



# SUPPER, SALATER OG DEILIGE DRÅPER

- 11 OPPSKRIFTER MED VINAIGRETTER FRA HELLMANN'S -



# SUPPER, SALATER OG DEILIGE DRÅPER

## 11 oppskrifter med vinaigretter fra HELLMANN'S

Med vellagede supper og innholdsrike salater på menyen kommer man langt i restaurantbransjen. Derfor har vi tatt frem 11 oppskrifter som alle har en god ting til felles: de inneholder noen av våre smaksrike vinaigretter fra HELLMANN'S. En ekte god vinaigrette fyller nemlig flere

oppgaver enn å bare være kronen på verket i en god salat. Bruk de for å løfte de varme rettene dine, gi desserten det lille ekstra eller ta sausene dine til et helt nytt nivå. Tror du oss ikke? Prøv noen av oppskriftene i dette heftet så får du se!

# VINAIGRETTER FRA HELLMANN'S

Som du kanskje ser har vi oppdatert designet på våre vinaigretter. Når vi først var i gang sørget vi for å forbedre korken så den ble både enklere å åpne og lukke, og sitter godt på når flasken ristes før servering. I tillegg har vi tatt frem en helt ny vinaigrette. Mange gode nyheter på samme gang, helt enkelt.

**NYHET!**



## HELLMANN'S Cider Sherry Vinaigrette

Frisk og syrlig med en unik blanding av tre eddiker av høyeste kvalitet; eplecidereddik, sherryeddik og Pedro Ximénez vineddik. Og med en liten touch av honning.

*Mer produktinformasjon →*



## HELLMANN'S Sesam Soy Vinaigrette

En perfekt smaksrik blanding av sesamolje, soya, ristede sesamfrø, rødvin og hvitvinseddik. En naturlig ingrediens når du lager asiatiske retter.

*Mer produktinformasjon →*



## HELLMANN'S Citrus Vinaigrette

Delikat og passe syrlig, laget av nøye utvalgte ingredienser som ekstra jomfru olivenolje, sitronsaft og -skall fra Murcia i Spania.

*Mer produktinformasjon →*



## HELLMANN'S Raspberry (Bringebær) Vinaigrette


Perfekt smaksbalanse til salat, sammensatt for å oppnå en søt vinaigrette med en skarp avslutning av bringebær, rødvinseiddik og solbærjuice.

*Mer produktinformasjon →*

# OPPSKRIFT

Klikk på oppskriftsnavnet for å komme til oppskriften.

Klikk  for å komme tilbake til denne siden.

Trykk  for å gå til oppskriften på våre websider.



Suppe med ristet pastinakk og eple →



Kald tomatsuppe →



Linsesalat med spelt & eple →



Ovnstekte rotgrønnsaker og timian →



Grønn asparges med estragon →



Salat med stekt kyllinglever & sesam →



Karamellisert løkterte med oliven og ansjos →



Asiatisk bønnesalat →



Gulrot- og appelsinsalat →



Asiatisk lakse-ceviche med lime →



Salat med beter, selleri og eple →

# SMART, SMARTERE, SMARTEST!



Våre oppskrifter merket med én jordklode er klimasmartere enn mange andre liknende oppskrifter og tilsvarer et CO<sub>2</sub>-utslipp på mer enn 1,4, men maks 2,4 kg per porsjon.



Oppskrifter med to jordkloder gir et betydelig lavere karbonfotavtrykk enn en "gjennomsnittlig oppskrift", og tilsvarer et CO<sub>2</sub>-utslipp på mer enn 0,7, men maks 1,4 kg per porsjon.



Våre aller mest klimasmarte oppskrifter er merket med tre jordkloder, og tilsvarer et CO<sub>2</sub>-utslipp på maks 0,7 kg per porsjon.

Fotnote: CO<sub>2</sub>e (karbondioksidekvivalenter) er et mål på utslipp av klimagasser som tar hensyn til at ulike gasser bidrar ulikt til drivhuseffekten. Kun de oppskriftene som er merket med jordkloder er CO<sub>2</sub>-beregnet.



# SUPPE MED RISTET PASTINAKK OG EPLE

Smaksrik suppe basert på eple og pastinakk, smaksatt med økologisk grønnsaksbuljong og syrlig Hellmann's Cider Sherry Vinaigrette.

## INGREDIENSER

10 porsjoner (3 dl per person)



### Suppe

900 g pastinakk, rensset  
400 g eple, uten skall  
250 g løk, uten skall  
1 dl [Hellmann's Cider Sherry Vinaigrette](#)  
2,4 l vann  
40 g [Knorr Økologisk Grønnsaksbuljong, lavsalt](#)  
2 g timian  
15 g salt  
1 dl [Knorr Piske 30% Laktosefri](#)  
100 g [Hellmann's Sandwich Delight, naturell](#)

1. Rens og del pastinakkene i biter. Fjern kjernehusene og del eplene, del løken i fire deler.
2. Legg alle ingrediensene i en ildfast form og bland med vinaigrette og litt salt. Stek på 225 °C til pastinakken er myk, ca. 10 minutter.
3. Legg pastinakken, løk og eple i en gryte, tilsett vann og kok opp, la det småkoke i 5 minutter.
4. Tilsett grønnsaksbuljong og timian. Smak til med salt og pepper.
5. Kjør suppen jevn sammen med fløte og sandwich delight. Juster smaken ytterligere med salt ved behov.

### Til servering

0,5 dl [Hellmann's Cider Sherry Vinaigrette](#)  
Timian, fersk

1. Server suppen varm med noen dråper vinaigrette og fersk timian.



# KALD TOMATSUPPE

En kald tomatsuppe med dype smaker. Serveres med reker, agurkterninger og dill. Suppen kan forberedes i god tid før servering og stå kaldt over natten.

## INGREDIENSER

10 porsjoner (2 dl per person)



### Suppe

900 g tomater, terninger  
550 g rød paprika, terninger  
450 g agurk, terninger  
6 g hvitløk, hakket  
1 dl **Hellmann's Cider Sherry Vinaigrette**  
15 g salt  
15 g **Knorr Røkt Chili Puré**  
2 g sitron, ferskpresset

1. Del tomatene i terninger, agurk og paprika i mindre biter og bland sammen med hvitløk, vinaigrette, salt og røkt chilipuré. La det marineres i minst 30 minutter.
2. Kjør grønnsakene til en grov suppe, smak til med salt og sitronsaft. Avkjøl suppen frem til serveringen.
3. Fjern skallet, kjern ut og del agurken i terninger og hakk dillen.

### Til servering

250 g reker, uten skall  
250 g agurk  
5 g dill  
15 g olivenolje

1. Server suppen kald med agurkterninger, reker og dill.



# LINSESALAT MED SPELT & EPLE

En god salat med linser og spelt smaksatt av Hellmann's Cider Sherry Vinaigrette - og med røkt bacon. Den toppes med stangselleri, eple, vårløk og persille.

## INGREDIENSER

10 porsjoner

### Linser og spelt

- 150 g spelt, bløtlagt over natten
- 400 g linser
- 1 dl **Hellmann's Cider Sherry Vinaigrette**
- 250 g stangselleri, fine terninger
- 180 g eple, strimlet
- 50 g rødløk, hakket
- 100 g vårløk, skiver
- 10 g persille, hakket

1. Skyll og kok linsene i saltet vann til de er myke, men ikke overkokte ca. 15 minutter.
2. Hell væsken i en skål, tilsett vinaigrette i de nykokte linsene, smak til med salt og pepper. Avkjøles.
3. Skyll og kok spelt i lettsaltet vann i ca. 20 minutter. Hell av vannet.



### Bacon

- 150 g bacon, terninger
- 50 g gresskarkjerner, ristet

1. Stek baconterninger og hell av fettene som er til overs.

### Til servering

- 0,5 dl **Hellmann's Cider Sherry Vinaigrette**

1. Bland linser og spelt med stangselleri, persille, rødløk, salatløk, eple og vinaigrette, juster smaken med salt og pepper.
2. Topp med bacon og ristede gresskarkjerner.





# OVNSTEKTE ROTGRØNNSAKER OG TIMIAN

Et perfekt tilbehør til hovedretten eller som en av flere retter til buffeten. Rotgrønnsakene kan varieres etter hva som passer deg best.

## INGREDIENSER

10 porsjoner



### Rotgrønnsaker

1,5 kg poteter, gulrøtter, jordskokk, persillerot, polkabete eller gulbete  
0,7 dl **Hellmann's Citrus Vinaigrette**  
Timian og rosmarin  
Salt og pepper

1. Ta av skallet eller vask de med tynt skall nøye.
2. Del rotgrønnsakene i biter og bland med citrus vinaigrette, halvparten av urtene, salt og svartpepper i en ildfast form.
3. Stek i ovnen på 225 °C til rotgrønnsakene er ferdige, ca. 20 minutter.

### Til servering

0,3 dl **Hellmann's Citrus Vinaigrette**

1. Juster smaken med salt, krydderurter og ekstra citrus vinaigrette.



# GRØNN ASPARGES MED ESTRAGON

Herlig, grønn asparges smaksatt med estragon og Hellmann's Cider Sherry Vinaigrette. Toppes med egg og bacon. Perfekt som forrett eller tilbehør på lunsjbuffeten.

## INGREDIENSER

10 porsjoner



### Asparges og vinaigrette

750 g grønn asparges  
60 g sjalottløk, finhakket  
1 dl **Hellmann's Cider Sherry Vinaigrette**  
2 stk egg, hardkokte  
60 g bacon, terninger  
30 g kapers  
5 g estragon, fersk  
Salt og pepper

1. Skjær av den nederste delen av aspargesen.
2. Finhakk 2/3 av estragonen. Bland estragon og sjalottløk med vinaigrette og smak til med salt og svartpepper.
3. Hakka egg og sett til siden.
4. Stek bacon, hell av fett.
5. Stek aspargesen lett i ovnen: i ca. 4 minutter (avhengig av tykkelsen).

### Til servering

1. Anrett aspargesen med dressing, hakket egg, kapers, bacon og resten av estragonen.



# SALAT MED STEKT KYLLINGLEVER & SESAM

Sommerlig salat med sesamstekt kyllinglever som toppes med ferske bringebær. Serveres med sprøstekt bacon.

## INGREDIENSER

10 porsjoner



### Kyllinglever og bacon

500 g kyllinglever  
15 g rapsolje  
60 g sjalottløk, hakket  
140 g bacon, terninger  
0,7 dl **Hellmann's Sesam Soy Vinaigrette**  
Flaksalt og svartpepper

1. Stek baconet sprøtt, hell av fett.
2. Rens kyllingleveren og del den i to deler
3. Stek leveren rosa i olje og smak til med salt og pepper. Tilsett sjalottløk.
4. Stek videre i noen minutter og tilsett vinaigrette.

### Til servering

250 g rossosalat, vasket  
250 g hjertesalat, vasket  
0,3 dl **Hellmann's Sesam Soy Vinaigrette**  
150 g ferske bringebær

1. Bland salaten på et serveringsfat og fordel kyllinglever og bringebær over salaten.
2. Tilsett resten av vinaigretten.



# KARAMELLISERT LØKTERTE MED OLIVEN OG ANSJOS

Uforskammet god terte med oliven og ansjos. Serveres med en sprø, grønn salat

## INGREDIENSER

10 porsjoner

### Brunet løk

- 1 kg gul løk, skiver
- 1 dl **Hellmann's Cider Sherry Vinaigrette**
- 10 g sukker
- 10 g salt
- 120 g kalamataoliven, uten stein
- 80 g ansjos, uten ben
- 2 g timian

1. Stek løken forsiktig i vinaigrette på medium-lav temperatur i 20–25 minutter, rør med jevne mellomrom til løken er brunet ferdig.
2. Mens du venter, finhakk halvparten av ansjosen (spar laken), halvparten av olivene og rør inn hakket ansjos og oliven i løken.
3. Smak til med sukker, salt, timian og noen spiseskjeer ansjoslake, stek videre i noen minutter og avkjøl løken.



### Smørdeig

- 0,5 dl **Hellmann's Cider Sherry Vinaigrette**
- 900 g smørdeig
- 1 stk egg

1. Del smørdeigen i ti biter (ca. 8 x 16 cm). Lag et 1 cm-snitt fra kanten rundt hver smørdeigsplate med hjelp av en kniv. Prikk med en gaffel i den innerste rammen der fyllet skal ligge.
2. Pensle ytterrammen med pisket egg.
3. Fordel løken over smørdeigen, la det være 1 cm igjen til kanten.
4. Pensle løken lett med vinaigretten og topp hver terte med delte ansjosfileter.
5. Stek i ovnen på 180 °C i 15–20 minutter.

### Tips!

Server gjerne med en sprø, grønn salat!



# ASIATISK BØNNESALAT

En herlig og lun salat som passer fint til dine asiatiske retter.

## INGREDIENSER

10 porsjoner



### Bønnealat og dressing

300 g brokkoli  
300 g bønner, ferske sukker-  
erter, brekkbønner  
eller haricots verts  
30 g koriander, fersk hakket  
2,5 dl **Hellmann's Sesam  
Soy Vinaigrette**  
30 g Misopaste  
2 g salt  
sesamfrø

1. Damp brokkoli og bønner. Rør inn koriander.
2. Blandes sammen med vinaigrette, miso og soya.
3. Bland dressingene med grønnsakene og smak til med salt. Dekorér med sesamfrø.



# GULROT- OG APPELSINSALAT

En fargerik, klimasmart og energigivende salat med kontraster i både farge og smak.

## INGREDIENSER

10 porsjoner

### Salat

- 500 g gulrot, revet
- 250 g soyabønner, frosne
- 200 g appelsinfiléer
- 25 g koriander, fersk hakket
- 0,7 dl [Hellmann's Citrus Vinaigrette](#)
- 20 g sesamfrø, ristede
- salt og pepper etter smak

1. Bland tinte soyabønner med gulrøtter, appelsinfiléer og hakket koriander med vinaigrette. Smak til med salt og pepper.
2. Topp salaten med ristede sesamfrø og server med en gang!



# ASIATISK LAKSE-CEVICHE MED LIME

Ceviche er en måte å "tilberede" fisk på med hjelp av syre fra lime. Her er en asiatisk variant av den peruanske originalen smaksatt med blant annet sesam og chili.

## INGREDIENSER

10 porsjoner

### Ceviche

750 g	laksefilet
4 g	salt
20 g	koriander, fersk
20 g	gressløk, hakket
40 g	wakami, tang
50 g	lime
10 g	chili, rød uten frø, hakket
1 dl	<a href="#">Hellmann's Sesam Soy Vinaigrette</a>

1. Mariner lakseterningene i salt, ferskpresset limejuice, koriander, gressløk og chili.

2. Bland alt godt sammen og tilsett vinaigrette. Avkjøles godt.

### Til servering

40 g	rødløk, skiver
100 g	agurk, i terninger uten skall
75 g	avokado, terninger
10 g	sesamfrø, ristet

1. Ved servering blandes laksen med wakami-tang, avocado og agurk.

2. Anrett cevichen på passende serveringsfat eller i skåler og topp med rødløksskiver og sesamfrø.



# SALAT MED BETER, SELLERI OG EPLE

Et høstlig, fargesprakende og lekkert tilbehør laget med ulike typer beter, ristet bokhvete og eple.

## INGREDIENSER

10 porsjoner

### Beter

500 g gulbete  
500 g rødbete

1. Kok gulbete og rødbete myke i lettsaltet vann.
2. Kjøøl ned og skjær så i båter.

### Salat

100 g gulbete  
200 g rødbete  
110 g selleristang  
120 g eple  
15 g bokhvete  
evt. løpstikke  
1 dl [Hellmann's Citrus Vinaigrette](#)

1. Skjær gulbete og rødbete tynt på mandolin. Skjær også stangsellerien tynt på mandolin og legg i isvann. Skjær eplet tynt og plukk løpstikken.
2. Rist bokhveten i tørr, varm panne.
3. Bland alle betene, stangselleri, eplene og løpstikken med vinaigrette sammen med salt og pepper.



Mer inspirasjon finner du på:

[ufs.com](https://www.ufs.com)

[ufs.com](https://www.ufs.com)

