

HELLMANN'S PROFESSIONAL OPPSKRIFTER



**ONE MAYO.
MANY WAYS TO SHINE.**



NYHET

HELLMANN'S PROFESSIONAL

DESIGNET FOR Å LEVERE HØY YTELSE I DE TØFFESTE
BRUKSOMRÅDENE



VARMESTABIL I GRILL OG STEKEOVN

KLASSISK HELLMANN'S SMAK

**TÅLER SYRE OG VÆSKER IKKE I F.EKS
COLESLAW**

**KUN TILGJENGELIG FOR
PROFESSIONELLE KJØKKEN**

NATURLIG KILDE TIL OMEGA 3 OG 6



GRATINERTE ØSTERS

10 ØSTERS



Ingredienser

10 østers

litt sitronsaft

til gratingering

120 g Hellmann's Professional

80 g revet ost

smak til med sitronzest

til pynt

brødrasp

ørretrogn

friske urter

Fremgangsmåte

1. Åpne østers og hell vekk vannet som er i dem. Pass på at innmaten er helt løs, og plukk ut løse deler av skallet. Legg skjellene så i en ildfast form.
2. Bland sammen Hellmann's Professional med revet ost og smak til med sitronzest
3. Ha noen dråper sitron på hvert østers og fordel majones og ostblandingen, dryss over litt raspet brød
4. Gratiner i ovn på ca 220 grader C i ca 6-7 minutter eller til at de fått en gyllne farge.
5. Pynt med friske urter og ørretrogn



SOPPCOCOTTE

10 PORSJONER



Ingredienser

1,5 kg blandet sopp

150 g sjalottløk

50 g smør

5 g Knorr Primerba hvitløkspasta

2 dl Rama Piske 31 %

til gratingering

240 g Hellmann's Professional

160 g revet ost

Knorr Primerba Bouquet de Provence krydderpasta

til pynt

Sprøstekt østersopp

friske urter

Fremgangsmåte

1. Stek sopp og løk i smør til all væske er borte. Hell på Rama Piske og la koke inn. Smak til med Knorr hvitløk krydderpasta og evt litt salt og pepper.
2. Bland sammen Hellmann's Professional med revet ost og smak til Knorr krydderpasta
3. Legg soppen i små ildfaste former og dekk med majonesblandingen
4. Gratiner i ovn på ca 220 grader C i ca 6-7 minutter eller til at de fått en gyllne farge



LAKS MED VARM SKAGENRØRE

10 PORSJONER



Ingredienser

Laks

Laksefilet med skinn 1.40 kg

Salt og Pepper

Skagenrøre

Store reker, pillede 350 g

HELLMANN'S Professional 1.5 dl

Rama Professional Fraiche 24% 1 dl

Rødløk 1 stk

Ost, revet 100 g

Dill, frisk 30 g

Sitron, zest og noen dråper sitronsalt

Salt og Pepper

Fremgangsmåte

- Skagenrøre:** Bland sammen Rama fraiche med Hellmann's professional i en bolle og legg i rekene og revet ost. Hakk dill og rødløk fint og bland inn. Press i litt citron og ha i sitronsalt. Smak til med salt og pepper, og eventuelt litt pepperrot.
- Laks:** Legg laksefileten med skinnsiden ned i en ildfast form. Dryss over med litt salt og pepper. Fordel skagenrøren over fisken og stek i ovn, på 175 ° C i ca 20 minutter, eller til at laksen har en kjernetemperatur på ca 60° C.



BACON OG TRØFFELFRIES



Ingredienser

Pommes frites

Vårløk

Sprøstekt bacon

Parmesanost

Trøffel og parmesandipp

1 liter Hellmann's Professional

50 g trøffelpasta

25 g Knorr konsentrert soppfond

100 g revet parmesanost

Fremgangsmåte

1. Bland sammen ingrediensene til trøffelmajonesen
2. Legg pommes frites, bacon og vårløk på et serveringsfat og ha majones i en spørtepose og fordel den over. Dryss over med parmesanost



AROMASOPP MED PADRONS OG KJØTTDEIG

10 SOPPER



Ingredienser

10 stk aromasopp

10 stk padron

Fyll

200g kjøttdeig

2 stk sjalottløk

5 g Knorr primerba hvitløk krydderpasta

til gratingering

120 g Hellmann's Professional

80 g revet ost

5 g Knorr Primerba Timian Krydderpasta

Fremgangsmåte

1. Fjern stilkene på soppen og kutt stilkene i små biter og stek sammen med kjøttdeigen og løken. Smak til med Knorr Primerba hvitløk krydderpasta.
2. Fyll soppen med den stekte kjøttdeigen og legg en padron på toppen
3. Bland sammen Hellmann's Professional med revet ost og smak til med Knorr Primerba Timian Krydderpasta. Fordel blandingen over soppene.
4. Gratiner i ovn på ca 220 grader C i ca 8-10 minutter eller til at de fått en gyllne farge



GRATINERT KYLLING MED PARMASKINKE

10 PORSJONER



Ingredienser

5 store kyllingbryst
10 skiver parmaskinke
5 tomater
100 g frisk spinat
salt og pepper
til graterering
120 g Hellmann's Professional
80 g revet ost
Knorr Primerba Basilikum
krydderpasta
til pynt
frisk basilikum

Fremgangsmåte

1. Kutt kyllingbrystene i to deler, ha på litt salt og pepper og brun de raskt.
2. Bland sammen Hellmann's Professional med revet ost og smak til Knorr Krydderpasta
3. Legg skinke, tomat og frisk spinat på kyllingen
Bak i ovn på ca 200 grader C i ca 10-12 minutter.



LØKSUPPE

10 PORSJONER

Ingredienser

10 porsjoner løksuppe etter din
egen favorittoppskrift

til gratingering

Skiver av baguette

120 g Hellmann's Professional

80 g revet ost

5 g Knorr Primerba Hvitløk

til pynt

Rosmarin

Fremgangsmåte

1. Lag din egen løksuppe og porsjoner den i små ildfaste former.
2. Bland sammen Hellmann's Professional med revet ost og smak til Knorr Hvitløk Krydderpasta
3. Legg på en skive baguette og dekk den med majonesblandingen
4. Gratiner i ovn på ca 220 grader C i ca 6-7 minutter eller til at de fått en gyllne farge



LOADED FRIES MED KJØTTDEIG



Ingredienser

1 kg Pommes frites

400 g kjøttdeig

smak til med Knorr Primerba krydderpasta;
basilikum hvitløk og Bouquet de Provence

til gratingering

120 g Hellmann's Professional

80 g revet ost

5 g Knorr Primerba Bouquet all'Italiana

til pynt

fersk og syltet jalapeno

Frisk paprika

Fremgangsmåte

1. Stek kjøttdeigen og smak til med Knorr krydderpasta.
2. Legg pommes frites i en ildfast form og dekk med kjøttdeigen.
3. Bland sammen Hellmann's Professional med revet ost og smak Knorr Primerba Bouquet all'Italiana
4. Gratiner i ovn på ca 220 grader C i ca 6-7 og pynt med jalapeno og paprika



GRATINERT PORTOBELLOSOPP

10 SOPPER



Ingredienser

10 stk portobellosopp

Knorr Primerba Basilikum

krydderpasta

100 g frisk spinat

200 g cherrytomater

til gratingering

120 g Hellmann's Professional

80 g revet ost

til pynt

Frisk timian

Fremgangsmåte

1. Snu soppen og smør innsiden med Knorr basilikum krydderpaste, og fyll så med friske cherrytomater og spinatblader
2. Bland sammen Hellmann's Professional med revet ost.
3. Fordel majonesblandingen på soppen,
4. Gratiner i ovn på ca 220 grader C i ca 10-12 minutter eller til at de fått en gyllne farge

