



Kesämenu

Ideoita ja inspiraatiota kauteen



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL

MAIZENA

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Kesän maut helposti listalle



Kesäsesongilla keittiössä kaivataan nopeita ideoita, tuoreita makuja ja toimivia ratkaisuja.

Tämä opas kokoaa yhteen inspiroivia reseptejä ja käytännöllisiä vinkkejä, joiden avulla rakennat houkuttelevan kesämeneun helposti.

Reseptit on suunniteltu ammattikeittiön arkeen: ne ovat selkeitä toteuttaa, helposti muokattavia ja sopivat niin lounasravintoloihin, bistroihin kuin kesäterasseille. Samalla voit hyödyntää Unilever Food Solutions -tuotteita, jotka tuovat annoksiin tasalaatuista makua ja sujuvuutta kiireiseen palveluun.

Poimi ideat listallesi, testaa rohkeasti ja rakenna kesän suosikkiannokset asiakkaillesi.





Mark Kumlin

Huippukokki, brand ambassador ja yrittäjä

Kokkiesittely:

Huippukokki reseptien takana

Mark Kumlin on huippukokki, yrittäjä ja Unilever Food Solutionsin Brand Ambassador. Yli 25 vuoden kokemus ravintola-alalta Suomessa ja Pohjoismaissa näkyy hänen reseptiikassaan, jossa yhdistyvät käytännöllisyys, maku ja ammattikeittiöiden arkea helpottavat ratkaisut.

Kumlin on työskennellyt myös Michelin-ravintoloissa, kuten Edsbacka Krogissa Tukholmassa ja Bagatellessa Oslolla, ja hänet tunnetaan innovatiivisista ideoistaan horeca-keittiöihin.

HELLMANN'S
EST.1913

Tartarkastike

on klassinen majoneesipohjainen kastike, jossa on suolakurkkuja, sipulia ja mausteita.

Sopii erinomaisesti kalan ja äyriäisten kanssa sekä dippinä.



Uutuus

Kevätkääryle kalasta

Ainekset (10 annosta)

- 1,5 kg** kuha- tai ahvenfileitä
200 g porkkanaa, julienne
200 g purjosipulia, julienne
tilliä
suolaa
10 arkkia filotaikinaa
sitruunaa tai limettä
rypsiöljyä

Dippi **Rydbergs Sweet Chili** -kastiketta

Valmistus

1. Poista kalasta ruodot V-viillolla ja suolaa kevyesti. Anna kalan levätä huoneenlämmössä noin 20 minuuttia.
2. Leikkaa porkkana ja purjo julienneksi. Levitä filotaikina-arkki työpöydälle ja voitele se kevyesti rypsiöljyllä. Lisää päälle juliennevihannekset ja kalafile.
3. Kääri tiiviiksi rullaksi. Uppopaista 170 °C:ssa noin 4 minuuttia, kunnes pinta on rapea ja kullanruskea.
4. Tarjoile sitruunan tai limetin kanssa sekä Rydbergs Sweet Chili -majoneesidipin kera.



Rapea filotaikinakääryle, jonka sisällä on mehevää kalaa ja raikkaita vihanneksia. Tarjoile Sweet Chili -majoneesin kanssa.

Paneroitu kuhafilee

(Fish'n Chips / päivän kala)

Ainekset (10 annosta)

- 2 kg** kuha- tai ahvenfileitä
4 keltuaista
4 dl kermaa
150 g pankojauhoa
suolaa
rypsiöljyä paistamiseen
Lisäksi 600 g tuoreita herneitä, sitruunaa ja tuoretta minttua

Kastike **Hellmann's Tartarkastike**

Valmistus

1. Poista kalafileistä ruodot. Suolaa fileet ja anna levätä huoneenlämmössä noin 10 minuuttia.
2. Leikkaa kalasta noin 150 g annospaloja. Sekoita kulhossa kerma ja keltuaiset kevyesti. Laita pankojauhot toiseen kulhoon.
3. Kasta kalapalat keltuais-kerma-seokseen ja leivitä pankojauhoissa. Nosta leivitetty palat pellille.
4. Paista kala pannulla rypsiöljyssä kullanruskeaksi. Lämmitä herneet ja mausta mintulla.
5. Tarjoile sitruunan ja Hellmann's Tartarkastikkeen kanssa.



Kullanrapeaksi paistettu kuhafilee pankokuoressa. Raikkaat herneet ja klassinen tartarkastike viimeistelevät annoksen.



Kevyesti hiillostettu kirjolohi ja jokiravunmajoneesi tekevät tästä burgerista kesäisen ja herkullisen vaihtoehdon.

Päivän kalaburgeri

Ainekset (10 annosta)

- 1 kg** kirjolohifilettä
- 500 g** jokiravunpyrstöjä
- Rydbergs Mangoraja** -majoneesia
- sydänsalaattia
- pikkelöityä punasipulia (1–2–3-liemi)
- 10** hampurilaissämpylää

Valmistus

1. Valuta jokiravunpyrstöt ja kuivaa ne talouspaperilla. Sekoita ravunpyrstöt ja Rydbergs Mangoraja -majoneesi kulhossa ja säilytä kylmässä.
2. Leikkaa kirjolohifileestä ohuita siivuja. Lämmitä burgerisämpylät.
3. Kuumenna pannu ja ripottele pannulle ohut kerros hienoa merisuolaa. Paahda lohisiivuja noin 20 sekuntia per puoli, kunnes pintaan tulee kaunis paahtoväri.
4. Kokoa burgeri: lisää sämpylän pohjalle sydänsalaattia, jokiravuseos, hiillostettu lohi ja pikkelöity sipuli.

Grilled Sandwich

– lämmin entrecote-leipä

Ainekset (10 annosta)

- 1 kg** naudan entrecote-pihvejä
- 300 g** pikkelöityä punasipulia
- 500 g** vihreää parsaa
- Knorr Garde d'Or Bearnaise** -tetrakastiketta lämmitettynä
- Rydbergs Sweet Chili** -kastiketta
- sydänsalaattia
- 10** siivua maalaisleipää
- vesikrassia
- suolaa
- rypsiöljyä

Valmistus

1. Suolaa pihvit ja anna niiden levätä huoneenlämmössä noin 20 minuuttia.
2. Leikkaa parsat ja paahda pannulla noin 2 minuuttia. Grillaa pihvit, kunnes sisälämpötila on noin 60 °C.
3. Paahda leipä. Viipaloi pihvit. Lämmitä Bearnaiskastike.
4. Kokoa sandwich: levitä leivälle Knorr Garde d'Or Bearnaiskastiketta, lisää salaatti ja entrecote. Viimeistele Rydbergs Sweet Chili-kastikkeella, parsalla ja pikkelöidyllä sipulilla. Koristele vesikrassilla.

Mehevää entrecotea, paahdettua parsaa ja kahta kastiketta lämpimässä leivässä. Täyttävä ja näyttävä sandwich kesämenuun.



Toast Skagen

Ainekset (10 annosta)

1 kg	katkarapuja
600 g	Hellmann's Professional -majoneesia
1 nippu	tilliä
1/2 nippua	ruohosipulia
	paahtoleipää
2	sitruunaa

Valmistus

1. Valuta katkaravut hyvin ja kuivaa ne talouspaperilla.
2. Raasta yhden sitruunan kuori majoneesiin. Hienonna tilli ja ruohosipuli ja lisää majoneesiin. Sekoita katkaravut varovasti joukkoon.
3. Paahda leipäviipaleet ja annostele Skagen-seos päälle. Tarjoile sitruunalohkojen kanssa.



Klassinen katkarapuleipä, jossa yhdistyvät tilli, sitruuna ja majoneesin täyteläinen maku.

Valkoviinissä höyrytetyt sinisimpukat fenkolin ja chilin kanssa. Tarjoile dippimajoneesin kanssa.



Sinisimpukat

Ainekset (10 annosta)

10 kg	sinisimpukoita
500 g	fenkolia
500 g	salottisipulia
40 g	valkosipulia
30 g	chiliä
1 l	valkoviiniä
	suolaa
	rypsiöljyä
Dippi	Savuchili-majoneesi ks. ohje sivu 8

Valmistus

1. Pese simpukat huolellisesti ja poista rikkiäiset ja kuolleet simpukat.
2. Hienonna fenkoli, sipuli, chili ja valkosipuli. Kuumenna iso kattila ja lisää rypsiöljy. Kuullota vihanneksia hetki.
3. Lisää simpukat ja mausta suolalla. Kaada joukkoon valkoviini ja sulje kattila kannella. Kypsennä, kunnes simpukat ovat auenneet.
4. Tarjoile savuchilimajoneesin kanssa.

Pinsa

Ainekset (10 annosta)

2	pinsapohjaa
600 g	Knorr Tomatino -tomaattisurvosta
20 g	Knorr Professional Savuchili -maustepyretä
200 g	coppaa
200 g	parmesaania
200 g	avokadoa
	rucolaa

Valmistus

1. Keitä Knorr Tomatino ja savuchili-maustepyree kasaan noin 10 %. Anna jäähtyä hieman.
2. Levitä kastike pinsapohjille. Lisää coppa ja raastettu parmesaani.
3. Paista uunissa 200 °C:ssa noin 10 minuuttia. Lisää lopuksi viipaloitu avokado ja rucola.



Rapea pinsapohja, coppa ja parmesaani yhdistyvät savuchilillä maustettuun tomaattikastikkeeseen. Viimeistele avokadolla ja rucolalla.

Ylikypsä häränrinta, hapankaali ja Dijonnaise-majoneesi tekevät tästä lämpimästä leivästä täyteläisen klassikon.



Reuben-leipä

Ainekset (10 annosta)

1/2	Scrocchiarella-leipä
600 g	ylikypsää häränrintaa
1 kg	Knorr Professional Demi Glace -kastikepohjaa
30 g	Maille Dijon -kokojyväsinappia
300 g	hapankaalia
200 g	raastettua Västerbotten-juustoa

Dijon Mayo

500 g	Hellmann's Professional -majoneesia
30 g	Maille Dijon -kokojyväsinappia
10 g	Knorr Professional Valkosipuli -maustepyretä

Valmistus

1. Lämmitä Knorr Demi Glace ja lisää revitty häränrinta sekä Dijon-kokojyväsinappi.
2. Valmista Dijon Mayo sekoittamalla majoneesi, sinappi ja valkosipulipyree kulhossa käsivispilällä.
3. Levitä leivälle Dijon Mayo -majoneesia. Lisää hapankaali ja lämmin häränrinta.
4. Lisää vielä Dijon Mayo -majoneesia ja nosta leivän toinen puolikas päälle. Raasta juustoa pinnalle.
5. Paista uunissa 175 asteessa noin 8 minuuttia. Leikkaa annospaloiksi.



Voit tarjoilla vegaanisen hollandaisekastikkeen myös sifonista!

Vegaaninen hollandaisekastike

Hellmann's Vegaanimajoneesi kestää lämmitystä!

Ainekset (10 annosta)

700 g	Hellmann's Vegaanimajoneesia
20 g	sitruunamehua
100 ml	vettä
5 g	kurkumaa
	sokeria ja suolaa

Valmistus

Lämmitä majoneesi kattilassa. Lisää sokeri, sitruunamehu, kurkuma, vesi ja suola. Sekoita tasaiseksi vispilällä.

Seesami-majoneesi

Ainekset

1 kg	Hellmann's Professional -majoneesia
50 g	Knorr Professional Inkivääri -maustepyreetä
50 g	Hellmann's Seesami-Soijavinegrettiä
70 g	Maille Dijon Originale -sinappia

Valmistus

Sekoita kaikki ainekset kulhossa. Saat majoneesiin rapeutta ja purutuntumaa lisäämällä paahdettuja seesaminsiemeniä joukkoon.

Seesamimajoneesi on täydellinen makupari grillatulle lihalle, äyriäisille ja myös kalalle.

Savuchili-majoneesi

Ainekset (10 annosta)

500 g	Hellmann's Professional -majoneesia
25 g	Knorr Professional Savuchili -maustepyreetä
15 g	Knorr Professional Valkosipuli -maustepyreetä
40 g	Hellmann's -ketsuppia

Valmistus

Sekoita kaikki ainekset sileäksi kulhossa.

Aloe Vera -pannacotta

Ainekset (20 annosta)

1 pussi	Carte d'Or Professional Panna Cotta
3,5 dl	aloe vera -juomaa (siivilöity)
6,5 dl	maitoa
1 L	kermaa (kylmä)

Valmistus

1. Lämmitä maito ja aloe vera -juoma kattilassa. Lisää Carte d'Or Panna Cotta ja sekoita hyvin.
2. Ota kattila pois lämmöltä ja lisää kylmä kerma. Sekoita tasaiseksi.
3. Annostele annosastioihin ja jäähydytä jääkaapissa 2–3 tuntia ennen tarjoilua.

Raikas pannacotta, jossa aloe vera tuo jälkiruokaan kevyen ja kesäisen vivahteen.


CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Lisää resepti-inspiraatiota verkossa



Inspiroi, hurmaa ja helpota
Carte d'Or Professional -jälkiruoilla

Hellmann's Vinegretit

Sekoita Knorr kylmätärkkelystä vinegrettiin. Vinegretti pysyy näin sekoitettuna ja tasaisena.

1 L Hellmann's Vinegrettiä
10 g Knorr Kylmä- ja Lämminsuurustavaa tärkkelystä

Lisää tärkkelys ja sekoita hyvin, anna seistä 10 min.



Vinkit

Pienillä vinkeillä enemmän makua ja sujuvuutta

Hyödynnä kastikkeita, majoneeseja ja vinegrettejä luovasti – pienikin oivallus voi tehdä annoksesta asiakkaiden suosikin.

Kesäkeittiössä ratkaisevat nopeus, selkeys ja toimivat ideat. Näillä vinkeillä viimeistelet annokset helposti, säästät aikaa valmistuksessa ja tuot menuun uusia makuja ilman monimutkaisia työvaiheita.

Knorr Garde d'Or -tetrakastikkeet

Knorr Garde d'Or -tetrakastikkeet tuovat keittiöön nopeutta, tasalaatuisuutta ja varmaa makua. Valmiit kastikkeet ovat heti käyttövalmiita, mutta helposti muokattavissa omaan tyyliin sopiviksi.

Käyttämällä sifonia Hollandaise- ja Sienikastikkeen tarjoilussa kastikkeen maku voimistuu ja saat annokseen volyyymia.

1. Lämmitä kastike kattilassa.
2. Kaada kastike sifoniin ja lataa sifoni kahdella patruunalla.
3. Säilytä sifonia vesihautteessa tarjoilun ajan.



Tuotenimi	Myyntierä	Tuotenumero	Kuluttajapakkaus EAN
 RYDBERGS Sweet Chili -kastike 2,5 kg	1 x 2,5 kg	28168201	 7 313160 014613
 RYDBERGS Mangorajakastike 2,5 kg	1 x 2,5 kg	28168901	 7 313160 530250
 HELLMANN'S Professional majoneesi 5 L/4,9 kg	1 x 5 L	62766038	 8 720182 776228
 HELLMANN'S Tartarkastike 3 L	1 x 3 L	65490247	 8 721201 981760
 HELLMANN'S Vegaanimajoneesi 3 L	1 x 3 L	64306231	 8 720182 790637
 HELLMANN'S Basilikavinegretti 1 L	6 x 1 L	64313164	 8 720182 808837
 HELLMANN'S Seesami-Soijavinegretti 1 L	6 x 1 L	15573209	 8 722700 232339
 KNORR GARDE D'OR Bearnaiskastike 1 L	6 x 1 L	16566301	 7 310390 046490
 KNORR Tomatino, tomaattisurvos 3 kg	4 x 3 kg	62716751	 5 411100 209210
 KNORR Professional Demi-Glace 1 L	5 x 1 L	69577097	 8 720182 470607
 KNORR Savuchili Puré Professional 750 g	2 x 750 g	26182701	 8 712566 164790
 KNORR Valkosipuli Puré Professional 750 g	2 x 750 g	16704301	 8 722700 483236
 KNORR Inkivääri Puré Professional 750 g	2 x 750 g	19743101	 8 722700 482130
 KNORR Kylmä- ja Lämminsuurustava Tärkkelys 4 kg	2 x 2 kg = 4 kg	67340535	 8 714100 851142
 MAILLE Dijon Kokojyväsinappi 1 kg	8 x 1 kg	64902221	 8 711200 375264
 MAILLE Dijon Originale Sinappi 1 kg	8 x 1 kg	64902224	 8 711200 375684
 CARTE D'OR Professional Panna Cotta 0,520 kg/4 L	1 x 520 g	17959601	 8 712566 415588

Tuotteita ja ideoita hyvän ruoan ammattilaisille



unileverfoodsolutions.fi



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL

MAIZENA

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

#Prepped for tomorrow
at ufs.com