



HELLMANN'S x STREET FOOD





HELLMANN'S x STREET FOOD

Hellmann's majoneesi on katuruoan sielu.
Sen täyteläinen maku toimii annoksissa sellaisenaan, mutta kaikessa
eleettömyydessään se antaa tilaa myös omalle luovuudellesi.

Pyysimme muutamaa katuruoan taitajaa paljastamaan miten he käyttävät
Hellmann's majoneesia ja loihtimaan meille omat nimikkoannoksensa.

SEKSICO TACON ALI TOPPINEN loihti huikean värikkäät kalatacot,
BAO BAON JANNE HERPOLA TAASEN rakensi bao bunin sisään aasialaisen
makumaailman. **A&S-RAVINTOLOIDEN TONI MIKKONEN** valmisti huikean
suomalais-aasialaisen, kaalilla höystetyn perunamuusilisäkkeen ja kotkalaisen
THE VAN FOOD TRUCKIN TUOMO KOSKINEN, JUUSO OLLI JA VESA SJÖBLOM
iimeistelivät täydellisen kattauksen valuvan mehukkailla burgereilla.

**NÄMÄ KAIKKI
HELLMANN'S MAJONEESILLA
KRUUNATTUNA, TIETENKIN!**



Seksico Baja Style FISH TACO

Annoksia 10



ALI TOPPINEN

“ Tämän reseptin historia menee 18 vuoden taakse kun ensi kertaa kävin jenkeissä Kaliforniassa lumilautailemassa ja löysin tacot ja etenkin korian-
terin yrttinä. Tulin Suomeen tietämättä että seoli nimenomaan korianteri joka
oli salsoissa ja tacoissa isossa osassa, joten päädyin tekemään erilaisia salsoja
väärillä yrteillä ja epäonnistuin aina. Lopulta chileläisen ystäväni Pedron äiti
teki meille salsan ja uskalsin kysyä mikä yrtti on kyseessä. ”

FRITTITAIKINA

Vehnäjauho	200 g
Maizena maissitärkkelys	100 g
Olut	300 g
Leivinjauhe	5 g

PIKKELÖITY PUNAKAALI SLAW

Punakaali	300 g
Väkiviinaetikka	50 ml
Limemehu	100 ml
Mustapippuri	
Suola	2 g
Hellmann's	
Täysmajoneesi	200 g

SEKSICO RANCH DRESSING

Hellmann's	
Täysmajoneesi	100 g
Piimä, laktoositon	50 g
Korianteri, tuore	50 g
Kevätsipuli	50 g
Turskafilee	300 g
Suola	5 g
Maissitortilla	
Fetajuusto	100 g



FRITTITAIKINA

Valmista taikina sekoittamalla ainekset keskenään.

PIKKELÖITY PUNAKAALI SLAW

Leikkaa kaali ohuiksi suikaleiksi. Lisää etikka joukkoon. Raasta limen kuori ja purista limen mehu sekaan. Mausta suolalla, pippurilla ja anna maustua puoli tuntia. Nosta kaalit liemestä ja sekoita täysmajoneesi joukkoon.

SEKSICO RANCH DRESSING

Sekoita täysmajoneesi ja piimä keskenään. Laita kastike pursotin-pussiin.

Hienonna korianteri ja kevätsipuli. Leikkaa turskan seläke 60 g paloiksi. Suolaa palat kevyesti.

Pyörittele turskat frittitaikinassa kauttaaltaan. Nosta taikinoitu turska grillitikulla 170 asteiseen syväpaisto-öljyyn kypsymään. Anna kypsyä noin 3 minuuttia tai kunnes taikina on kullanuskea ja rapea. Nosta ritilälle lepäämään hetkeksi.

Paista maissitortillat kuumalla pannulla n. 10 sekuntia per puoli ja siirrä ne märän keittiöliinan alle odottamaan.

Kasaa tacot siten että alle fritattu kalapala, limellä maustettu coleslaw, Seksico ranch, korianteri ja kevätsipuli. Raasta päälle fetajuustoa Microplanella. Päälle hyvä loraus Seksico salsa verde -kastiketta. Tarjoile limelohkojen kanssa.

Bao Bao Possu

BUN HOISIN

Annoksia 10



JANNE HERPOLA

“ Sain innoituksen tähän annokseen kun toimarimme haastoi suunnittelemaan annoksen josta tulisi meidän ravintolan “Big Mac”. Ihan oikeasti resepti sitten sai alkunsa ystäväni syntymäpäivillä Reposaaressa, missä nautimme kokonaista sikaa hoisin-kastikeella, joimme valkosipuliviinaa porilaisten marssia hoilaten ja Prodigyn tahtiin aamun pikkutunneille asti tanssien. ”

PORSAAN KYLKI

Porsaan kylki	1 kg
Hoisin-kastike	200 g
Suola	5 g
Mustapippuri	

MARINOITU PUNAKAALI

Punakaali	200 g
Riisiviinietikka	200 cl

VALKOSIPULI-KORIANTERIMAJONEESI

Hellmann's	
Täysmajoneesi	120 g
Korianteri, tuore	10 g
Knorr Inkivääri Puré Professional	5 g
Knorr Valkosipuli Puré Professional	15 g
Suola	2 g
Appelsiini	10 g

VIIMEISTELYYN

Bao höyrysämpylä
Kevätsipuli
Korianteri, tuore
Sriracha-kastike
Suolapähkinä
Marinoitu punakaali



PORSAAN KYLKI

Kypsennä porsaan kylki vakuuissa höyryuunissa tai sirkulaattorilla vesihauteessa 68 astetta ja 48 tuntia. Jäähdytä porsaan kylki omassa liemessä. Esille laittaessa leikkaa 50 gramman paloiksi per annos. Paista rapeaksi pannulla tai grillissä. Valele pintaan Hoisin-kastike ja paista hetki kunnes kastike karamellisoituu pintaan. Mausta suolalla ja pippurilla.

MARINOITU PUNAKAALI

Leikkaa punakaali ohuiksi suikaleiksi ja peitä riisiviinietikalla. Anna maustua 30 minuuttia. Nosta pois liemestä.

VALKOSIPULI - KORIANTERIMAJONEESI

Sekoita ainekset keskenään. Laita valmis majoneesi pursotinpussiin.

VIIMEISTELY

Höyrytä 10 kpl sämpylöitä bambukorissa leivinpaperin päällä n. 5 minuuttia. Kokoa buni haluamallasi tavalla ja viimeistele rouhitulla suolapähkinällä, Srirachalla, kevätsipuli-renkailla sekä korianterinlehdillä.

Umami merilevä-perunamuussi ja KAALEJA



TONI MIKKONEN

“ Tämä resepti syntyi rakkaudesta japanilaiseen ruokakulttuuriin ja lohturuokaan. Testailin töissä levän, perunan ja hapankaalin komboa ja sehän toimii! Ehdottoman tärkeää on syödä annos puulusikalla ja pitää huoli että jokaiseen suupalaan tulee mukaan myös rapeita elementtejä ”

WAKAME MUUSI

Rosamunda	1kg
Täysmaito	3dl
Voi	100g
Wakame	50g

HAPANKAALI COLESLAW

Hapankaali	200g
Hellmann's Täysmajoneesi	50g
Caviart	20g
Kevätsipuli	10g

KOMBULASTUT

Kombu	50g
Seesamiöljy	
Suola	

KAALICHIPSIT

Mustakaali	50g
Lehtikaali	50g
Rypsiöljy	0,5dl
Suola	

Keitä perunat kuorineen reilulla suolalla maustetussa vedessä. Kuori kypsät perunat ja paina siivilän läpi sekoituskulhoon. Lämmitä maito sekä voi ja emulsoi se perunalumeen. Mausta suolalla. Sekoita wakame joukkoon.

HAPANKAALI "COLESLAW"

Purista hapankaali kuivaksi ja sekoita loput ainekset joukkoon.

KOMBULASTUT

Liota kombu kylmässä vedessä 2 tuntia. Nosta kombu paperille ja kuivaa huolellisesti. Lisää seesamiöljy sekä suola ja levitä kauttaaltaan. Levitä kombu uunipellille ja kuivaa 80 astetta ja 12 tuntia. Paahda lopuksi 200 astetta ja 15 minuuttia.

KAALICHIPSIT

Leikkaa lehtiruoto kaaleista pois. Huuhtelee kaalit ja kuivaa paperilla huolellisesti. Paista kaalit erissä kuumalla pannulla öljyssä ja mausta reilulla suolalla. Nosta paperille kuivumaan.

ESILLELAITTO

Liippaa levämuussi tasaiseksi laakeaan, matalaan annosvuokaan (esim.creme brulee astia). Paina lusikalla keskelle monttu coleslawille, töki kaalichipsejä ja kombulastuja ympärille. Koristelee annos kukilla ja vesikrassilla.



Double SMASH BURGER



TUOMO KOSKINEN
JUUSO OLLI & VESA SJÖBLOM

“ Yksinkertaisuus on kaunista, mutta kaikella pitää olla reseptissä tarkoitus. Tässä reseptissä meitä inspiroi puhtaat maut, yksinkertaisuus ja käsityölähtöinen toteutus. Reseptin tarina juontaa juurensa jo kesäkuuhun, jolloin ostimme spontaanisti ruokavaunun huutokaupasta, jossa oli rajallinen varustetaso. Varustuksen pohjalta loimme tuotteen, joka on mahdollista valmistaa vaunussa olevilla laitteilla. Smash-burger alkoi tehdä tuloaan katuruokamarkkinoille ja vaunun laitteisto oli siihen juuri omiaan. Resepti hioutui heti alusta toimivaksi ja muodostui suosituimmaksi tuotteeksemme. Se on hyvin yksinkertainen, mutta kaikki komponentit ovat tarkoin mietittyjä ja tukevat toisiaan. ”

BRIOSSI

(n. 10 sämpylää á 140g)

Täysmaito	500g
Hiiva	40g
Vehnäjauho	700g
Sokeri	40g
Suola	15g
Hunaja	30g
Öljy	75g

PIKKELÖITY PUNASIPULI

Punasipuli	4kpl
Väkiiviinaetikka	100g
Sokeri	200g
Vesi	300g

DIJON-MAJONEESI

Hellmann's	
Täysmajoneesi	4dl
Maille Dijon	
Originale Sinappi	1dl

SMASH-PIHVI

Naudanjauhelihä (rasvapitoisuus yli 25%)	2kg
Suola	
Mustapippuri	

VIIMEISTELYYN

Mature Cheddar	
40g per burgeri	

BRIOSSI

Lämmitä maito 38 °C ja lisää hiiva. Vaivaa yleiskoneessa taikinakoukulla 12 minuuttia kunnes taikina on kimmoisa. Peitä taikina kelmulla ja kohota tunti. Leivo taikinasta sämpylöitä ja kohota vielä 20 minuuttia. Voitele sämpylät muna-maitoseoksella (1:1). Paista 200°C noin 12–15 minuuttia, kunnes briosseissa on kaunis ruskea väri.

PIKKELÖITY PUNASIPULI

Mittaa etikka, sokeri ja vesi kattilaan ja kiehauta. Kuori ja viipaloi sipulit mahdollisimman ohueksi esim. mandoliinilla. Kaada kuuma liemi sipulien päälle ja anna jäähtyä.

DIJON-MAJONEESI

Sekoita majoneesi ja sinappi.

SMASH PIHVI

Punnitse jauhetusta lihasta 100 g palloja.

Pihvien “smässäämisen” tarkoitus on saada pihviin todella kova paistopinta (Maillardin reaktio), jolloin karamellisoinemisesta syntyy reilusti makua. Pihvit saa smässätä reilulla voimalla!

ESILLELAITTO

Halkaise sämpylä ja paahda leikkauspinnat rasvassa. Smässää pihvit kuumaan parilaan tai pannuun leivinpaperin ja painon (esim. kattilan tai ison lastan) avulla, mausta suolalla ja pippurilla. Käännä pihvit ja mausta toinenkin puoli suolalla ja pippurilla. Laita jokaisen pihvin päälle siivu cheddaria sulamaan. Laita paahdetun sämpylän pintaan n. ruokalusikallinen dijonmajoneesia. Nosta kaksi pihviä päällekkäin ja pihvien päälle pikkelöityä punasipulia. Nosta pihvit pohjan päälle ja nosta kansi pihvien päälle ja kiskis!





TUOTE	EAN KULUTTAJA- PAKKAUS	EAN MYyntIERÄ	KESPRO SAP	MEIRA NOVA	HEINON TUKKU
Hellmann's Täysmajoneesi 5 kg	8722700573982	8722700573982	20630744	111018	73619
Hellmann's Real Majoneesi 2 l	8722700149088	8722700149088	20519563	111004	486266
Hellmann's Real majoneesi 10 kg	8722700360889	8722700360889	20963684	-	321794
Hellmann's Real Majoneesi 6 x 750 ml	8711200472383	8711200472390	21639218	-	-
Hellmann's Real Majoneesi 3 x 2,25 kg täyttöpussi	8717163821183	8717163821183	21649080	-	8069672
Hellmann's Real Majoneesi 198 x 10 ml annospussi	8711200486564	8711200486564	21639219	-	8069609
Hellmann's Vegaani- majoneesi 2,5 kg	8717163854228	8717163854228	21639225	32844	8069294
Hellmann's Light majoneesi 5 kg	8722700731115	8722700731115	20630745	111019	73718



LÖYDÄT LISÄÄ HELLMANN'S TUOTTEITA: WWW.UFS.COM