



KEITTOJA, SALAATTEJA JA MUITA MAISTUVIA MAKUJA

- 11 RESEPTIÄ, JOISSA ON HELLMANN'S VINEGRETTIÄ -



KEITTOJA, SALAATTEJA JA MUITA MAISTUVIA MAKUJA

11 reseptiä, joissa on HELLMANN'S vinegrettiä

Kun menyyssä on huolella valmistettuja keittoja ja ruokaisia salaatteja, ravintolalalla pääsee pitkälle. Siksi olemme luoneet 11 reseptiä, joilla kaikilla on yksi hyvä yhteinen asia: ne sisältävät maukkaita HELLMANN'S vinegrettejä. Todella hyvä vinegretti sopii nimittäin muihinkin tar-

koituksiin kuin kruunaamaan hyvän salaatin. Käytä sitä korostamaan lämpimiä ruokiasi, viimeistelemään jälkiruokasi tai nostamaan kastikkeesi aivan uusille tasoille. Etkö usko meitä? Kokeile yhtä tämän kokoelman resepteistä, niin saat nähdä!

HELLMANN'S VINEGRETIT

Kuten ehkä näet, olemme päivittäneet vinegrettejemme ilmeen. Kun nyt olimme vauhdissa paransimme samalla korkkia, jotta siitä tuli helpompi sekä avata että sulkea. Lisäksi lanseerasimme aivan uuden vinegretin. Toisin sanoen monta mainiota uutuutta yhdellä kertaa.

UUTUUS



HELLMANN'S Omenasiideri- Sherryvinegretti

Kypsä tulokas, joka on valmistettu ihanasta omenasiideristä - ja Pedro Ximenes -viinietikasta ja hunajasta.



HELLMANN'S Seesami-soijavinegretti

Täydellisen maukas sekoitus seesamiöljyä, soijaa, paahdettuja seesaminsiemeniä, punaviiniä ja valkoviinietikkaa. Itsestään selvä ainesosa, kun valmistat aasialaisia ruokia.



HELLMANN'S Sitruunavinegretti

Raikas ja pirteä vinegretti, joka on valmistettu extra virgin oliiviöljystä sekä Espanjan Murcian auringonkypsyttämien sitruunoiden mehusta ja kuoresta.



HELLMANN'S Vadelmavinegretti

Antaa täydellisen makutasapainon salaatillesi. Vadelma, punaviini-etikka ja herukkamehutiiviste saavat yhdessä aikaan makean vinegretin, jossa on myös särmikkyyttä. Hellmann's Vadelmavinegretti tarjoaa vuoden ympäri optimaalisen maun.

RESEPTIT

Klikkaa reseptin nimeä tästä päästäksesi reseptiin.

Klikkaa  päästäksesi takaisin tälle sivulle.



Paahdettu palsternakkakeitto, jossa on omenaa >



Kylmä tomaattikeitto >



Linssisalaatti, jossa on spelttiä & Omenaa >



Uunissa paahdetut juurekset timjamin kera >



Vihreää parsaa rakuunan kera >



Salaatti paistetun broilerinmaksan & seesamin kanssa >



Karamellisoitu sipulipiiras oliivien ja anjoviksen kera >



Aasialainen papusalaatti >



Porkkana- ja appelsiinisalaatti >



Aasialainen ceviche-lohi limen kera >



Juurikkaista, selleristä ja omenasta valmistettu salaatti >

FIKSU, FIKSUMPI, FIKSUIN



Reseptit jotka on merkitty yhdellä maapallolla ovat ilmastoystävällisempiä kuin monet muut perinteiset suurkeittiö- ja ravintolareseptit ja ne vastaavat CO₂ päästöissä suurusluokkaa joka on enemmän kuin 1,4 mutta maksimissaan 2,4 kg per annos.



Reseptit kahdella maapallolla aiheuttavat huomattavasti pienemmän ympäristövaikutuksen kuin keskiverto reseptit ja ne vastaavat CO₂ päästöissä suuruusluokkaa joka on enemmän kuin 0,7 mutta maksimissaan 1,4 kg per annos.



Meidän kaikista ilmastoystävällisimmät reseptit ovat merkitty kolmella maapallolla ja vastaavat CO₂ päästöissä maksimissaan 0,7 kg per annos.

CO₂e (hiilidioksidiekvivalentti) kuvaa kaikkien kasvihuonekaasujen yhteenlaskettua ilmastoa lämmittävää vaikutusta. CO₂e lasketaan muuntamalla kaikki tuotteen tuotantoketjun aikana syntyvät kasvihuonekaasut hiilidioksidipäästöjä vastaaviksi.



PAAHDETTU PALSTERNAKKAKEITTO, JOSSA ON OMENAA

Maukas keitto, joka perustuu omenaan ja palsternakkaan, maustettu luomukasvisliemestä ja Omenasiideri-Sherryvinegretistä.

RAAKA-AINEET

10 hengelle
(3 dl henkilöä kohden)



- 900 g** palsternakkaa, kuorittuna
400 g omenoita, kuorittuna
250 g sipulia, kuorittuna
1 dl **HELLMANN'S Omenasiideri-Sherryvinegrettiä**
2,4 l vettä
40 g **Knorr luomu kasvislientä, vähäsuolaista**
2 g timjamia
15 g suolaa
1 dl **Knorr Kuohu 30% laktoositon -kasvi-rasvasekoitetta Crème Bonjour, Naturel, laktoositon**
Tarjoiluun
0,5 dl **HELLMANN'S Omenasiideri-Sherryvinegrettiä**
Timjamia, tuoretta

Tee näin

1. Kuori ja paloittele palsternakat. Poista omenista siemenet ja leikkaa lohkoiksi, paloittele sipulit neljään osaan
2. Nosta kaikki ainekset GN-pellille ja sekoita joukkoon HELLMANN'S Omenasiideri-Sherryvinegretti ja hieman suolaa. Paahda 225-asteisessa uunissa kunnes palsternakka on pehmeää, n. 10 minuuttia.
3. Nosta palsternakat, sipulit ja omenat pataan, lisää vesi ja kiehauta, anna kiehua 5 minuuttia.
4. Lisää vähäsuolainen Knorr Luomu kasvisliemi, timjami ja mausta suolalla ja pippurilla.
5. Lisää joukkoon Knorr Kuohu 30% ja Crème Bonjour Naturell ja soseuta. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa.

Tarjoiluun

Lisää lämpimään keittoon tarjottaessa muutama tippa HELLMANN'S Omenasiideri-Sherryvinegrettiä ja tuoretta timjamia.



KYLMÄ TOMAATTIKEITTO

Kylmä tomaattikeitto, jossa on syviä makuja. Tarjoa katkarapujen, kurkkukuutioiden ja tillin kera. Keiton voi valmistaa hyvissä ajoin ennen tarjoilua ja sen voi antaa seistä kylmässä yön yli.

RAAKA-AINEET

10 hengelle
(2 dl henkilöä kohden)



900 g	tomaattia, kuutioituna
550 g	punaista paprikaa, kuutioituna
450 g	kurkkua, kuutioituna
6 g	valkosipulia, hienonnettuna
1 dl	HELLMANN'S Omenasiideri-Sherryvinegrettiä
15 g	suolaa
15 g	Knorr Professional Savuchili -pyreetä
2 g	sitruunaa, puristettuna

Tarjoiluun

250 g	katkarapuja, kuorittuna
250 g	kurkkua
5 g	tilliä
15 g	oliiviöljyä

Tee näin

1. Leikkaa tomaatit, kurkku ja paprika pieniksi paloiksi ja kääntele joukkoon valkosipuli, HELLMANN'S Omenasiideri-Sherryvinegretti, suola ja Knorr Professional Savuchili -pyree. Anna marinoitua vähintään 30 minuuttia.
2. Soseuta kasvikset karkeaksi keitoksi, mausta suolalla ja sitruunamehulla. Jäähdytä keitto.
3. Ennen tarjoilua. Kuori kurkku, poista siitä siemenet ja kuutioi, ja hienonna tilli

Tarjoiluun

Tarjoa keitto kylmänä kurkkukuutioiden, katkarapujen ja tillin kera.



LINSSISALAATTI, JOSSA ON SPELTTIÄ & OMENAA

Maukas linssi-spelttisalaatti on maustettu Omenasiideri-Sherryvinegretillä ja savustetulla pekonilla. Lisää salattiin lehtiselleri, omena, salaattisipuli ja persilja.

RAAKA-AINEET

10 hengelle



150 g	spelttiä, liotettu yön yli
400 g	linsejä
1,5 dl	HELLMANN'S Omenasiideri-Sherryvinegrettiä
250 g	lehtiselleriä, pieninä kuutioina
180 g	omenoita, suikaleina
50 g	punasipulia, hienonnettuna
100 g	salaattisipulia, viipaleina
10 g	persiljaa, hienonnettuna
150 g	pekonia, kuutioina
50 g	kurpitsansiemeniä, paahdettuna

Tee näin

Linssit ja speltti

1. Huuhtelee ja keitä linssit suolavedessä kunnes ne ovat pehmeitä, mutta ei ylikypsiä, n. 15 minuuttia.
2. Kaada neste kulhoon, lisää 1 dl HELLMANN'S Omenasiideri-Sherryvine-grettiä vastakeite-tyille linsseille, mausta suolalla ja pippurilla. Anna jäähtyä.
3. Huuhtelee speltti ja keitä se kevyesti suola- tussa vedessä n. 20 minuuttia. Kaada neste pois.

Pekoni

Paista pekonikuutiot ja kaada ylimääräinen rasva pois.

Tarjoiluun

1. Sekoita linssit ja speltti lehtisellerin, persiljan, punasipulin, salaattisipulin, omenan ja 50 ml HELLMANN'S Omenasiideri-Sherryvinegretin kanssa, tarkista maku ja mausta suolalla ja pippurilla
2. Koristele pekonilla ja paahdetuilla kurpitsan- siemenillä.



UUNISSA PAAHDETUT JUUREKSET TIMJAMIN KERA

Täydellinen lisuke pääruoalle tai jos haluat useita ruokalajeja buffettiin. Juureksia voi vaihdella mieltymystesi mukaan.

RAAKA-AINEET

10 hengelle



1,5 kg perunoita, porkkanaa
maa-artisokkaa, juuri-
persiljaa, raitajuurtta
tai keltajuurtta
1 dl **HELLMANN'S**
Sitruunavinegrettiä
Timjamia ja rosmariinia
Suolaa ja pippuria

Tee näin

1. Kuori tai pese ohutkuoriset juurekset huolella.
2. Paloittele juurekset ja sekoita 70 ml HELLMANN'S Sitruunavinegrettiä, puolet yrteistä, suolaa ja mustapippuria GN-vuoassa
3. Paahda 225-asteisessa uunissa kunnes juurekset ovat kypsiä, n. 20 minuuttia.

Tarjoiluun

Lisää tarvittaessa suolaa, mausteyrttejä ja lisää HELLMANN'S Sitruunavinegrettiä



VIHREÄÄ PARSAA RAKUUNAN KERA

Ihana, vihreä parsaa maustettuna rakuunalla ja HELLMANN'S Omenasiideri-Sherryvinegretillä. Viimeistellään munalla ja pekonilla. Täydellinen alkupalaksi tai lounasbuffetin lisukkeeksi.

RAAKA-AINEET

10 hengelle



- 750 g** vihreää parsaa
- 60 g** salottisipulia, hienonnettuna
- 1 dl** **HELLMANN'S Omenasiideri-Sherryvinegrettiä**
- 2** munaa, kovaksi keitettyä
- 60 g** pekonia, kuutiona
- 30 g** kaprista
- 5 g** rakuunaa, tuoretta Suolaa ja pippuria

Tee näin

Parsa ja vinegretti

1. Leikkaa parsan alaosa pois.
2. Hienonna 2/3 rakuunasta. Sekoita rakuuna ja salottisipuli HELLMANN'S Omenasiideri-Sherryvinegrettiin ja mausta suolalla ja mustapippurilla.
3. Hienonna muna ja nosta syrjään.
4. Paista pekoni, poista ylimääräinen rasva.
5. Höyrytä parsaa kevyesti uunissa: n. 4 minuuttia (paksuudesta riippuen).

Tarjoiluun

Tarjoile parsaa kastikkeeseen, hienonnetun kananmunan, kapristen, pekonin ja jäljellä olevan rakuunan kanssa.



SALAATTI PAISTETUN BROILERINMAKSAN & SEESAMIN KANSSA

Kesäinen salaatti, jossa on seesamiöljyssä paistettua broilerinmaksaa ja joka viimeistellään tuoreilla vadelmilla. Tarjoillaan rapeaksi paistetun pekonin kera.

RAAKA-AINEET

10 hengelle



250 g Lollo Rosso -salaattia,
huuhdeltuna
250 g sydänsalaattia,
huuhdeltuna
500 g broilerinmaksaa
15 g rapsiöljyä
150 g tuoreita vadelmia
60 g salottisipulia,
hienonnettuna
140 g pekonia, kuutioina
1 dl **HELLMANN'S**
Vadelmavinegretti
Hiutaletuolaa ja
mustapippuria

Tee näin

Pekoni

Paista pekoni rapeaksi, valuta rasva pois.

Broilerinmaksa

1. Puhdista broilerinmaksa ja halkaise kahtia.
2. Paista maksa vaaleanpunaiseksi öljyssä ja mausta suolalla ja pippurilla. Lisää salottisipuli.
3. Paista vielä muutama minuutti ja deglaseeraa pannu 70 ml:lla **HELLMANN'S Vadelmavinegretti**.

Tarjoiluun

Sekoita salaatti tarjoiluastiassa ja nosta broilerinmaksaa ja vadelmat salaatin päälle. Lisää loput vinegretit.



KARAMELLISOITU SIPULIPIIRAS OLIIVIEN JA ANJOVIKSEN KERA

Hävyttömän hyvä piiras, jossa on oliiveja ja anjovista. Tarjoa rapean vihersalaatin kera

RAAKA-AINEET

10 hengelle



1 kg	keltasipulia, viipaleina
1,5 dl	HELLMANN'S Omenasiideri- Sherryvinegrettiä
10 g	sokeria
10 g	suolaa
120 g	kalamataoliiveja, kivettömiä
80 g	anjovista, ruodotonta
2 g	timjamia
900 g	voitaikinaa
1	kananmuna

Tee näin

Ruskistettu sipuli

1. Ruskista sipulia hitaasti 1 dl HELLMANN'S Omenasiideri-Sherryvine-gretissä keskilämmöllä 20–25 minuuttia, sekoita tasaisin väliajoin kunnes sipuli on ruskistunut.
2. Hienonna sillä aikaa puolet anjoviksesta (säästä liemi), puolet oliiveista ja sekoita anjovis- ja oliivisilppu ruskistetun sipulin joukkoon.
3. Mausta sokerilla, suolalla, timjamilla ja muutamalla ruokalusikallisella anjovislientä, paista vielä muutama minuutti ja anna sipulien jäähtyä.

Voitaikina

1. Leikkaa voitaikina kymmeneen palaan (n. 8 x 16 cm). Tee veitsellä 1 cm:n viilto jokaisen voitaikinallevyn reunaan. Pistele haarukalla reikiä kohtaan, johon täyte tulee.
2. Voitele ulkoreuna vatkatulla kananmunalla
3. Levitä sipulit voitaikinan päälle, niin että 1 cm:n reuna jää paljaaksi.
4. Voitele sipulit kevyesti jäljelle jääneellä HELLMANN'S Omenasiideri-Sherryvinegretillä ja laita jokaisen piiraan päälle paloiteltuja anjovisfileitä.
5. Paista 180-asteisessa uunissa 15–20 minuuttia.

Vinkki!

Tarjoile rapean vihersalaatin kera



AASIALAINEN PAPUSALAATTI

Ihana ja haalea salaatti, joka sopii mainiosti aasialaisille ruoille

RAAKA-AINEET

10 hengelle



- 300 g** parsakaalia
- 300 g** papuja, tuoreita sokeriherneitä, taitepapua tai haricots verts -papuja
- 30 g** tuoretta korianteria, hienonnettuna

Kastike

- 2,5 dl** HELLMANN'S Seesami-soijavinegrettiä
- 30 g** misopastaa

Tarjoiluun

- 2 g** suolaa

Tee näin

- Höyrytä parsakaali ja pavut. Sekoita joukkoon korianteri.
- Sekoita joukkoon HELLMANN'S Seesami-soijavinegretti, miso ja soija.

Tarjoiluun

Sekoita kastike kasvisten joukkoon suolan kera. Koristele seesaminsiemellä.



PORKKANA- JA APPELSIINISALAATTI

Värikäs, ympäristöfiksua ja energiaa tuova salaatti, jossa on kontrasteja sekä väreissä että mauissa.

RAAKA-AINEET

10 hengelle

500 g porkkanaa, raastettuna
250 g soijapapuja, pakasteena
200 g appelsiinin viipaleita
25 g tuoretta korianteria, hienonnettuna
70 ml **HELLMANN'S** Sitruunavinegrettiä
20 g seesaminsiemeniä, paahdettuja
Suolaa ja pippuria maun mukaan

Tee näin

Sekoita sulatetut soijapavut, porkkanat, appelsiinin viipaleet, hienonnettu korianteri ja HELLMANN'S Sitruunavinegretti. Mausta suolalla ja pippurilla.

Tarjoiluun

Koristele salaatti paahdetuilla seesaminsiemenillä ja tarjoa heti



AASIALAINEN CEVICHE-LOHI LIMEN KERA

Ceviche on tapa "valmistaa" kala limen hapon avulla. Tässä aasialainen vaihtoehto Perulaisesta ruoasta, joka on maustettu muun muassa seesamilla ja chilillä.

RAAKA-AINEET

10 hengelle

- 750 g** lohifileetä
- 4 g** suolaa
- 20 g** korianteria, tuoretta
- 20 g** ruohosipulia, hienonnettuna
- 40 g** wakame-merilevää
- 50 g** limeä
- 10 g** punaista chiliä, siemenet poistettuna ja hienonnettuna
- 1 dl** **HELLMANN'S** Seesami-soijavinegrettiä

Tarjoiluun

- 40 g** punasipulia, viipaloituna
- 100 g** kurkkua, kuorittuna ja kuutioituna
- 75 g** avokadoa, kuutioituna
- 10 g** seesaminsiemeniä, paahdettuna

Tee näin

1. Marinoi kuutioitu lohi suolassa, tuorepuristetussa limemehussa, korianterissa, ruohosipulissa ja chilissä.
2. Sekoita hyvin ja lisää HELLMANN'S Seesami-soijavinegretti Jäähdytä hyvin.

Tarjoiluun

Tarjoilua ennen lohi sekoitetaan wakame-levän, avokadon ja kurkun kanssa.

Nosta ceviche sopivalle tarjoiluvadille tai kulhoihin ja koristele punasipuliviipaleilla ja seesaminsiemenillä.



JUURIKKAISTA, SELLERISTÄ JA OMENASTA VALMISTETTU SALAATTI

Värikäs ja ihana lisuke, joka on valmistettu erilaisista juurikkaista, paahdetusta tattarista ja omenasta.

RAAKA-AINEET

10 hengelle

600 g keltajuurta
700 g punajuurta
110 g lehtiselleriä
120 g omenaa
15 g tattaria
halutessasi
lipstikkaa

Tarjoiluun

HELLMANN'S
Sitruuna-vinegrettiä

Tee näin

1. Keitä 500 g keltajuurta ja 500 g punajuurta pehmeäksi kevyesti suolatussa vedessä. Jäähdytä ja leikkaa sitten lohkoiksi.
2. Viipaloi 100 g keltajuurta ja 100 g punajuurta ohuiksi viipaleiksi mandoliinilla. Viipaloi myös lehtiselleri ohuiksi viipaleiksi mandoliinilla ja laita kylmään veteen. Viipaloi omena ohuiksi viipaleiksi ja nypi lipstikka.
3. Paahda tattari kuivalla, kuumalla pannulla.
4. Sekoita juurekset, lehtiselleri, omenat ja lipstikka HELLMANN'S Sitruunavinegrettiin suolan ja pippurin kanssa.

ufs.com

