



Unilever  
Food  
Solutions

Pikaruokaravintoloiden

# AIKA LOISTAA!



HELLMANN'Sin majoneeseihin  
pohjautuvia reseptejä





## SISÄLTÖ

Korean Style Crispy NoChicken Burger .....	6
Double Smash Burger .....	8
Kana Katsu -hampurilainen .....	10
Chili-pikkelssillä ja juustolla täytetty vegehampurilainen .....	12
Maustettu NoChicken Pizza, Bearnaise-kastikkeella .....	14
NoChicken Chunks Pizza .....	16
Ranch-salaatti grillatulla kanalla .....	18
Ryas gyroskebab .....	20
Vegaaninen Caesar-salaatti .....	22
Vegaaninen kebab .....	24

PIKARUOKARAVINTOLOIDEN  
AIKA LOISTAA!

# KOKEILTA KOKEILLE

Pidätkö siitä, kun asiat etenevät hyvin keittiössä? Kun sinulla on hyvä flow, vieraat rakastavat ruokaasi ja kaikki vain sujuu? Siinä tapauksessa uskomme, että tulet viihtymään tämän reseptivihkon parissa. Se sisältää yksitoista maistuvaa reseptiä, joita on sekä mukava tehdä että mukava syödä. Lisäksi pääset tutustumaan upouuteen majoneesiin, jonka avulla on lähes mahdotonta epäonnistua keittiössä. Uutuuden nimi on HELLMANN'S Professional – todellinen **majoneesin ammattilainen**, joka on kehitetty erityisesti ravintolakeittiön olosuhteisiin ja haasteisiin. Hieman vakaampi, hieman paksumpi ja huomattavasti kestävämpi kuin perheenjäsenensä, mutta samalla herkullisella HELLMANN'Sin maulla, luonnollisesti.

Kokeile ihmeessä saman tien.

Antoisia keittiöhetkiä toivottavat  
Unilever Food Solutionsin kokit







## Tommi Virranta

### Mitä teen:

Kokki, Unilever Food Solutions Suomi

### Suhteeni majoneesiin:

Hyvä annos tarvitsee aina hieman täyteläisyyttä. Lisäämällä ruokaan HELLMANN'Sin majoneesia, tuot siihen hyvää suutuntumaa ja kivaa happamuutta.

## Sami Lamminaho

### Mitä teen:

Kokki, Unilever Food Solutions Suomi

### Suhteeni majoneesiin:

Ymmärrämme toisiamme, majoneesi ja minä. Täytetyissä voileivissä majoneesi on ehdoton. Se antaa hyvän maun ja lisäksi pidän sen rasvaisuudesta enemmän kuin esimerkiksi margariinista.

## Martina Danielsen

### Mitä teen:

Kokki, Unilever Food Solutions Ruotsi

### Suhteeni majoneesiin:

Minulla on aina majoneesia kotona. Äitini on tanskalainen, ja lapsuuteeni kuuluivat ruisleivät voilla tai majoneesilla.

## Frank Jakobsen

### Mitä teen:

Kokki, Unilever Food Solutions Tanska

### Suhteeni majoneesiin:

Rakastan todella hyvää majoneesia! Se on todennäköisesti monipuolisin klassinen tuote mitä on olemassa – voit lisätä siihen melkein mitä tahansa ja luoda jotain kermaista ja maukasta, joka sopii lähes kaikkeen käyttöön. Ei hyvää keittiötä ilman hyvää majoneesia!

## Magnus Rydberg

### Mitä teen:

Kokki, Unilever Food Solutions Ruotsi

### Suhteeni majoneesiin:

Meillä oli aina majoneesia kotona ja se on aina ollut tärkeä osa ruoanlaittoani. Osittain siksi, että olen aina seurallut amerikkalaista ruokaa. HELLMANN'S on ollut "se juttu" minulle siitä lähtien kun olin Yhdysvalloissa ensimmäisen kerran.

# MAAILMAN SUOSITUIN MAJONEESI

Edistyneimmille. Klassikoille. Kasvipohjaisille.

Nyt löytyy HELLMANN'Sia kaikkiin annoksiisi ja kaikille vieraillesi.



## 5 asiaa, jotka sinun on hyvä tietää HELLMANN'S Professionalista

- Eryityisesti ravintolakeittiöön kehitetty - kokeilta kokeille
- Kestää lämpöä, hapanta ja nestettä
- Ei juoksetu uunissa eikä paistossa
- Ihanteellisen paksu koostumus kastikkeille ja dipeille
- Säilyy täydellisesti salaateissa jopa 72 tunnin ajan eikä menetä nestettä



# KOREAN STYLE CRISPY NOCHICKEN BURGER

Tämän reseptin tavoitteena ei ole korvata lihaa komponenttina, vaan pikemminkin ylittää se. Tämän korealaisen tyylin hampurilaisen tarjoilimme kimchi-majoneesilla, maustetulla jalapeñolla, punasipulilla sekä seesamikurkulla.

10 annosta

## Kimchi-majoneesi

150 g	Hellmann's Real -majoneesia
30 g	kimchin base, mausteista chilikastiketta
2 g	suolaa
2 g	Maille Sherry -viinietikkaa

## Valmistus

Sekoita kaikki ainekset.

## Marinoitu jalapeño ja punasipuli

40 g	jalapeñoa, ohuina viipaleina.
120 g	punasipulia, ohuina viipaleina.
100 g	sokeria
100 g	Maille Valkoviinietikkaa
150 g	vettä
4 g	suolaa

## Valmistus

Kiehauta etikka, sokeri, suola ja vesi ja anna sen jäähtyä. Laita punasipuli ja jalapeño erillisiin purkkeihin ja peitä liemellä ja kannella. Säilytä jääkaapissa 24 tuntia ennen käyttöä.

## Seesamikurkku

100 g	kurkkua
4 g	suolaa
2 g	korealaisia chilihiutaleita
4 g	seesaminsiemeniä
20 g	seesamiöljyä

## Valmistus

Sekoita kurkun viipaleet suolan kanssa. Anna viipaleiden levätä siivilässä 10 minuuttia ylimääräisen veden poistamiseksi ja sekoita sitten muiden aineiden kanssa. Marinoi vähintään 1 tunti tai vielä parempi, sulje vakuumpussiin.

## Hampurilaista varten

10 kpl	Crispy NoChicken Burger -pihvejä
10 kpl	perunasämpylöitä
10 kpl	cheddaria, vegaanista
200 g	salaattia, esimerkiksi jäävuorisalaattia Korianteria, tuoretta

## Valmistus

Uppopaista hampurilaiset ja tarjoile täytteen kanssa.

Jos teen klassisen katkarapuleivän luksuskatkaravuista suolaliemessä, käytän ehdottomasti HELLMANN'S Realia. Kotitekoisen ja täyteläisen makunsa vuoksi valitsen Realin myös hampurilaiseen ja ranskalaisten dippikastikkeeksi.

/Martina Danielsen





# DOUBLE SMASH BURGER

Smash-hampurilaisen tarkoituksena on saada hyvin paistunut pinta (Maillardin reaktio), tällainen karamellisaatio lisää paljon makua koko elämykseen. Kokeile ehdottomasti, jos olet hampurilaisten ystävä!

10 annosta

## Briossi

500 ml täysmaitoa  
40g hiivaa  
700g vehnä jauhoja  
40g sokeria  
10g suolaa  
30g hunajaa  
75 ml rypsiöljyä  
Maitoa ja 1 kananmuna voiteluun

## Valmistus

Lämmitä maito 38 asteeseen ja liuota hiiva siihen. Lisää loput ainekset. Vaivaa taikina-koukulla 12 minuuttia, kunnes taikina on kimmoisaa. Peitä kelmulla ja anna kohota tunnin ajan. Leivo sämpylät ja anna niiden kohota vielä 20 minuuttia. Voitele sämpylät munamaidolla ja paista uunissa 200 asteessa noin 12-15 minuuttia, kunnes sämpylät ovat kullanuskeita.

## Marinoitu sipuli

400g punasipulia  
100g väkiviinaetikkaa  
200g sokeria  
300 ml vettä

## Valmistus

Mittaa etikka, sokeri ja vesi kattilaan ja keitä. Kuori ja viipaloi sipulit niin ohuiksi kuin mahdollista, mieluiten mandoliinilla. Kaada kuuma liemi sipuleiden päälle ja anna jäähtyä.

## Dijonmajoneesi

400g Hellmann's Professional -majoneesi  
100g Maille Dijon -sinappia

## Valmistus

Sekoita Hellmann's Professional ja sinappi.

## Smash-pihvi

2 kg jauhettua naudanlihaa (25%)  
Suolaa  
Mustapippuria, vasta jauhettua

## Tarjoiluun

20 kpl kypsää cheddarjuustoa

## Valmistus

1. Pyörittele 20 lihapalloa, joista jokainen painaa 100g.
2. Halkaise sämpylä ja paahda leikattu pinta rasvassa. Painele liha kuumalle parilalle tai pannulle leivinpaperin ja painon (esim. kattilan tai suuren lastan) kanssa, mausta suolalla ja pippurilla. Käännä hampurilaiset ja mausta uudelleen, lisää cheddarjuusto ja 1 rkl Dijon-majoneesia. Nosta kaksi hampurilaista päällekkäin ja lisää päälle marinoitua sipulia ja aseta ne sämpylän väliin.





## VINKKI!

Levitä hieman majoneesia hampurilaisen päälle ennen paistamista. Majoneesi karamellisoituu ja antaa annokselle erilaisen ja syvämmän makuprofiilin.



/Frank Jakobsen



PIKARUOKARAVINTOLOIDEN  
AIKA LOISTAA!

# KANA KATSU - HAMPURILAINEN

Valmista nopea ja helppo japanilainen kanahampurilainen mehevällä kananrinnalla ja rapealla panko-kuorrutteella. Hampurilainen koostuu tuoreista vihreistä kerroksista, Hellmann's Real -majoneesista, tonkatsukastikkeesta ja paahdetusta briossihampurilaisesta.

10 annosta

### Tonkatsukastike

100 g	Worcestershire-kastiketta
100 g	Osteri-kastiketta
50 g	Hellmann's -ketsuppia
25 g	sokeria
4 g	valkosipulijauhetta
4 g	sipulijauhetta

### Valmistus

Sekoita kaikki ainekset kattilassa, kiehauta ja anna kastikkeeseen hautua, kunnes sokeri on liennut. Anna sen sitten jäähtyä.

### Vihannekset

300 g	kaalia, ohuina suikaleina
125 g	kevätsipulia, ohuina siivuina
80 g	retiisiä, raastettuna tai ohuina siivuina
1 rkl	Maille valkoviinietikkaa suolaa ja pippuria

### Valmistus

Sekoita vihannekset ja mausta suolalla, pippurilla ja Maille valkoviinietikalla.

### Tarjoilu

1 kg	kanankoipireisiä, nahattomia
3 tl	cayennepippuria
2 tl	valkosipulijauhetta
1,5 rkl	Knorr Asian Chicken -kanaliemijauhetta
300 g	Hellmann's Real -majoneesia
100 g	vettä
200 g	panko-leipärouhetta öljyä uppoaistamiseen
300 g	Hellmann's Real -majoneesia
10 kpl	briossi-hampurilaissämpylöitä

### Valmistus

- Halkaise kananrinta pituussuunnassa ja peitä kelmulla, nuiji litteäksi lihanuijalla. Yhdistä valkosipulijauhe, cayennepippuri ja aasialainen kanaliemijauhe, ja mausta kanat seoksella.
- Sekoita Hellmann's Real -majoneesi veden kanssa ja sekoita mausteet joukkoon. Kääntelee kanat majoneesissa ja pyöritä panko-leipärouheessa, sitten uppoaista kullanuskeaksi.
- Paahda hampurilaissämpylät ja mausta vihannekset suolalla, pippurilla ja etikalla.
- Kootaksesi hampurilaisen, levitä Hellmann's Real -majoneesi hampurilaissämpylän pohjalle, aseta päälle suikaloidut kaali-salaatti, sitten paistettu kana. Lisää päälle majoneesia, tonkatsukastiketta ja hampurilaissämpylän yläosa.





# CHILI-PIKKELSSILLÄ JA JUUSTOLLA TÄYTETTY VEGEHAMPURILAINEN

Kuten The Vegetarian Butcher esittelisi sen, tavoitteena ei ole vain korvata lihaa vaan luoda jopa parempi kokemus. Tässä hampurilaisessa lisäämme makean-mausteisen-pirteän jalapeñopikkelssin ja savuisen chilimajoneesin.

Annoksia 10

## Chili-pikkelssi

100 g	jalapeñoa
100 g	punaista paprikaa
30 g	keltaista sipulia hienonnettuna
1	valkosipulinkynsi
200 g	Maille omenaviinietikkaa
50 g	sokeria
1 tl	suolaa
2 tl	sinapinsiemeniä

## Valmistus

Pilko jalapeño ja paprika. Kiehauta etikka, sokeri, suola ja sinapinsiemenet. Lisää paprika, jalapeño ja sipuli. Keitä miedolla lämmöllä, kunnes kaikki neste on melkein haihtunut. Anna jäähtyä ja säilytä jääkaapissa. Jos pikkelssi kaipaa lisää potkua, mausta sitä tulisella kastikkeella, kuten tabascolla.

## Chili-suolamauste

30 g	suolaa
4 g	savustettua chilijauhetta
2 g	cayennepippuria
4 g	paprikajauhetta
2 g	sipulijauhetta

## Valmistus

Sekoita kaikki ainekset.

## Savuinen chilimajoneesi

360 g	Hellmann's Vegaanimajoneesi
30 g	Knorr Professional savustettua chilimaustetta
15 g	limemehua
3 g	suolaa
	mustapippuria

## Valmistus

Sekoita kaikki ainekset.

## Tarjoiluun

10 kpl	TVB Raw Nobeef Burger -hampurilaista
10 kpl	roomansalaatinlehtiä
5 kpl	punaista chiliä
20	viipaletta cheddar-juustoa
10 kpl	perunahampurilaissämpylöitä

## Tarjoiluun

1. Grillaa tai paista burgeria öljyssä molemmin puolin ja mausta chilisuolalla.
2. Kokoa burgerit salaatin, lisukkeiden, cheddarin, chilin ja paahdettujen sämpylöiden kanssa.



# MAUSTETTU NOCHICKEN PIZZA, BEARNAISE-KASTIKKEELLA

Todella hienoja kasvispizzoja on harvoin tarjolla. Niinpä yhdistimme aineksia luodaksemme täydellisen täyteläisen pizzaelämyksen.

10 annosta

## Pizzapohja

0,3 g	hiivaa, tuoretta
660 g	vettä, kylmää
1 kg	vehnä jauhoja Tipo 00
28 g	suolaa
	Pieni määrä jauhoja vaivaamiseen ja taikinan kaulimiseen

## Valmistus

1. Liota hiiva kylmässä vedessä ja sekoita jauhot. Vaivaa taikinaa taikinakoukulla noin 15 minuuttia, jotta gluteeni aktivoituu. Peitä kulho liinalla ja anna taikinan levätä 15 minuuttia.
2. Vaivaa taikinaa käsin muutama minuutti, kunnes se on tasainen. Laita taikina kulhoon, peitä muovikelmulla ja anna sen levätä 12 tuntia noin 20 asteessa seuraavaan päivään.
3. Jaa taikina 8 osaan, noin 200 g:grammaa kutakin. Säilytä taikinaa mieluiten jääkaapissa 3 päivää (voi käyttää jo ensimmäisenä päivänä) tai kunnes se on tarpeen. Se säilyy jääkaapissa vähintään viikon ajan ja jopa 10 päivän ajan.

## Tomaattikastike

500 g	Knorr Tomatinoa
30 g	oliiviöljyä
3 g	Knorr Bouquet all'Italiana -pyrettä
3 g	Knorr Basil -pyrettä
3 g	suolaa
	mustapippuria myllystä

## Valmistus

Sekoita kaikki ainekset yhteen ja anna kastikkeen levätä vähintään tunti ennen käyttöä. Tämä erä on enemmän pizzakastiketta kuin tarvitset tähän reseptiin. Kastike säilyy hyvin pakastimessa tai jääkaapissa vähintään viikon ajan.

## Bearnaise-majoneesi

300 g	Hellmann's Professional -majoneesi
6 g	rakuunaa, etikkaliemessä säilöttyä
4 g	rakuunaetikkaa liemestä
2 g	vegaanista worcestershire-kastiketta
	kirveliä, kuivaa, "veitsen kärki"
	Cayennepippuri, "veitsen kärki"
4 g	persiljaa, tuoretta pakastettuna
2 g	rakuunaa, tuoretta pakastettuna
	kurkumaa, "veitsen kärki"

## Valmistus

Sekoita kaikki ainekset. Anna kastikkeen levätä vähintään 1 tunti.

## Pizzalle

	Pizzapohja, katso viereisellä sivulla oleva resepti
400 g	NoChicken Chunks
10 g	Knorr Liha & Grilli -mausteseosta
300 g	tomaattikastiketta
600 g	mozzarellaa

## Valmistus

1. Paista sulatetut NoChicken Chunks ja mausta Knorr Liha & Grilli -mausteseoksella.
2. Kuumenna uuni 275 asteeseen. Laita 1,5 ruokalusikallista tomaattikastiketta pizzapohjan keskelle, käytä semolina-jauhoja, jotta taikina ei tartu! Levitä tomaattikastike ja NoChicken Chunks ja lisää päälle mozzarella.
3. Paista pizzoja noin 3 minuuttia, sitten liu'uta ne "puolituntia" ja paista vielä muutama minuutti, kunnes ne ovat tasaisesti paistuneet. Ota ne ulos ja anna niiden jäähtyä muutama minuutti ennen kuin lisäät Bearnaise-majoneesin. Tarjoile heti.





# NOCHICKEN CHUNKS PIZZA

Tämä ravintola-tasoinen vegaaninen pizza sopii lihansyöjälle herkullisen makunsa ansiosta: runsas tomaattikastike, NoChicken Chunks, tulinen jalapeño-majoneesi ja pikkelöity punasipuli tekevät tästä vastustamattoman hyvän!

10 annosta

## Pizzataikina

0,3 g	hiivaa, tuoretta
660 g	vettä, kylmää
1 kg	jauhoja Tipo 00
28 g	suolaa
	Säästä hieman jauhoja vaivaamista ja "kaulitsemista" varten.

## Valmistus

1. Liota hiiva kylmään veteen ja sekoita joukkoon jauhot, vaivaa taikinaa taikina-koukulla noin 15 minuuttia gluteenin aktivoimiseksi. Peitä kulho liinalla ja anna taikinan levätä 15 minuuttia.
2. Vaivaa taikinaa käsin muutaman minuutin ajan, kunnes se on tasainen. Aseta taikina kulhoon, peitä muovikelmulla ja anna taikinan levätä noin 12 tuntia noin 20 asteessa seuraavaan päivään.
3. Jaa taikina 8 osaan, noin 200 grammaa per pala. Säilytä taikinaa jääkaapissa ihanteellisesti 3 päivää (voi käyttää jo yhden päivän jälkeen) tai ennen käyttöä, se voidaan säilyttää helposti jääkaapissa vähintään viikon ja enintään 10 päivän ajan.

## Pikkelöity punasipuli ja jalapeño

40 g	jalapeño
120 g	punasipuli
100 g	sokeria
100 g	Maille omenaviinietikkaa
150 g	vettä
4 g	suolaa

## Valmistus

Keitä vesi, etikka, sokeri ja suola ja anna sen jäähtyä. Jaa punasipuli ja jalapeño kahteen eri purkkiin ja peitä viileällä etikkaliemellä. Anna vihannesten levätä vähintään 24 tuntia ennen käyttöä.

## Tomaattikastike

500 g	Knorr Tomatinoa
30 g	oliiviöljyä
3 g	Knorr Bouquet all'Italiana -pyrettä
3 g	Knorr Basilika -pyrettä
3 g	suolaa
	mustapippuria

## Valmistus

Sekoita kaikki ainekset yhteen ja anna kastikkeen levätä vähintään tunti ennen käyttöä. Tämä erä on enemmän pizzakastiketta kuin tarvitset tähän reseptiin. Kastike säilyy hyvin pakastimessa tai jääkaapissa vähintään viikon ajan.



## Jalapeño-majoneesi

500 g	Hellmann's Vegaanimajoneesi
50 g	jalapeñoa, siemenetön, tuore
30 g	jalapeñoa, siemenillä suolattuna ja hienonnettuna (resepti tässä alla tai valmiina ostettuna)
25 g	etikkalientä
7 g	valkosipulia, öljyssä paahdettuna
7 g	suolaa
40 g	valkosipuliöljyä, paahdettuna

## Valmistus

Lisää tuore, siemenetön ja hienonnettu jalapeño, suolattu jalapeño, etikkaliemi, suola, paahdettu valkosipuli ja 300 g Hellmann's Vegaanimajoneesia tehosekoittimeen. Sekoita majoneesi tasaiseksi ja lisää hitaasti valkosipuliöljyä. Tyhjennä sekoitin ja sekoita loput Hellmann's Veganista.

## Pizzalle

	pizzataikina, katso edeltävä resepti
1,2 kg	mozzarellaajuustoa, kuutioituna
200 g	pikkelöityä punasipulia
300 g	tomaattikastiketta
500 g	TVB NoChicken Chunks -paloja
	Jalapeño-majoneesi, reseptin mukaan

## Valmistus

1. Lämmitä uuni 275 asteeseen. Laita 1,5 ruokalusikallista tomaattikastiketta "kaulitun" pizzataikinan keskelle, käytä taikinan kanssa semolina-jauhoja, jotta se ei tartu kiinni! Levitä tomaattikastiketta, lisää noin 100 g mozzarellaa ja levitä noin 60 g TVB NoChicken Chunks -paloja kokon pizzan päälle.
2. Paista pizzoja pizzakivellä noin 4 minuuttia, liu'uta se "puoli tuntia" ja paista se vielä muutama minuutti, kunnes se on tasaisesti kypsä. Ota se ulos ja anna sen jäähtyä muutama minuutti ennen kuin lisäät jalapeño-majoneesin ja noin 40 g etikkasipulia. Leikkaa pizza pizzaleikkurilla ja tarjoile heti.



Minusta hyvä majoneesi on sellainen, joka soveltuu moneen eri käyttöön ja joka ei menetä koostumustaan, jos maustat sitä hieman sitruunamehulla tai muilla nesteillä.

/Sami Lamminaho



PIKARUOKARAVINTOLOIDEN  
AIKA LOISTAA!

# RANCH-SALAATTI GRILLATULLA KANALLA

Västerbotten-juustolla ja pekonilla

Herkullinen vihreä salaatti, jossa on kermanen kastike, joka sisältää runsaasti tuoreita yrttejä, päällä tuoreesti raastettua Västerbotten-juustoa ja rapeaa pekonia!

10 annosta

1 kg	kanan reisifilettä nahalla
500 g	jääsalaattia ja roomansalaattia ja lehdet revittyinä tai viipaloituina
400 g	vihreitä soijapapuja
250 g	vihreitä herneitä
100 g	Vesterhav-juustoa, hienosti raastettuna
150 g	pekonia, savustettuna ja kuutioituna
20 g	ruohosipulia, hienonnettuna

## Ranch-kastike

200 g	hapanmaitoa
200 g	Hellmann's Professional -majoneesia
200 g	creme fraichea
30 g	Maille Dijon -sinappia
20 g	omenaviinietikkaa
6 g	valkosipulia, raastettuna
50 g	ruohosipulia, hienonnettuna
50 g	persiljaa, hienonnettuna
10 g	Knorr Professional Paprika -pyrettä
2 g	chiliä
3 g	suolaa

## Valmistus

1. Yhdistä kastikkeen ainekset.
2. Grillaa kana.
3. Kuutioi pekoni ja paista se rapeaksi.
4. Yhdistä salaatti, herneet ja pavut. Kaada salaatin päälle hieman kastiketta ja sekoita huolellisesti. Lisää päälle viipaloitu kanan reisi, tuoreesti raastettu juusto, rapea pekoni ja hienonnettu ruohosipuli.





Käytän kotitekoista majoneesiä aina vertailukohtana hyvälle majoneesille. Se ei saa maistua keinotekoiselta.

/Magnus Rydberg

PIKARUOKARAVINTOLOIDEN  
AIKA LOISTAA!

# RYAS GYROSKEBAB

Gyros on kreikkalainen vastine kebabille, joka on valmistettu joko sian- tai lampaanlihasta. Maustettu liha kääritään gyros-leipään, jossa on tzatzikia, ranskalaisia perunoita, tomaatteja ja suolakurkkua.

10 annosta

## Gyros

2 kg porsasta, paloitetua

## Gyros-mauste

20 g juustokumina  
20 g valkosipulijauhetta  
20 g paprikajauhetta  
10 g korianterijauhetta  
8 g timjamia  
5 g oreganoa  
3 g mustapippuria, jauhattuna  
1 g kanelia  
20 g Knorr Liha & Grilli -mausteseosta  
15 g rypsiöljyä

## Valmistus

1. Yhdistä mausteet ja sekoita ne öljyyn. Marinoi jääkaapissa 24 tuntia.
2. Lisää liha rotaatiotikulle. Valmista grilli epäsuoraa grillausta varten 175-200°C lämpötilassa. Grillaa kunnes porsaanliha on kypsää keskeltä; tarkista kahdella haarukalla viipaleiden välissä keskelle. Kun liha on valmista, leikkaa se tikusta ohuiksi suikaleiksi.

## Tzatziki

180 g jogurttia, 10 %  
100 g Hellmann's Professional -majoneesia  
230 g kurkkua, karkeasti raastettuna  
3 g valkosipulia, tuoretta raastettuna  
6 g hienoa suolaa

10 g oliiviöljyä  
3 g Knorr kylmätärkkelystä

## Valmistus

Sekoita karkeasti raastettu kurkku, jogurtti, Hellmann's Professional, oliiviöljy ja raastettu valkosipuli. Sekoita suola ja Knorr Kylmäliukoinentärkkelys ja lisää se seokseen sekoittaen huolellisesti.

## Suolakurkku

150 g vettä  
100 g Maille Valkoviinietikkaa  
100 g sokeria  
7 g suolaa  
400 g punasipulia, viipaloituna

## Valmistus

Kiehauta sokeri, suola ja vesi, keitä kunnes sokeri liukenee ja lisää kylmä vesi. Lisää viipaloitunut punasipuli purkkiin ja peitä kylmällä liemellä ja kannella. Säilytä jääkaapissa 24 tuntia.

## Tarjoiluun

Ranskalaisia perunoita, tomaatteja, gyros-flatbreadejä

## Tarjoiluun

Valmista ranskalaiset perunat ja viipaloi liha ohuiksi paloiksi tikusta. Aseta tzatziki, liha, ranskalaiset perunat gyros-leivälle ja lisää päälle tomaatti ja suolakurkku.



Mielestäni HELLMANN'S Professional on hieman pyöreämpi maultaan ja paksumpi koostumukseltaan. Siinä on hieman vähemmän happamuutta kuin Realissa, joten happamuutta voi ehdottomasti lisätä itse, jos niin haluaa. Siitä huomaa, että se on suunniteltu kokkeja ajatellen.

/Magnus Rydberg



PIKARUOKARAVINTOLOIDEN  
AIKA LOISTAA!

## VEGAANINEN CAESAR-SALAATTI

Tämä on todella herkullinen ja kasvipohjainen Caesar-salaatti, joka on tehty tuoreesta roomansalaatista, rapeasta NoChickenistä, punasipulista, raastetusta vegaanisesta parmesaanista ja maukkaasta vegaanisesta Caesar-kastikkeesta.

4 annosta

### Kastikkeeseen

500 g	Hellmann's Vegaanimajoneesi
50 g	oliiviöljy, extra virgin
30 g	sitruunamehu, vastapuristettu
20 g	Maille Sherryviinietikka
50 g	kaprikset, hienonnettuina
20 g	valkosipuli, vastaraastettuna
100 g	vegaaninen parmesaani (Violife) tai vastaava
20 g	vesi
1 g	mustapippuri, karkeasti jauhattuna

### Tarjoiluun

500 g	roomansalaattia, pestynä ja kuivattuna
50 g	vegaanista parmesaania
30 g	punasipulia, ohuina siivuina
4 kpl	Crispy NoChicken Burger

### Valmistus

1. Paista Crispy NoChicken Burger paistinpannulla tai uunissa.
2. Revi salaatti karkeiksi paloiksi. Sekoita kastike tehosekoittimessa ja sekoita salaatin joukkoon. Nostele lautasille ja koristele salaatti punasipulilla, paloiksi leikatulla Crispy NoChicken Burgerilla ja raastetulla parmesaanilla.



# VEGAANINEN KEBAB

Kasvipohjainen kebab kansalle! Tämän reseptin vastustamattomat makujen, tekstuurien ja aromien sekoitus on lohdullinen ja yksinkertaisesti veden kielelle tuova. Täydellinen vihreä lounasvaihtoehto, joka sopii kaikille.

10 annosta  
1,5 kg TVB NoKebab

## Kebab -mauste

20 g juustokumina  
20 g valkosipulijauhe  
20 g paprikajauhe  
10 g korianterijauhe  
8 g timjami  
5 g oregano  
3 g mustapippuri, rouhittu  
1 g kaneli  
20 g Knorr Liha & Grilli -mausteseosta  
15 g rypsiöljyä

## Kastike

4 dl turkkilaista tai kreikkalaista jogurttia  
2 dl Hellmann's Professional -majoneesia  
25 g Harissaa tai Sambal Oelekia  
15 g Knorr Professional Valkosipuli -tahnaa  
1 sitruuna - kuori ja mehu

## Valmistus

Sekoita ainekset ja mausta suolalla.

## Sumac-punasipuli

240 g punasipulia, ohuina siivuina  
1 sitruuna, mehu  
10 g sumakkia

15 g oliiviöljyä  
5 g suolaa  
mustapippuria, vastarouhittuna

## Valmistus

Yhdistä sumakki, suola ja punasipuliviipaleet, sekoita huolellisesti ja mausta oliiviöljyllä ja sitruunamehulla maun mukaan.

## Tabbouleh

200 g bulguria  
100 g tomaattia, hienonnettuna  
200 g kurkkua, hienonnettuna  
40 g persiljaa, hienonnettuna  
40 g korianteria, hienonnettuna  
20 g minttua, hienonnettuna  
1 dl sitruunamehua, tuoretta  
1 punainen chili, siemenetön ja hienonnettuna  
1/2 dl oliiviöljyä  
10 g suolaa

## Valmistus

Valmista bulguri pakkauksen ohjeiden mukaan ja anna sen jäähtyä. Yhdistä ainekset ja mausta sitruunalla, suolalla ja pippurilla.

## Pikkelöity punakaali

200 g punakaalia, viipaloituna  
3 dl vettä  
2 dl sokeria  
1 dl väkiviinaetikkaa



## Valmistus

Laita ohuesti viipaloitunut punakaali purkkiin. Kuumenna vesi, väkiviinaetikka ja sokeri kiehuvaaksi ja keitä kunnes sokeri on liuennut. Kaada punakaalin päälle suolaliuos ja sulje kansi. Anna maustua jääkaapissa 24 tuntia ennen käyttöä.

## Tarjoiluun

Kebab-maustetta ja pepperoneja

## Tarjoiluun

Paista vegaaninen kebabliha ja mausta kebab-mausteella. Tarjoile sumakkisipulin, pikkelöidyn punakaalin, tabboulen, pepperonien ja herkullisen kastikkeen kanssa.



**PIKARUOKARAVINTOLOIDEN  
AIKA LOISTAA!**

**MORE THAN  
MAYO**

Löydät lisätietoja HELLMANN'S-tuotteista  
sivustolta [unileverfoodsolutions.fi](http://unileverfoodsolutions.fi).

