



# Jouluherkkuja kaikille

Klassikoita kaikille  
vegaanista sekasyöjään



Unilever  
Food  
Solutions





# Italiansalaatti



10 henkilölle

Maidoton,  
vegaaninen

|             |                                    |
|-------------|------------------------------------|
| <b>100g</b> | Pakasteherne, sulatettu            |
| <b>200g</b> | Porkkanasuikale, ryöpätty          |
| <b>70g</b>  | The Vegetarian Butcher NoMince     |
| <b>300g</b> | Keitetty spagetti, lyhyinä pätkinä |

## Kastike

|             |                                |
|-------------|--------------------------------|
| <b>250g</b> | Hellmann's Vegaanimajoneesi    |
| <b>100g</b> | Omenamehu                      |
| <b>15g</b>  | Omenaviinietikka               |
| <b>5g</b>   | Knorr Tahnamauste Provence     |
| <b>10g</b>  | Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys |

## Valmistus

1. Sekoita kastikeaineet sekaisin.
2. Sekoita kastike muiden aineiden kanssa sekaisin.
3. Anna tekeytyä kylmässä 30 minuuttia.
4. Tarjoile.

**Psst.**

Klikkaa reseptin  
nimeä päästäksesi  
reseptin netti-  
versioon!







# Seesami-waldorf



10 henkilölle

Maidoton,  
vegaaninen

- 400 g** Juurisellerisuikale, ryöpätty  
**300 g** Omenasuikale (esim. Granny smith)  
**20 g** Seesaminsien, paahdettu

## Kastike

- 200 g** Hellmann's Vegaanimajoneesi  
**5 g** Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys  
**35 g** Hellmann's Seesami-soijavinegretti  
**15 g** Sitruunamehu  
**10 g** Sokeri

## Valmistus

1. Sekoita kastikeaineet sekaisin.
2. Sekoita kastikeaineet sellerin, omenan ja paahdettujen seesaminsienten kanssa sekaisin.
3. Anna tekeytyä kylmässä 30 minuuttia, sekoita ja tarjoile.







# Peruna-pinaatti-salaatti



10 henkilölle

Maidoton,  
gluteeniton,  
vegaaninen

|                |                        |
|----------------|------------------------|
| <b>1 kg</b>    | Peruna, pienikokoinen  |
| <b>30 g</b>    | Flora Aromiöljy        |
| <b>3 oksaa</b> | Rosmariini             |
| <b>10 g</b>    | Suola                  |
| <b>125 g</b>   | Pinaatti               |
| <b>100 g</b>   | Granaattiomenan siemen |

## Kastike

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| <b>100 g</b> | Appelsiinimehu                 |
| <b>150 g</b> | Hellmann's Vegaanimajoneesi    |
| <b>10 g</b>  | Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys |
| <b>0,5 g</b> | Jauhettu kaneli                |

## Valmistus

1. Pilko perunat suupalan kokoisiksi paloiksi.
2. Sekoita kulhossa perunat, Aromiöljy, rosmariinin nypityt tai hienonnetut oksat ja suola sekaisin.
3. Paahda uunissa 200 asteessa 15 minuuttia. Varmista, että perunat ovat kypsiä, jäähtyä.
4. Sekoita kastikeainekset sekaisin ja kaada jäähtyneiden perunoiden sekaan.
5. Lisää pinaatti ja aseta tarjolle, ripottele päälle vielä granaattiomenan siemenet.





# Punajuurisalaatti



10 henkilölle

Maidoton,  
vegaaninen

- |              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| <b>750 g</b> | Punajuurisuikele, säilyke      |
| <b>250 g</b> | Hellmann's Vegaanimajoneesi    |
| <b>7 g</b>   | Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys |

## Valmistus

1. Valuta punajuurisuikeleet.
2. Sekoita majoneesiin kylmäliukoinen tärkkelys.
3. Sekoita majoneesi punajuurisuikeleiden kanssa sekaisin ja anna tekeytyä kylmässä 30 minuuttia.
4. Sekoita vielä ennen tarjoilua.

### Vinkki:

Voit maustaa punajuurisalaatin esimerkiksi piparjuurella tai yrteillä.





# Endiivi-gem-salaatti



10 henkilölle

Maidoton,  
vegaaninen

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| <b>150 g</b> | Endiivi                        |
| <b>150 g</b> | Baby gem                       |
| <b>50 g</b>  | Saksanpähkinä, paahdettuna     |
| <b>50 g</b>  | Kuivattu aprikoosi, suikaloitu |

## Kastike

|              |                             |
|--------------|-----------------------------|
| <b>200 g</b> | Hellmann's Vegaanimajoneesi |
| <b>10 g</b>  | Tilli, hienonnettu          |
| <b>10 g</b>  | Sitruunamehu                |
| <b>10 g</b>  | Tumma siirappi              |
| <b>5 g</b>   | Suola                       |

## Valmistus

1. Revi endiivin ja gem-salaatin lehdet irti ja upota kylmään veteen.
2. Valmista kastike sekoittamalla kaikki aineet sekaisin.
3. Valuta endiivit ja salaatinlehdet ja linkoa kuivaksi.
4. Sekoita kastike joukkoon ja pyöräytä kevyesti sekaisin.
5. Ripottele päälle aprikoosit ja pähkinät.





# Rosolli



10 henkilölle

Maidoton,  
vegaaninen

|              |                           |
|--------------|---------------------------|
| <b>200 g</b> | Punajuurikuutio, säilyke  |
| <b>200 g</b> | Porkkanakuutio, ryöpäytty |
| <b>200 g</b> | Perunakuutio, kypsä       |
| <b>100 g</b> | Omenakuutio               |
| <b>100 g</b> | Suolakurkkukuutio         |

## Kastike

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| <b>150 g</b> | Hellmann's Vegaanimajoneesi    |
| <b>60 g</b>  | Punajuurisäilykkeen liemi      |
| <b>5 g</b>   | Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys |
|              | Mustapippuri, jauhettu         |

## Valmistus

1. Aloita sekoittamalla kastikkeen aineet sekaisin.
2. Asettele tarjoiluastiaan haluamallasi tavalla punajuuri, porkkana, peruna, omena ja suolakurkkukuutiot.
3. Asettele kastiketta päälle ja tarjoile.





# Sienisalaatti



10 henkilölle

Maidoton,  
gluteeniton,  
vegaaninen

|             |                             |
|-------------|-----------------------------|
| <b>100g</b> | Keltasipulikuutio           |
| <b>20g</b>  | Valkoviinietikka            |
| <b>15g</b>  | Sokeri                      |
| <b>5g</b>   | Suola                       |
| <b>450g</b> | Suolasieni, liotettuna      |
| <b>450g</b> | Hellmann's Vegaanimajoneesi |
| <b>7g</b>   | Knorr Tahnamuste Timjami    |

## Valmistus

1. Laita sipulit, etikka, suola ja sokeri kulhoon, sekoita ja anna sipulin marinoitua vähintään 30 minuuttia.
2. Kaada ylimääräinen liemi pois sipuleista.
3. Purista sienet hyvin kuivaksi ja sekoita joukkoon.
4. Lisää majoneesi ja tahnamauste, sekoita.
5. Anna maustua kylmässä vähintään 30 minuuttia, tarjoile.







# Porkkanalaatikko



10 henkilölle

Maidoton,  
vegaaninen

|              |                             |
|--------------|-----------------------------|
| <b>175g</b>  | Puuroriisi                  |
| <b>1100g</b> | Porkkanasose                |
| <b>225g</b>  | Flora Plant 31% All purpose |
| <b>300g</b>  | Vesi                        |
| <b>30g</b>   | Flora Aromiöljy             |
| <b>70g</b>   | Siirappi                    |
| <b>15g</b>   | Suola                       |
| <b>1g</b>    | Muskottipähkinä, jauhettu   |

## Valmistus

1. Sekoita kaikki aineet sekaisin kylmänä.
2. Anna massan tekeytyä kylmässä yön yli.
3. Kaada seos voideltuun uunivuokaan.
4. Kypsennä uunissa yhdistelmäpaistolla 150 °C / 30% höyry 60 minuuttia.
5. Anna laatikon vetäytyä uunin jälkeen noin 10 minuuttia.







# Punajuurilaatikko



10 henkilölle

Maidoton,  
vegaaninen

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| <b>175 g</b>   | Puuroriisi                  |
| <b>1 100 g</b> | Punajuurisose               |
| <b>225 g</b>   | Flora Plant 31% All purpose |
| <b>300 g</b>   | Vesi                        |
| <b>50 g</b>    | Siirappi                    |
| <b>10 g</b>    | Suola                       |
| <b>5 g</b>     | Knorr Tahnamauste Timjami   |
| <b>1 g</b>     | Kiinalainen viisimauste     |

## Valmistus

1. Sekoita kaikki aineet sekaisin kylmänä.
2. Anna massan tekeytyä kylmässä yön yli.
3. Kaada seos voideltuun uunivuokaan.
4. Kypsennä uunissa yhdistelmäpaistolla 150 °C / 30% höyry 60 minuuttia.
5. Anna laatikon vetäytyä uunin jälkeen noin 10 minuuttia.







# Bataatti-inkivääri-laatikko



10 henkilölle

Maidoton,  
vegaaninen

|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| <b>175g</b>   | Puuroriisi                        |
| <b>1 100g</b> | Bataattisose                      |
| <b>225g</b>   | Flora Plant 31% All purpose       |
| <b>200g</b>   | Vesi                              |
| <b>30g</b>    | Flora Aromiöljy                   |
| <b>70g</b>    | Tumma siirappi                    |
| <b>7g</b>     | Suola                             |
| <b>60g</b>    | Knorr Inkivääri Pure Professional |
| <b>0,5g</b>   | Kaneli, jauhettu                  |

## Valmistus

1. Sekoita kaikki aineet sekaisin kylmänä.
2. Anna massan tekeytyä kylmässä yön yli.
3. Kaada seos voideltuun uunivuokaan.
4. Kypsennä uunissa yhdistelmäpaistolla 150°C / 30% höyry 60 minuuttia.
5. Anna laatikon vetäytyä uunin jälkeen noin 10 minuuttia.







# Lanttulaatikko



10 henkilölle

Maidoton,  
vegaaninen

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| <b>1 100 g</b> | Lanttusose                  |
| <b>225 g</b>   | Flora Plant 31% All purpose |
| <b>150 g</b>   | Korppujauho                 |
| <b>40 g</b>    | Flora Aromiöljy             |
| <b>80 g</b>    | Tumma siirappi              |
| <b>7 g</b>     | Suola                       |
| <b>1 g</b>     | Muskottipähkinä, jauhettu   |

## Valmistus

1. Sekoita kaikki aineet sekaisin kylmänä.
2. Anna massan tekeytyä vähintään tunnin ajan.
3. Sekoita massa ja kaada seos voideltuun uunivuokaan.
4. Kypsennä uunissa yhdistelmäpaistolla 150°C / 30% höyry 60 minuuttia.
5. Anna laatikon vetäytyä uunin jälkeen noin 10 minuuttia.



# Tuotteet

| Tuote                                            | EAN kuluttajapakkaus | EAN myyntierä   |
|--------------------------------------------------|----------------------|-----------------|
| Flora Aromiöljy 4 x 2,4 L                        | 8 719200 039964      | 8 719200 039971 |
| Flora Professional Plant All Purpose 31% 8 x 1 L | 8 717163 854228      | 8 719200 091023 |
| The Vegetarian Butcher No Mince 2 kg             | 8 718692 786639      | 8 718692 786639 |
| Hellmann's Vadelmavinegretti 6 x 1 L             | 8 722700 232315      | 8 722700 557319 |
| Hellmann's Seesami-soijavinegretti 6 x 1 L       | 8 718692 786639      | 8 722700 557326 |
| Hellmann's Vegaanimajoneesi 2,5 kg               | 8 717163 854228      | 8 717163 854228 |
| Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys/suuruste 4 kg     | 8 714100 851524      | 8 714100 851524 |
| Knorr Tahnamauste Timjami 2 x 340 g              | 5 719642 306184      | 5 704066 306186 |
| Knorr Tahnamauste Provence 2 x 340 g             | 5 719642 306214      | 5 704066 306216 |
| Knorr Inkivääri Puré Professional 2 x 750 g      | 8 722700 482130      | 8 718114 974316 |
| Knorr Hummerifondi, tiiviste 6 x 1 L/ 50 L       | 8 710908 966057      | 8 710447 902745 |

**Ota koekeittiömme yhteyttä!**  
**0800 164 882**

[tommi.virranta@unilever.com](mailto:tommi.virranta@unilever.com)

[sami.lamminaho@unilever.com](mailto:sami.lamminaho@unilever.com)







**Unilever  
Food  
Solutions**