 400 g viipaloituja herkkusieniä
- 20 g KNORR Sienifonditiivistettä
- salaatinlehtiä

Sekoita keskenään majoneesi, sipulit, sinappi ja savuaromi (voit myös käyttää kokojyväsinnappia rustiikkisemmän ulkonäön luomiseksi).

Paista sienet pannulla sienifonditiivisteessä.

Smashaa NoBeef Burger pannulla lisäten hieman voita pannuun paistamisen aikana. Sulata cheddar-siivu NoBeef Burgerin päälle.

Lämmitä sämpylät ja rakenna burgeri kasaamalla salaatti ja majoneesikastike pohjalle, ja niiden päälle cheddarilla höystetty NoBeef Burger ja paistetut sienet.

Recipe by:

Frank Jakobsen

FRANK JAKOBSEN



The Vegetarian Butcher Nuggets

10 ANNOSTA

1000 g THE VEGETARIAN BUTCHER Nuggetteja

DIPIT:

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja anna tekeytyä kylmässä vähintään neljä tuntia. Sekoita ennen tarjoilua.

Sinihomejuusto

500 g HELLMANN'S Täysmajoneesia

250 g crème fraîchea

350 g sinihomejuustoa

100 g MAILLE Valkoviinietikkaa

Remoulade

500 g HELLMANN'S Täysmajoneesia

125 g tartar pikkelssiä

50 g kurkkurelissiä

8 g sokeria

Mangoraja

500 g HELLMANN'S Täysmajoneesia

50 g mangopyrettä

20 g sokeria

5 g madras curry maustesekoitusta

Sweet chili

500 g HELLMANN'S Täysmajoneesia

115 g KNORR Sunshine Chiliä

40 g Sriracha-kastiketta

Oriental

500 g HELLMANN'S Täysmajoneesia

150 g pikkelöityä kurkkua

60 g tartar pikkelssiä

40 g Sriracha-kastiketta

20 g KNORR PROFESSIONAL Paprikapyrettä

Sweet curry

500 g HELLMANN'S Täysmajoneesia

50 g omenapyrettä

125 g tartar pikkelssiä

15 g sokeria

4 g lemon curry maustesekoitusta

Valkosipuli

500 g HELLMANN'S Täysmajoneesia

75 g murskattua valkosipulia

50 g runsasrasvaista kermaa

50 g jogurttia

5 g sokeria



Recipe by:

Sami Lamminaho

SAMI LAMMINAHO

Mixed Veg "Middle East" with Harissadip

10 ANNOSTA

200 g punaista paprikaa
200 g keltaista paprikaa
400 g munakoisoa
400 g kesäkurpitsaa
300 g punasipulia
100 g oliiviöljyä
suolaa

Pilko kasvikset ja pujota ne vartaisiin.
Mausta oliiviöljyllä, suolalla ja "Middle East" -mausteseoksella (kts. resepti alla)

Middle East mausteseos

8 g KNORR Vähäsuolaista Kasvislientä
20 g pippurisekoitusta
20 g valkosipulijauhetta
10 g kuminaa
10 g sipulijauhetta
10 g chilihiutaleita
10 g sitruunapippuria
6 g paprikajauhetta
5 g fariinisokeria
8 g sumakkia

Sekoita kaikki mausteet keskenään.

Harissa-dippi

200 g HELLMANN'S Vegaanimaajoneesia
18 g harissaa
8 g raastettua valkosipulia
10 g sitruunamehua
1 g raastettua sitruunankuorta
suolaa
pippuria

Sekoita kaikki ainekset keskenään,
viimeistele maku suolalla ja pippurilla.

Recipe by:

Magnus Rydberg

MAGNUS RYDBERG





Heart Attack Crispy NoChicken Burger

10 ANNOSTA

10 kpl	THE VEGETARIAN BUTCHER
	NoChicken Burgereita
16 kpl	kuorruttamattomia donitseja
2 dl	HELLMANN'S Ketsuppia
30 g	ruskeaa sokeria
30 g	MAILLE Sherryviinietikkaa
2 kpl	tuoretta chiliä
4 kpl	valkosipulinkynttä
2 dl	HELLMANN'S Vegaanimajoneesia
10 g	nestemäistä savuaromia
2 kpl	isoja tomaatteja
2 kpl	punasipulia
	suolaa
	pippuria
	sokeria

Kuumenna ketsuppi hiljalleen kiehuvaksi, lisää mukaan hienonnetut valkosipulit, chilit, etikka, ruskea sokeri ja suola. Keitä kasaan 15%. Mausta majoneesi suolalla, pippurilla ja savuaromilla.

Paista NoChicken Burgerit öljyssä, mausta suolalla ja pippurilla.

Litistä donitseja hieman kasaan. Levitä majoneesi halkaistun donitsin pohjan päälle, kasaa päälle kaksi tomaattiviipaletta ja muutama punasipuli-rengas. Sivele burgerin päälle reilusti ketsuppia ja aseta se punasipulien päälle. Lisää vielä toinen kerros tomaattia, punasipulia ja reilu majoneesi. Aseta toinen donitsin puolikas kanneksi ja glaseeraa se vielä ketsupilla.

Recipe by:

SIGURD KVITBERG

Deep Dish Pizza

1 KPL, HALKAISIJA NOIN 25 CM

Tomaattikastike

250 g	KNORR Tomatinoa
0,5 g	chilihiutaleita
5 g	hienonnettua valkosipulia
3 g	suolaa
4 g	sokeria
3 g	KNORR Tahnamauste Basilikaa

Sekoita kaikki ainekset keskenään.
Voit valmistaa kastikkeen edellisenä päivänä.

Pizzataikina

2,5 g	kuivahiivaa
125 g	kädenlämpöistä vettä
2,5 g	sokeria
5 g	suolaa
225 g	laadukkaita vehnäjauhoja
20 g	MAIZENA Tapiokaa
40 g	rypsiöljyä tai sulatettua voita

Sekoita hiiva ja vesi ja sekoita kunnes hiiva on liuennut. Lisää seokseen kuivat aineet sekä öljy ja sekoita kutteri-mikserissä. Jatka sekoittamista puoliteholla ja lisää vettä kunnes taikina on sopivan jämykkää. Anna taikinan levätä tunnin ajan lämpimässä paikassa.

Valmistus

	pizzataikina
	tomaattikastike
20 g	rypsiöljyä tai voita pannun voiteluun
250 g	raastettua mozzarellaa
70 g	THE VEGETARIAN BUTCHER NoPepperonia
25 g	raastettua parmesania

Kauli taikina ohueksi. Voitele pannu ja nosta taikina-levy pannulle. Ripottele mozzarella taikinan päälle ja peitä tomaattikastikkeella. Lisää päälle NoPepperoni-viipaleet ja parmesan. Kypsennä 185-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia. Anna levätä hetki ennen tarjoilua.

**The Vegetarian
Butcher
NoPepperoni
saatavilla pian!**



Recipe by:

Sami Lamminaho

SAMI LAMMINAHO



Vegan Amazeballs Sub Sandwich

10 ANNOSTA

Amazeballs NoBeef pyörökät

1000 g	THE VEGETARIAN BUTCHER	10	sub-sämpylää
	Raw NoBeef Burgereita	1 kpl	ohuita punasipulirenkaita
200 ml	kasvikermaa	15 kpl	Monterey Jack -juustoviipaleita
2 kpl	sipuleita	400 g	jäävuorisalaattia
60 g	parmesania	200 g	suolakurkkuviipaleita
80 g	pankojauhoja	Lämmitä sämpylät uunissa. Levitä majoneesia molemmin puolin, täytä sitten salaattilla ja puolitetuilla Amazeballs-pyörököillä. Sulata juusto pyörököiden päälle ja lisää päälle vielä kurkut ja sipuliviipaleet. Aseta kansi päälle.	
40 g	persiljaa		
80 g	KNORR Tahnamauste Basilikaa		
1 g	mustapippuria		

Kuori sipulit, pilko ne hienoksi ja kuullota pannulla pehmeiksi. Sekoita kasvikerma, pankojuhota ja parmesan keskenään. Lisää mukaan loput raaka-aineet ja sekoita huolellisesti. Pyöritä massasta noin 50 gramman pyörököitä ja kypsennä uunissa 225 asteessa 10 minuuttia.

Tomaattimajoneesi

300 g	HELLMANN'S Vegaanimajoneesia
80 g	aurinkokuivatut tomaatteja
70 g	paprikaa öljyssä
30 g	KNORR Tahnamauste Basilikaa
10 g	KNORR PROFESSIONAL Savuchilipyrettä
10 g	KNORR Kylmäliukoista tärkkelystä

Valuta ja kuivaa aurinkokuivatut tomaatit ja paprikat ja aja ne sileäksi mikserissä. Lisää mukaan loput raaka-aineet ja sekoita hyvin. Anna levätä 10 minuuttia, sekoita vielä kertaalleen ja siirrä pursotinpusiin.

Recipe by:

Tommi Virranta

TOMMI VIRRANTA



Sticky Chocolate Cake with Fluffy Mocha Topping

12 ANNOSTA

Suklaakakku

150 g	HELLMANN'S Real Majoneesia
135 g	sokeria
135 g	muscovadosokeria
1 kpl	kananmunaa
50 ml	vahvaa kahvia
50 g	kaakaojauhetta
100 g	jauhoja
10 g	vaniljasokeria
2 g	suolaa

Sekoita majoneesi, kahvi, kananmuna ja sokeri keskenään sekaisin. Yhdistä jauhot, kaakao, vaniljasokeri ja suola ja sekoita ne sitten huolellisesti majoneesiseokseen. Kaada seos voideltuun vuokaan (halkaisija 24cm) ja kypsennä esilämmitetyssä uunissa 175 asteessa 21 minuuttia. Anna jäähtyä.

Mokkasuklaakuorrute

120 g	CARTE D'OR Suklaamoussea
1,5 dl	maitoa
1 dl	kermaa
2 g	Nescafé espressojauhetta

Sekoita mousseaines, maito, kerma ja kahvi-jauhe keskenään. Vatkaa ensin hitaasti kahden minuutin ajan ja sen jälkeen täydellä teholla, kunnes mousse on kuohkeaa ja sopivan jämkä-kää.

Koristeluun

tomusokeria
Maldon-suolaa
tummasuklaarouhetta
suklaakastiketta

Kuorruta kakku moussella, suklaakastikkeella, tomusokerilla, suolarakeilla ja suklaarouheella.

Mini Doughnuts with Cardamom and Fluffy Almond Whip

16 KPL

Taikina

110 g	maitoa
10 g	hiivaa
40 g	sokeria
65 g	HELLMANN'S Real Majoneesia
4 g	jauhettua kardemummaa
2 g	vaniljasokeria
2 g	leivinjauhetta
225 g	vehnäjauhoja

Liuota hiiva maitoon ja lisää sitten sokeri, majoneesi ja kardemumma. Sekoita vehnäjauhot, leivinjauhe ja vaniljasokeri keskenään ja lisää se vähän kerrallaan sekoittaen maitoseoksen joukkoon. Vaivaa taikinaa taikinakoukulla noin 15 minuutin ajan, kunnes se on tasaista ja kiiltävää. Anna levätä liinan alla 15 minuuttia.

Jaa taikina 16 yhtä suureen osaan ja siirrä ne jauhotetun leivinpaperin päälle. Anna kohota 2,5–3 tuntia.

Mantelikerma

75 g	maitoa
150 g	manteleita
1 kpl	karvasmanteleita
1 g	jauhettua kardemummaa
2 g	vaniljasokeria
45 g	sokeria
3 dl	kermaa

Jauha mantelit ja sokerit hienoksi mikserissä. Lisää maito, kardemumma ja vaniljasokeri ja sekoita massa tasaiseksi. Vatkaa kerma kuohkeaksi, lisää mukaan mantelimassa ja jatka vatkaamista kunnes saat tasaisen kiiltävän vaahdon. Pidä vaahto viileänä.

Kypsennys & viimeistely

1 l	öljyä
	tomusokeria
	kardemummaa

Kuumenna öljy 180 asteeseen. Kypsennä munkit öljyssä, paistaen niitä noin 2 minuuttia kummaltakin puolelta. Siirrä jäähtymään ritilälle tai paperin päälle.

Leikkaa munkeista hattu pois ja täytä sisus mantelikeramalla. Laita hattu takaisin päälle ja ripottele päälle tomusokeria ja jauhettua kardemummaa Tarjoile heti.

Recipe by:

Martina Danielsen

MARTINA DANIELSEN



Tuotteet

Tuote	EAN Myyntierä
The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks 1,75 kg	 8 720182 215567
The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger 2,26 kg	 8 710522 767054
The Vegetarian Butcher NoMince 2 kg	 8 720182 042958
The Vegetarian Butcher Crispy NoChicken Burger 1,8 kg	 8 720182 103260
The Vegetarian Butcher NoChicken Nuggets 1,75 kg	 8 718692 787827

Hellmann's Vegaanimajoneesi 2,5 kg	 8 717163 854228
Hellmann's Real Majoneesi 2 L	 8 720182 249913
Hellmann's Real Majoneesi 10 kg	 8 722700 360889
Hellmann's Täysmajoneesi 5 kg	 8 722700 573982
Hellmann's Ketsuppi 5 kg	 5 601169 801818

Maille Dijon Originale Sinappi 8 x 1 kg	 8 711200 375691
Maille Valkoviinietikka 6 x 500 ml	 8 710522 952733
Maille Sherryviinietikka 6 x 500 ml	 8 710522 667125

Knorr Tomatino 4 x 3 kg	 5 411100 448213
Knorr Pronto 4 x 3 kg	 8 712566 801756

Tuote	EAN Myyntierä
Knorr Tahnamauste Timjami 2 x 340 g	 5 704066 306186
Knorr Tahnamauste Valkosipuli 2 x 340 g	 5 704066 306230
Knorr Tahnamauste Basilika 2 x 340 g	 5 704066 306247
Knorr Professional Valkosipuli Puré Professional 2 x 750 g	 8 722700 670438
Knorr Professional Savuchili Puré Professional 2 x 750 g	 8 712566 618279
Knorr Professional Curry Puré Professional 2 x 750 g	 8 718114 974361
Knorr Professional Paprika Puré Professional 2 x 750 g	 8 718114 974248
Knorr Umami 3 x 1 kg	 8 712566 938919
Knorr Sunshine Chili 6 x 1 L	 8 712100 955983

Maizena maissitärkkelys 12 x 700 g	 5 704066 330020
Maizena maissitärkkelys 4 x 2,5 kg	 5 704066 330013
Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapioka 4 x 2 kg	 8 714100 795064
Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys / suuruste 4 kg	 8 714100 851524

Knorr Kasvisfonditiiviste 6 x 1 L / 50 L	 8 720182 272805
Knorr Sienifonditiiviste 6 x 1 L / 50 L	 8 720182 273000

Knorr Kasvisliemi vähäsuolainen 5 kg / 625 L	 8 720182 071347
Knorr Kasvisliemi vähäsuolainen 3 x 1 kg / 125 L	 8 720182 059420

Carte d'Or Suklaamousse 1,44 kg / 10 L	 8 712566 417674
--	--



Dirty Veggie



@UnileverFoodSolutionsSuomi



unileverfoodsolutions_suomi

unileverfoodsolutions.fi



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.