



Unilever
Food
Solutions

Lounasravintoloiden

AIKA LOISTAA!



HELLMANN'Sin majoneeseihin
pohjautuvia reseptejä

MORE THAN
MAYO

SISÄLTÖ

Lindan kermainen pestokalavuoka	6
Mausteisella tonnikalatäytteellä täytetty uuniperuna	8
Viljapohjainen bowl rapealla NoChickenilla ja Tonkatsu-kastikkeella	10
Ultimaattinen hampurilaislautanen	12
Rapeat Kalapihvit	14
Porsaan leike ja täyteläinen perunasalaatti	16
Lihaisa Mac&Cheese	18
Shawarma Kebab-lautanen	20
Dipit	22

LOUNASRAVINTOLOIDEN
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 30 loistavaa 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 ja se on 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

- Eryteisesti 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

VINKKI!

Sekoita majoneesia valkosipulin, tuoreiden tomaattien ja basilikan joukkoon kermaiseksi ja täyteläiseksi kastikkeeksi. Käytä kastiketta esimerkiksi avoimen lasagnen tai crostinin päällä.



/Frank Jakobsen



LOUNASRAVINTOLOIDEN
AIKA LOISTAA!

LINDAN KERMAINEN PESTOKALAVUOKA

Paistettua koljafileetä kermaisessa pestokastikkeessa - loistava pikaruoka täynnä makua. Tarjoillaan herkullisen tuoreen italialaisen tomaattikastikkeen ja lämpimän speltti lisukkeen kanssa kanssa.

10 annosta

1,2 kg koljaa, fileoituna
400 g Hellmann's Vegaanimajoneesi

Pesto

50 g basilikaa, tuoretta
40 g auringonkukansiemeniä
10 g Knorr valkosipuli pure professional
20 g Knorr tanhamauste basilika
40 g parmesaania
1,5 dl oliiviöljyä
2 g suolaa
0,5 g mustapippuria

Valmistus

1. Laita tuore basilika, auringonkukansiemenet, Knorr valkosipuli pure, Knorr basilikatahna, raastettu juusto ja oliiviöljy tehosekoittimeen. Sekoita tasaiseksi seokseksi, mausta suolalla ja mustapippurilla.
2. Laita kalapalat kevyesti voideltuun uuni-vuokaan. Sekoita 400 g Hellmann's Vegaanimajoneesi ja 150 g pestoa, ja levitä seos kalan päälle. Paista uunissa 160 asteessa noin 15 minuuttia.

Tomaattikastike

30 g oliiviöljyä
120 g sipulia, silputtuna
600 g Knorr Tomatinoa
400 ml vettä
8 g Knorr kalaliemi, vähäsuolainen
7 g suolaa
15 g sitruunamehua
10 g Maizena Snow flake maissitärkkelystä
10 g vettä
30 g Knorr tahnamauste provence

Valmistus

1. Kuullota sipulit pehmeiksi oliiviöljyssä ja lisää Knorr Tomatino, vesi, Knorr-kalaliemijauhe ja suola. Kiehauta ja suurusta maizena snow flake:lla (lisää tärkkelys pieneen tilkkaan vettä ja kaada joukkoon).
2. Mausta Knorr provence tahnamausteella ja sitruunamehulla, ja sekoita kastike tasaiseksi tehosekoittimella.

Tarjoiluun

250 g spelttiä

Valmistus

Valmista speltti lisuke pakkauksen ohjeen mukaan.

Tilanteet, jolloin on välttämätöntä valmistaa oma majoneesi ovat todella harvinaisia nykyään. Jos joskus valmistan oman majoneesin, se johtuu siitä, että haluan tehdä siitä yrttiöljypohjaisen tai muuten käyttää maustettua öljyä.

/Sami Lamminaho



LOUNASRAVINTOLOIDEN
AIKA LOISTAA!

MAUSTEISELLA TONNIKALATÄYTTEELLÄ TÄYTETTY UUNIPERUNA

Nopea, helppo ja maukas. Mistä tulee tuoreen, mausteisen ja kermanaisen tonnikalasalaattimme kuohkeus? Arvasit oikein! Hellmann's Professional -majoneesista. Tämä täyte sopii myös erinomaisesti leivän täytteeksi.

3 annosta

3	uuniperunaa
300 g	tonnikalaa öljyssä
30 g	kevätsipulia, viipaloituna
180 g	Hellmann's Professional -majoneesi
20 g	sriracha-kastiketta
½	sitruuna, mehu
3 rkl	korianteria, tuoretta
20 g	jalapenoa, säilötty - voi käyttää myös valmiita, mutta maku on vielä parempi, jos teet ne itse!

Valmistus

1. Pese perunat ja paista uunissa 200 asteessa 1 tunti tai kunnes sisus on pehmeä.
2. Valuta tonnikala ylimääräisestä öljystä ja sekoita Hellmann's Professionalin, jalapenon, korianterin, srirachan ja kevätsipulin kanssa. Mausta suolalla ja sitruunamehulla. Anna tonnikalatäytteen levätä noin tunnin ajan ennen tarjoilua.

Säilötty jalapeno

50 g	jalapenoa, tuoreena viipaloituna
½ dl	Maille valkoviinietikkaa
½ dl	sokeria
1 dl	vettä
1,5 tl	suolaa

Valmistus

Kiehauta etikka, suola ja sokeri ja sekoita, kunnes sokeri on liuennut, lisää kylmä vesi. Anna jäähtyä ja kaada viipaloitujen jalapenojen joukkoon. Anna jalapenojen maustua kylmässä 24 tuntia ennen käyttöä.

Tarjoiluun

Kevätsipulia ja korianteria koristeluun.

Valmistus

Leikkaa peruna auki ja täytä se tonnikalatäytteellä. Koristele korianterilla ja kevätsipulilla.

VILJAPOHJAINEN BOWL RAPEALLA NOCHICKENILLA JA TONKATSU-KASTIKKEELLA

Tämä herkullinen viljaisa kulhoruoka ei jätä ketään kylmäksi. Mausteisten kasvien ja täyteläisten kastikkeiden yhdistelmä tekee tästä kulhosta herkullisen aterian.

10 annosta

Marinoitu kurpitsa ja punasipuli

500 g	esim. myskikurpitsaa, kuutioituna 1x1 cm
300 g	punasipulia, ohuina viipaleina
200 g	väkiviinaetikkaa
200 g	sokeria
300 g	vettä
8 g	suolaa

Tonkatsu-kastike

100 g	worcesterkastiketta
100 g	osterikastiketta
50 g	Hellmann's Ketsuppia
25 g	sokeria
4 g	valkosipulijauhetta
4 g	sipulijauhetta

Porkkanoille

500 g	porkkanoita, kuorittuja ja karkeasti raastettuja
30 g	Knorr inkivääri puré professional
100 g	kimchikastiketta, vegaanista, tai 60 g gochu janḡ -tahnaa + 20 g vegaanista kalakastiketta

Ohralle

450 g	kokonaisia ohrasuurimoita, liotettuna kylmässä vedessä 24 tuntia
1500 g	vettä
20 g	Knorr kasvisliemi, vähäsuolainen
34 g	suolaa

Tarjoiluun

10 kpl	TVB Crispy NoChicken Burger -pihvejä
150 g	tonkatsu-kastiketta, edellä mainittu resepti tai kaupasta ostettu brändi, esim. "Bull Dog" tai savuton BBQ-kastike
800 g	kikherneitä, säilyke, valutettuna
70 g	Hellmann's sitruunavinegrettiä
300 g	retiisejä, ohuina viipaleina
400 g	Hellmann's Vegaanimajoneesia
100 g	tuoretta korianteria, hienonnettua
50 g	paahdettuja kurpitsansiemeniä oliiviöljyssä, suolattuja ja hienonnettuja

Valmistus

1. Kiehauta etikka, sokeri, vesi ja suola, kunnes sokeri on liuennut. Anna liemen jäähtyä. Laita kurpitsakuutiot ja ohuesti viipaloitunut punasipuli kahteen erilliseen purkkiin ja peitä liemellä. Anna marinoitua vähintään 24 tuntia.
2. Tonkatsu-kastikkeen valmistus: Sekoita kaikki ainekset kattilassa, kiehauta ja anna kastikkeen hautua, kunnes sokeri on liuennut. Jäähdytä.
3. Sekoita raastetut porkkanat kimchi-kastikkeen ja inkivääripyreen kanssa ja anna maustua vähintään tunnin ajan.
4. Kiehauta vesi, suola ja Knorr kasvisliemi, lisää liotetut ohrasuurimot ja keitä ohraa, kunnes se on kypsää. Valuta vesi ja anna jäähtyä. Laske 140 g annosta kohden.
5. Marinoi valutetut ja huuhdotut kikherneet Hellmann's sitruunavinegrettin kanssa.
6. Paista Crispy NoChicken -pihvit joko paistinpannulla, rasvakeittimessä tai uunissa.
7. Koko annos kulhoon ja lisää päälle viipaloitua Crispy NoChickenia ja mausta kulho Hellmann's Vegaanimajoneesilla ja tonkatsu-kastikkeella, sekä paahdetuilla kurpitsansiemenillä ja tuoreella korianterilla.



VINKKI!

Kuulun niihin, joiden mielestä tavallinen burgeri salaatilla, tomaatilla ja raakasipulilla on todella tylsä ja siksi panostan karamellisoihtuun sipuliin. Se vie hieman aikaa, mutta on hirmuisen hyvää yhdessä HELLMANN'Sin, pekonin, cheddarin, ketsupin ja suolakurkun kanssa.



/Martina Danielsen



ULTIMAATTINEN HAMPURILAISLAUTANEN

Tämä hampurilaislautanen tavoittelee vanhan ajan diner-hampurilaisen yksinkertaisuutta – mutta on tehty sinulle! Tehosta makua makeilla karamellisoiduilla sipuleilla, suolakurkuilla, cheddarilla ja Hellmann's Professional -majoneesilla ja täydennä rapeilla ranskalaisilla perunoilla.

10 annosta

1,2 kg	jauhelihaa (2 x 60 g per henkilö)
1,2 kg	sipulia, suikaloituna
60 g	voita
40 g	rypsiöljyä
15 g	Maille valkoviinietikka suolaa ja pippuria
10 siivua	cheddarjuustoa
10 siivua	pepper jack -juustoa
150 g	maustekurkkua
10	hampurilaissämpylää
200 g	Hellmann's Professional -majoneesia
150 g	Hellmann's Ketsuppia

Tarjoiluun

1,2 kg	ranskalaisia perunoita
20 g	Knorr liha- ja grillausmauste

VINKKI!

HELLMANN'S Professional toimii täydellisesti, kun haluat tehdä lämmintä vaahtoa sifonilla. Sen sijaan, että vatkaat ja maustat sabaionea, sekoitat vain HELLMANN'S Professional -majoneesiin haluamaasi makua. Kaada se sifoniin ja temperoi. Saat kermaisan ja hienon koostumuksen, joka pysyy täydellisenä 58 asteessa.



/Magnus Rydberg

Valmistus

1. Hauduta sipuleita hitaasti voissa ja öljyssä miedolla lämmöllä, tämä kestää vähintään 25 minuuttia, ja jos sipulit alkavat tarttua, lisää hieman vettä. Sekoita satunnaisesti! Mausta suolalla, ripauksella sokeria ja Maille omenaviinietikalla.
2. Paista pekoni rapeaksi ja viipaloi maustekurkku. Litistä hampurilaiset ohuiksi pihveiksi kuumalla pannulla molemmilta puolilta ja mausta suolalla ja pippurilla, lisää juusto ja anna sen sulaa.
3. Paahda hampurilaissämpylät ja koko hampurilainen Hellmann's Professional -majoneesilla, karamellisoiduilla sipuleilla, Hellmann's Ketsupilla, hampurilaispihveillä ja suolakurkuilla ja tarjoile tuoreiden liha- ja grillausmausteella maustettujen ranskalaisten kanssa.

HELLMANN'S Professional on kiinteämpi sekä vakaampi kuin HELLMANN'S Real. Täydellinen gratiineihin, pizzan päälle ja kalakakkuihin, sekä tietysti kylmiin kastikkeisiin ja salaatteihin, kuten coleslaw'hun.

/Martina Danielsen



VINKKI!

Tee veegaaninen bearnaiskastike lämmittämällä HELLMANN'S Vegaanimajoneesia, lisäämällä nestettä ja rakuunaa sekä hieman kurkumaa värin vuoksi.



/Tommi Virranta

LOUNASRAVINTOLOIDEN
AIKA LOISTAA!

RAPEAT KALAPIHVIT

Nämä perinteiset, kuohkeat kalapihvit ovat rapeita ja loistavaa lohturuokaa parhaimmillaan! Vaihtoehtoisesti voit poistaa tillin ja sitruunankuoren ja maustaa pihvit aasialaisittain inkiväärillä, sitruunaruoholla, chilillä, korianterilla ja kevätsipulilla.

10 annosta

750 g	vaaleaa kalaa, jauhettuna
10 g	suolaa
	valkopippuria myllystä
20 g	tilliä, silputtuna
2 g	sitruunankuorta, raastettuna
250 g	Hellmann's Professional -majoneesia
200 g	panko korppujauhoja
	öljyä paistamiseen

Valmistus

1. Sekoita kaikki ainekset paitsi panko ja öljy. Muotoile massasta pihvejä ja leivitä panko korppujauhoilla.
2. Paista kalapihvit, kunnes ne ovat rapeita ja kullanruskeita. Tarjoile tanskalaisen remouladen ja tuoreen vihreän salaatin kanssa.

Vinkki aasialaiseen maustamiseen

Poista tilli ja sitruunankuori yllä olevasta reseptistä ja lisää seuraavat ainekset:

1 kpl	sitruunaruohoa, hienonnettuna.
1	punainen chili, siemenet poistettuna ja hienonnettuna.
40 g	tuoretta korianteria, hienonnettuna.
30 g	tuoretta inkivääriä, raastettuna.
60 g	kevätsipulia, ohuina siivuina.

Tarjoile tuoreen aasialaisen nuudelisalaatin, limeviipaleiden ja shoyu-kastikkeen kera.

Vinkki! Voit myös paistaa kalamassan suoraan Gn vuoassa murekkeen tapaan.

VINKKI!

Tiesitkö, että voit käyttää majoneesia kananmunan korvikkeena kun leivität? Kokeile ihmeessä vieressä olevaa reseptiä, mutta muista, että voit tietysti käyttää menetelmää myös muuhun leivittämiseen!



/Magnus Rydberg



LOUNASRAVINTOLOIDEN
AIKA LOISTAA!

PORSAAN LEIKE JA TÄYTELÄINEN PERUNASALAATTI

Kukapa ei voisi vastustaa kullankeltaiseksi paistettua rapeaa ja mehevää leikettä. Oletko ajatellut että voisit leivittää leikkeesi majoneesissa. Alla olevalla ohjeella saat helposti tehtyä mehevän ja rapean leikkeen.

10 annosta

Porsaan leike

1,5 kg	Porsaan ulkofilee, pihveiksi leikattuna (á 150g)
250g	Hellmann's Professional -majoneesia
150g	vettä
150g	Panko korppujauhoja
1 rkl	paprikaa
1 rkl	sipulijauhetta
1 rkl	valkosipulijauhetta
5 g	suolaa
1	sitruuna, viipaloitu
40g	kapriksia

Valmistus

1. Sekoita Hellmann's Professional -majoneesi ja vesi, mausta suolalla, paprikalla, valkosipulijauheella ja sipulijauheella.
2. Nuiji porsaan fileepihvit mahdollisimman ohueksi ja pyöritä ensin majoneesissa ja sen jälkeen Panko korppujauhoissa.
3. Paista leivitetty leike rapeaksi runsaassa öljyssä ja aseta leikkeen päälle sitruuna-viipaleet ja kaprikset. Tarjoile täyteläisen perunasalaatin kanssa.

Kastike

350g	Hellmann's Professional -majoneesi
150g	Ranskankermaa
5g	Knorr Umamia
30g	piparjuurta
15g	Maille valkoviinietikkaa
2g	suolaa
2g	mustapippuria, vastajauhetta
5g	persiljaa, hienonnettuna
5g	tilliä, hienonnettuna

Perunasalaatti

1,8 kg	perunoita, kuutioituna
300g	maustekurkkua, kuutioituna
100g	sipulia, kuutioituna

Valmistus

1. Yhdistä Hellmann's Professional ranskanerman, piparjuuren, viinietikan kanssa keskenään ja mausta Knorr Umamilla, tillillä, persiljalla ja vastajauhetulla mustapippurilla.
2. Höyrytä tai keitä perunakuutiot pehmeiksi. Anna perunoiden jäähtyä ja lisää kuutioitu sipuli ja kurkut sekä sekoita kastike joukkoon. Tarkista maku. Anna perunasalaatin maustua kylmässä vähintään tunnin ajan ennen tarjoilua.

LIHAISA MAC&CHEESE

Perusversio lihaisesta ja juustoisesta pastaruoosta valmistuu vain muutamasta aineksesta. Tässä reseptissä täyteläinen maku ja rakenne saadaan Hellmann's Professionalilla. Voit lisätä mausteita oman maun mukaan.

10 annosta

400 g	Hellmann's Professional -majoneesi
600 g	vettä
10 g	Knorr lihaliemijauhetta
250 g	jauhelihaa, esikeitettyä
200 g	juustoa, raastettua
300 g	fusillipastaa, kuivaa
10 g	suolaa

Valmistus

1. Sekoita majoneesi, vesi ja lihaliemijauhe keskenään.
2. Sekoita jauheliha, raastettu juusto ja pasta keskenään sekaisin ja lisää seos uuninkestävään vuokaan. Kaada neste päälle.
3. Kypsennä esilämmitetyssä yhdistelmä-uunissa 40 % kosteudella 150 asteessa noin 45 minuuttia, ja nosta lämpötila 180 asteeseen viimeisiksi 5 minuutiksi.

VINKKI!

Majoneesi toimii aivan erinomaisesti kerman korvikkeena mac & cheese -annoksessa. Lopputulos on todella kermaista ja hyvää ja todistaa, että majoneesia voi ehdottomasti käyttää lämpimissä ruoissa!



/Sami Lamminaho





LOUNASRAVINTOLOIDEN
AIKA LOISTAA!

SHAWARMA KEBAB-LAUTANEN

Tässä Lähi-Idän klassikko reseptissä täyteläinen ja raikas kastike täydentää maustettua lihaa. Tätä reseptiä on jopa vaikea vastustaa!

10 annosta

Kastike

4 dl jogurttia, turkkilaista tai kreikkalaista
2 dl Hellmann's Professional -majoneesia
25g harissaa tai sambal oelekia
15g Knorr Professional valkosipulitahnaa
1 sitruuna – kuori ja mehu

Valmistus

Sekoita ainekset ja mausta suolalla.

Sumakilla maustettu sipuli

240g punasipulia, ohuina viipaleina
1 sitruuna, mehu
10g sumakkia
15g oliiviöljyä
5g suolaa
mustapippuria, vastajauhettuna

Valmistus

Yhdistä sumak, suola ja punaviipaleet, sekoita huolellisesti ja mausta oliiviöljyllä ja sitruunamehulla maun mukaan.

Tabbouleh

200g bulguria
100g tomaattia, hienonnettuna
200g kurkkua, hienonnettuna
40g persiljaa, hienonnettua
40g korianteria, hienonnettua
20g minttua, hienonnettua

1 dl sitruunamehua, tuoretta
1 punainen chili, siemenetön ja hienonnettuna
1/2 dl oliiviöljyä
10g suolaa

Valmistus

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

Pikkelöity punakaali

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

Valmistus

Laita ohuesti viipaloitu punakaali purkkiin. Kiehauta vesi, etikka ja sokeri ja anna hautua, kunnes sokeri on liuennut. Peitä punakaali liemellä ja kannella 24 tuntia ennen käyttöä.

Tarjoiluun

Käytä shawarma kebabia, kanakebabia tai vegaanista kebablihaa, kebabin maustetta ja pieniä vihreitä säilöttyjä chilejä, pepperoneja.

Valmistus

Paista kebab-liha ja mausta kebab-mausteella, tarjoile sumak-punasipuleiden, pikkelöidyn punakaalin, tabboulen, pepperoni chilien ja herkullisen kastikkeen kanssa.



TZATZIKI

Tämä klassinen kreikkalainen kastike sopii erittäin hyvin grillatun gyroksen kanssa, mutta sopii erittäin hyvin kaiken grilliruoan kaveriksi.

10 annosta

180 g	joгурttia 10%
100 g	Hellmann's Professional -majoneesi
230 g	kurkkua, karkeasti raastettuna.
3 g	valkosipulia, raastettuna.
6 g	suolaa, hienoa.
10 g	oliiviöljyä
3 g	Knorr kylmätärkkelystä

Valmistus

Sekoita karkeasti raastettu kurkku, jogurtti, Hellmann's Professional -majoneesi, suola, oliiviöljy ja raastettu valkosipuli. Sekoita joukkoon Knorr kylmäliukoinen tärkkelys, sekoita huolellisesti. Anna tzatzikin tekeytyä 30 minuuttia ennen tarjoilua.

SITRUUNA-MAJONEESI

Tämä kastike/dressing on fantastinen raikas makupommi, se toimii hyvin kalan, äyriäisten ja siipikarjan kanssa.

10 annosta

500 g	Hellmann's Professional -majoneesia
50 g	tuoretta sitruunamehua
25 g	Knorr sitrusmauste

Valmistus

Sekoita kaikki ainekset yhteen.

HUMMERI-MAJONEESI

Hummerifondin lisääminen majoneesiin on helppo tapa lisätä ripaus ylellisyyttä kala- tai äyriäis- alkupaloihin, pääruoalle tai pieniin sormisyötäviin. Kokeile myös maustaa majoneesia muilla Knorr fondi tiivisteillä.

10 annosta

500 g	Hellmann's Real majoneesi
60 g	Knorr hummeri Fondi tiiviste
15 g	Knorr valkosipuli puré professional
10 g	sitruunamehua

Valmistus

Sekoita Hellmann's Real, hummerifondi, valkosipuli puré ja sitruunamehua. Tarjoile kalan tai äyriäisten kanssa. Lisäämällä ripauksen sahramia joukkoon tämä kastike sopii hyvin myös boiullabaiseen.

KOREALAINEN CHILIMAJONEESI

Tämä kastike antaa täyteläisen maun ja pienen potkun kulhoihisi, hampurilaisiisi, ranskalaisiisi ja kala-pihveihisi ja moneen muuhun.

10 annosta

200 g	Hellmann's Vegaanimajoneesia
25 g	Gochujang -chilitahnaa.
15 g	soijakastiketta
5 g	valkosipulia, raastettuna

Valmistus

Sekoita kaikki ainekset yhteen. Säilytä jääkaapissa.

JALAPENO- MAJONEESI

Tämä täyteläinen kastike sopii hyvin äyriäisten ja kalan kanssa ja on helppo valmistaa. Tämä kastike toimii hyvin myös dippikastikkeena ranskalaisille ja pizzan päällä sekä kalan ja lihan kanssa.

10 annosta

500 g	Hellmann's vegeanimajoneesi
50 g	jalapenoa, siemenetön
30 g	jalapenoa, pikkelöity/säilyke
25 g	jalopenojen etikkalientä
7 g	valkosipulia, öljyssä paahdettuna
7 g	suolaa
40 g	valkosipuliöljyä, paahdettuna

Valmistus

Lisää tuore, siemenetön ja silputtu jalapeno, etikassa säilötty jalapeno, etikkaliemi, suola, paahdettu valkosipuli ja 300 g Hellmann's vegeanimajoneesi tehosekoittimeen. Sekoita majoneesi tasaiseksi ja lisää hitaasti valkosipuliöljyä. Tyhjennä sekoitin ja sekoita jäljelle jääneen Hellmann's vegeanimajoneesin kanssa.

KEBABKASTIKE

Tämä itse tehty kebabkastike maistuu uskomattoman hyvältä maustetun lihan kanssa, mutta toimii itse asiassa monien ruokien kanssa paremmin kuin luulet!

10 annosta

4 dl	turkkilaista tai kreikkalaista jogurttia
2 dl	Hellmann's Professional -majoneesia
25 g	harissaa tai sambal oelekia
15 g	Knorr valkosipuli puré Professional
1	sitruuna, kuori ja mehu.

Valmistus

Sekoita jogurtti, Hellmann's Professional, harissa ja valkosipuli puré yhteen ja mausta suolalla, sitruunan kuorella ja mehulla.

TARTAR- KASTIKE

Herkullinen tartar-kastike omenalla, maustekurkuilla, kapriksilla ja Hellmann's Professional -majoneesilla. Raikas ja kirpeä, se sopii täydellisesti paneroidun kalan ja ranskalaisten kanssa.

10 annosta

250 g	Hellmann's Professional -majoneesia
100g	Ranskankermaa
25 g	maustekurkkua, kuutioituna
25 g	kapriksia, hienonnettuna
5 g	Maille Dijon -sinappia
1	kananmuna, keitetty ja hienonnettuna.
5 g	ruohosipulia, hienonnettuna.

Valmistus

Sekoita yhteen Hellmann's Professional -majoneesi, ranskankerma, maustekurkku, kaprikset ja kananmuna. Mausta suolalla ja pippurilla, Tarjoile minkä tahansa paistetun kalan ja ranskanperunoiden kanssa.

BÉARNAISE

Täyteläinen ja kuumentamatta valmis béarnaise-majoneesi, sen ihana raikkaus ja rakuunan maku sopivat hyvin grillattujen tai paistettujen lihojen ja vihannesten tai pizzan päällysteen kanssa.

10 annosta

300 g	Hellmann's Professional -majoneesia
6 g	rakuuna, etikassa
4 g	rakuunaviinietikkaa
2 g	Worcestershire-kastiketta
0,5g	kirveli, kuivattu
0,5g	cayennepippuri,
4 g	persiljaa
2 g	rakuuna,
	kurkumaa, veitsen kärjellinen

Valmistus

Sekoita kaikki ainekset yhteen ja mausta tarvittaessa suolalla.



CURRY JA MANGO-DIPPI

Herkullisen makea ja kirpeä, hienovaraisesti currylla maustettu kastike on maukas ja täyteläinen kastike, joka sopii hyvin uppoastettujen ruokien kanssa.

10 annosta

200 g	Hellmann's Vegaanimajoneesia
30 g	Knorr Curry puré Professional
70 g	mangochutneytä
50 g	maustekurkkua
3 g	suolaa

Valmistus

Sekoita kaikki ainekset yhteen ja anna tekeytyä kylmässä vähintään 30 min ennen tarjoilua.

YRTTI- MAJONEESI

Yrttimajoneesi sopii hyvin kalan, siipikarjan, lihan ja vihannesten kanssa. Joten tutustu tähän kastikkeeseen, sillä se on helppo valmistaa ja siinä on maukkaita yrttipuristeita, kuten tässä herkullisessa reseptissä käytetyt.

10 annosta

200 g	Hellmann's Professional -majoneesia
20 g	Knorr tahnamauste provence
5 g	Knorr valkosipuli puré professional
5 g	tuoretta sitruunamehua

Valmistus

Sekoita kaikki ainekset yhteen, jäähdytä vähintään tunti ennen tarjoilua.

RANCH- KASTIKE

Erittäin herkullinen ja kermainen kastike, joka sisältää runsaasti tuoreita yrttejä, piimää ja majoneesia. Nopea valmistaa ja sopii hyvin rapeiden salaattien ja siipikarjan kanssa.

10 annosta

200 g	piimä
200 g	Hellmann's Professional -majoneesia
200 g	Ranskankermaa
30 g	Maille Dijon -sinappia.
20 g	omenaviinietikkaa
10 g	Knorr Valkosipuli puré Professional
50 g	ruohosipulia, hienonnettuna.
50 g	persiljaa, hienonnettuna.
10 g	Knorr Paprika puré Professional
2 g	chiliä
3 g	suolaa

Valmistus

Sekoita kaikki ainekset yhteen.



AIOLI

Hyvä aioli valmistuu nopeasti ja on herkullinen lisuke grillatuille vihanneksille, lihalle, kalalle ja äyriäisille. Toimii hyvin kastikkeena buffet-pöydässä.

10 annosta

500 g	Hellmann's Professional -majoneesia
50 g	Knorr valkosipuli puré Professional
10 g	Knorr Umamia
10 g	Maille Valkoviinietikka

Valmistus

Sekoita kaikki ainekset.
Mausta suolalla ja pippurilla.

MISO UMAMI -MAJONEESI

Miso kantaa viidennen perusmaun "umamin" ja antaa syvyyttä tähän kastikkeeseen yhdessä srirachan kanssa. Majoneesi sopii täydellisesti aasialaiseen ruokaan täydentämään annosta.

10 annosta

200 g	Hellmann's Professional -majoneesia
10 g	valkoista misoa
2 g	sriracha-kastiketta

Valmistus

Sekoita kaikki ainekset.
Mausta suolalla ja pippurilla.

ULTIMATE BBQ -KASTIKE

Täyteläinen ja maukas vegaaninen kastike, joka sopii täydellisesti grillattujen ruokien kanssa.

10 annosta

500 g	Hellmann's Vegaanimajoneesi
50 g	Knorr Tahnamauste provence
15 g	Knorr savuchili puré Professional
3 g	mustapippuria, karkeasti jauhattuna
5 g	väkiviinaetikka

Valmistus

Sekoita kaikki ainekset yhteen,
jäähdytä vähintään tunti ennen tarjoilua.

MOJO ROJO

Tässä on kermanen versio hyvin tunnetusta alkuperäisestä kastikkeesta, ja kastike on herkullinen osa grilliä. Se sopii hyvin useimpiin ruokiin, ja se on erittäin helppo valmistaa!

10 annosta

200 g	Hellmann's Professional -majoneesia
12 g	Knorr savuchili puré Professional
100 g	paprikaa, grillattu, säilyke
12 g	valkosipulia, raastettuna
5 g	Maille Sherryviinietikkaa
5 g	sitruunamehua
80 g	oliiviöljyä
1 g	cayennepippuria
	suolaa ja mustapippuria maun mukaan.

Valmistus

Soseuta paprika, valkosipuli, sitruunamehu, etikka ja mausteet tasaiseksi.
Samalla pyyhkimällä lisää sose majoneesiin.
Mausta suolalla ja vastajauhetulla pippurilla.

TANSKALAINEN REMOULADE

Täydellinen tanskalaisen voileipäpöydän klassikko. Sopii myös erittäin hyvin kalan ja ranskalaisten kanssa. Kokeile myös lisätä hieman hienonnettua omenaa saadaksesi tähän reseptiin lisää ulottuvuuksia.

10 annosta

300 g	Hellmann's Professional -majoneesia
1,5 dl	maustekurkkua, hienonnettua
3 g	curryjauhetta
2 g	Knorr Umamia
5 g	maustekurkkulientä
	suolaa ja pippuria

Valmistus

Sekoita maustekurkku Hellmann's Professionalin ja curryjauheen kanssa.
Säädä maku suolalla ja pippurilla.



MAAPÄHKINÄ- KASTIKE

Nopea ja helppo kermanen suolainen ja makea maapähkinäkastike, joka valmistetaan 4 aineksesta. Täydellinen kulhoille, kevätrullille, salaattirullille tai vain tavallisille salaateille.

10 annosta

500 g	Hellmann's Vegaanimajoneesia
70 g	Maapähkinävoita
70 g	Kikkoman Poke -kastike
5 g	väkiiviinaetikka

Valmistus

Yhdistä kaikki ainekset ja sekoita hyvin. Anna levätä tunti ennen käyttöä.

SHOYU-KASTIKE

Hullun hyvä, helppo aasialainen kastike. Se on mausteisen makea ja suolainen. Kermanen umami tulee herkullisesti esiin. Toimii hyvin salaateissa, viljoissa, avokadossa, parsassa, kylmissä nuudeleissa, kalassa, kanassa ja wrapseissa.

10 annosta

500 g	Hellmann's Vegaanimajoneesi
70 g	Kikkoman Poke -kastike
30 g	Knorr Valkosipuli puré professional
10 kpl	limetinlehti, paloina hienonnettuja,
5 g	väkiiviinaetikka

Valmistus

Yhdistä kaikki ainekset ja sekoita tasaiseksi tehosekoittimessa. Anna kastikkeen levätä tunti ennen käyttöä.

SRIRACHA- KASTIKE

Koukuttava kevyesti mausteinen, kermanen kastike sopii kaikkeen kulhoista tacoille. Se on myös mahtava dippi. Kokeile sitä kananugeteilla, NoNugeteilla tai bataattiranskalaisilla!

10 annosta

500 g	Hellmann's Vegaanimajoneesi
50 g	Sriracha
10 kpl	Kaffirlimen lehtiä, hienonnettuna,
5 g	väkiiviinaetikka

Valmistus

Yhdistä kaikki ainekset ja sekoita tasaiseksi tehosekoittimessa. Anna kastikkeen levätä tunti ennen käyttöä.

GOMA-KASTIKE

Tämä yksinkertainen japanilainen seesamikastike on kermanen, maultaan täyteläinen ja suolainen. Käytä sitä kulhojen, linssisalaatin ja ituherkkujen, nuudeleiden tai höyrytettyjen vihannesten päällä.

10 annosta

500 g	Hellmann's Vegaanimajoneesi
70 g	Kikkoman Poke -kastike
20 g	seesamiöljy
20 g	seesaminsiemenet
5 g	väkiiviinaetikka

Valmistus

Yhdistä kaikki ainekset ja sekoita hyvin. Anna levätä tunti ennen käyttöä.

TRYFFELI- JA PARMESAANI MAJONEESI

Kukapa ei pitäisi parmesaanista ja tryffelistä? Kokeile tämän helpon ja kermanen reseptin avulla nostaa makuelämys uudelle tasolle paahdetun lihan ja ranskalaisten kanssa! Anna kastikkeen levätä tunti ennen tarjoilua.

10 annosta

200 g	Hellmann's Professional -majoneesia
5 g	Knorr valkosipuli puré Professional
5 g	tryffeliöljyä
40 g	parmesaania, raastettuna
10 g	sitruunamehua
1 g	Knorr Umamia

Valmistus

Sekoita kaikki ainekset yhteen ja mausta suolalla ja pippurilla, jäädytä vähintään tunti ennen tarjoilua.

BUDDHA- KASTIKE

Tämä vegaaninen kastike sopii hyvin kulhoosi, falafeliisi tai salaattiisi lisäämään vielä herkullisempaa makua.

10 annosta

500 g	Hellmann's Vegaanimajoneesi
50 g	Tahini
10 g	vaahterasirappi
70 g	Kikkoman Poke -kastike
1/2	sitruunamehu
5 g	väkiiviinaetikka

Valmistus

Yhdistä kaikki ainekset ja sekoita hyvin. Anna levätä tunti ennen käyttöä.



**LOUNASRAVINTOLOIDEN
AIKA LOISTAA!**

**MORE THAN
MAYO**

Löydät lisätietoja HELLMANN'S-tuotteista
sivustolta unileverfoodsolutions.fi.

