

Dirty veggie



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™



Unilever
Food
Solutions

Dirty Veggie

Indeks

Forord	3
Chili NoChicken Roll	4
Asian Crispy NoChicken	7
Sweet and Spicy Crispy NoChicken Burger	8
Ultimate Loaded Nachos	11
Wrap med NoChicken Chunks	12
Glasert løk med fritert kapers	15
Berlin Pita Kebab	16
Crispy NoChicken salat med parmesandressing	19
Smash Mushroom Veggie Burger	20
Dippsauser til The Vegetarian	
Butcher Nuggets	23
Grillede "Middle East krydrete" grønnsaker med Harrissadipp	24
Heart Attack NoChicken Burgers	27
Vegan Amazeballs Sub Sandwich	28
Sjokoladecake med luftig mochatopping	31
Mini doughnuts med mandelkrem	32

På tide å oppdatere vegetar-rettene på menyen?

Sjekk ut våre appetittvekkende Dirty Veggie - junkfood oppskrifter! Utviklet fordi vi er sikre på at vegetariske alternativer til klassisk junkfood kan være like digge, greasy og tilfredsstillende som originalene

Vår nordiske supergruppe av profesjonelle kokker har gått sammen for å levere den mest funky smaksbonanza-opplevelsen på dine gjesters tallerkener til nå. På menyen kommer det en blanding av klassiske go-to-retter, krydret med de nyeste plantebaserte ingrediensene og overfylt med inspirasjon fra alle verdens ulike hjørner.

Vår "Dirty Veggie" er et junkfood-konsept som er et resultat av dette samarbeidet. For oss er matlagning omsorg, og vi gleder oss over å dele lidenskapen vår med kunder og kokker. Disse oppskriftene er gode for planeten vår og klimatiltak har aldri smakt bedre. Omtentksomt plukket proteiner. Syndige planter. Vilde ideer.

Fra kokker til kokker,
Unilever Food Solutions



FRANK, SIGURD, MARTINA, TOMMI, SAMI

TOMMI VIRRANTA | FINLAND

MARTINA DANIELSEN | SWEDEN

SAMI LAMMINAHO | FINLAND

FRANK JAKOBSEN | DENMARK

SIGURD KVITBERG | NORWAY

Chili NoChicken Roll

10 PORSJONER

- 10 brioche pølsebrød
- 450 g The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks
- 1 dl HELLMANN'S Vegan Majones
- 5 g MAILLE Dijon Sennep Original
- 5 ml MAILLE Eplesidereddik
- 10 g five Spice krydder
- 0.50 ts chiliflakes
- 150 g rød paprika, terninger
- koriander, fersk, hakket
- sesamfrø
- salt og pepper
- litt olivenolje for å pensle rollsen

Stek NoChicken Chunks i litt olje, tilsett five spice krydder og chiliflak. Stek til krydderne er godt innarbeidet. Sett til side til avkjøling.

Bland HELLMANN'S Vegan, MAILLE Dijonsennep og Maille eplecider sammen. Pensle brødene med olje, og rist hver enkelt i en panne og tilsett salt og pepper.

Bland sammen NoChicken Chunks og med majonesblandingen, tilsett evt. mer five- spice krydder etter smak.

Fyll hvert brød med fyllet, og topp de med litt hakket paprika og koriander, og et lett dryss med sesamfrø.

Oppskrift av:



SIGURD KVITBERG

4

UNILEVER FOOD SOLUTIONS





Asian Crispy NoChicken

10 PORSJONER

10 stk	The Vegetarian Butcher Crispy NoChicken Burger
300 g	mungbønner, kokte
200 g	kimchi
200 g	gulrot
100 g	rødløk
20 ml	MAILLE Eplesidereddik
300 g	HELLMANN'S Vegan Majones
15 g	wasabipaste
5 g	Knorr Hvitløk Krydderpasta
5 g	Knorr Professional Ingefær Puré
5 ml	lime, saft rapsolje
20 g	koriander, frisk, hakket

Mungbønnesalat

Bland de kokte mungbønnene finstrimlet rødløk og gulrøtter med eddiken.

Wasabimajones

Bland majones og wasabi. Smak til med med krydderpureene og litt lime juice

NoChicken Burger

Stek Crispy NoChicken burgerene i litt olje. Pynt burgeren med mungbønnesalaten. Tilsett litt kimchi og topp med wasabimajo. Avslutt med frisk koriander og server.

Oppskrift av:

FRANK JAKOBSEN

UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Sweet and Spicy Crispy NoChicken Burger

10 PORSJONER

Crispy NoChicken Burger

20 stk The Vegetarian Butcher Crispy NoChicken Burger

Stek Crispy NoChicken i litt olje.

Sweet and Spicy sauce

60 ml rapsolje
20 g sukker
4 g røde chiliflak, tørre
2 g vitløk, pulver
2 g løkpulver
1 g paprika, pulver
1 g sitronsyre
3 g salt

Bland alle ingrediensene og bland med blender til sukkeret har løst seg.

Hamburgere

10 stk hamburgerbrød
200 g cheddarost
200 g ost, Monterey Jack
400 g agurk, syltet, i tynne skiver
300 g isbergsalat
300 g HELLMANN'S Vegan Majones

Ha majonesen i en sprøytepose.

Stek brødene lett.
Fordel majonesen på bunnen av brødet.

Dynk Crispy NoChicken burgerene i sausen.

Ha på et lager med ost, agurk og Crispy NoChicken, legg på enda mer ost agurk og en til Crispy NoChicken burgere.

Topp med salat og majones før du legger på toppen av brødet.



Oppskrift av:

Tommi Virranta

TOMMI VIRRANTA



Ultimate Loaded Nachos

10 PORSJONER

Chili

100 g	gul løk, hakket
20 g	rapсолje
10 g	Knorr Professional Hvitløk Puré 750g
4 g	malt spisskummen
1 g	røde chiliflak, tørre
2 g	kakaopulver
0.50 g	kanel, malt
20 g	sitronsaft
250 g	The Vegetarian Butcher NoMince
450 g	Knorr Tomatino

Stek løk og krydder i rapсолje. Tilsett NoMince og tomatino og la det småkoke 10 min.

Ostesaus

200 g	HELLMANN'S Real majones
30 ml	vann
120 g	cheddarost

Ha majones og vann i en kjele og varm forsiktig opp. Tilsett revet cheddar og bland hele tiden til osten er smeltet.

Tomatsalsa på ferske tomater

50 g	rødløk
25 ml	limejuice
5 ml	MAILLE Hvitvinseddik
5 g	sukker
4 g	salt
300 g	tomater, friske
10 g	Knorr Professional Hvitløk Puré
20 g	koriander, frisk
20 g	vårløk
5 g	Knorr Cold Base Stivelse (Kaldrørt jevning)

Bland limejuice, eddik, salt, sukker og rødløk sammen og la det marinere minst 30 min i romtemperatur. Kutt tomatene i terninger. Tilsett resten av ingrediensene og bland sammen. La den hvile ca 15 min og server med nachos

I tillegg

Varm nachos og topp de med chilien, tomatsalsaen og ostesausen

Wrap med NoChicken Chunks

10 PORSJONER

600 g	The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks
10 stk	tortilla, lefser
300 g	HELLMANN'S Vegan Majones
30 + 10 g	Knorr Professional Karri Puré
10 g	Knorr Hvitløk Krydderpasta
70 g	mango chutney
5 g	paprika, røkt
10 g	sitronsaft
6 ml	MAILLE Eplesidereddik
50 l	olivenolje
100 g	grønn salat
80 g	syltet Jalapeño (oppskriften nedenfor)
120 g	syltet rødløk (oppskriften nedenfor)

Bland NoChicken Chunks med olivenolje, hvitløkspasta og karripuré. La stå og trekke i ca 20 minutter.

Stek i ovnen i 7 minutter på 190 grader, ta ut og la kjøles av.

Bland i mellomtiden HELLMANN'S vegan Majones, røkt chilipulver, sitronsaft, eddik, mango chutney og smak til med litt salt og pepper.

Finhakk NoChicken chunks og bland de med den smaksatte majonesen.

Server i en wrap med salat, syltet rødløk og syltet Jalapeño

Syltet Jalapeño og Rødløk

80 g	friske Jalapenos, i tynne skiver
120 g	rødløk, i tynne skiver
100 g	sukker
100 g	MAILLE Eplesidereddik
150 ml	vann
4 g	salt

Kok opp eddik, sukker, salt og vann. La det avkjøles
Ha rødløk og jalapeño i en bolle hver for seg.
Hell over væsken så det dekker. La stå minimum en dag.

Oppskrift av:

MAGNUS RYDBERG



Glasert løk med fritert kapers

10 PORSJONER

6 stk	løk, gul
20 ml	Knorr Brunet Løkfond konsentrat
400ml	hvitvin
5 g	løk, lufttørket
1 l	Rama Professional Piske 31%
6 g	Knorr Umami (Allkrydder)
100 g	kapers
150 g	ost, Gruyère
100 ml	rapsolje

Ulike typer grønne urter (kjørvel, dill, timian, persille, blomster osv.) – etter smak og behag.

Skrell løken og del den i to. Karamelliser dem i en panne med litt smør. Sett dem inn i ovnen, penslet med løkfond – og stek dem til de er varme og møre.

Stek kapersene sprø i varm olje, la dem hvile på litt kjøkkenpapir.

Reduser ned vinen sammen med den tørkede løken til halvparten er igjen. Tilsett Piske og Knorr Umamikrydder og kok opp igjen. Tilsett osten og la den smelte mens du rører. Ha sausen i en chiffon.

Server osteskummet med den glaserte løken, sprø kapers og litt grønne urter

Oppskrift av:



FRANK JAKOBSEN

Berlin Pita Kebab

10 PORSJONER

Kebab

1 kg	The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger
150 g	sjalottløk, finkuttet
15 g	hvitløk
15 g	koriander, frisk, hakket
15 g	persille, frisk, hakket
15 g	mynte, frisk, hakket
6 g	spiskummen
8 g	paprika, røkt
10 g	salt
1 g	pepper, svart

Tin Raw NoBeef burgerne og ha de i en bolle. Hakk løk fint og bland alle ingrediensene for hånd til en jevn masse. Del massen i 100g biter og trykk deretter til en rund karbonade. Stek karbonadene til en vakker farge i en stekepanne eller på grillen.

Tomatsaus

500 g	Knorr Tomatino
80 g	rød chili
10 g	sukker
20 ml	olivenolje
1 g	pepper, svart
8 g	salt
6 ml	Tabasco

Bland alle ingredienser med blender til en jevn masse.

Tzatziki

500 ml	Rama Professional Fraiche 24%
200 g	agurk
10 g	Knorr Hvitløk Krydderpasta
1 stk	sitron
20 g	mynte, frisk, hakket
20 g	dill, frisk, hakket
2 g	sukker
	salt og pepper

Rasp agurk grovt og ha litt salt over. Press ut litt av væsken fra agurken. Bland alle ingrediensene i en bolle, smak til med salt og pepper. La tzatzikin stå kaldt for å la smakene sette seg, i minst 4 timer.

Marinert Rødkål

500 g	rødkål
1 dl	vann
100 ml	MAILLE Hvitvinseddik
100 g	sukker
10 g	salt
1 stk	stjerneanis
1 g	koriander, malt
1 g	fennikelfrø
1 g	rød chili
1 g	pepper, svart

Bland vann, sukker, eddik og krydder. Kok opp. Finhakk rødkål. Forsegl saltlake og kål i en vakuumpose. La det stå i minst 4 timer. Sil før bruk.



Sumac Rødløk

500 g	rødløk
0.50 dl	olivenolje
5 g	sumak krydder
50 ml	sitronsaft
10 g	salt
10 g	røde chiliflak, tørre
0.60 dl	granateplesirup (grenadine)

Hakk rødløk i tynne skiver. Bland med resten av ingrediensene. La stå i minst 4 timer.

Montering

10 stk	pitabrød
50 g	koriander, fersk, hakket
200 g	feta

Varm pitabrød i ovnen. Fyll med kebab, tzatsiki, tomatsaus, rødkål og rødløk. Rasp fetaost på toppen. Strain before use.

Oppskrift av:

Tommi Virranta

TOMMI VIRRANTA



Crispy NoChicken salat med parmesandressing

10 PORSJONER

Parmesandressing

600 g HELLMANN'S Vegan Majones

80 ml MAILLE Dijon Sennep Original

40 g parmesanost

40 ml MAILLE Hvitvinseddik

Riv parmesan fint. Bland sammen med øvrige ingredienser til dressingen

Salat

1.5 kg romanosalat

200 g parmesanost

10 stk The Vegetarian Butcher Crispy NoChicken Burger

Stek Crispy NoChicken i en stekepanne eller frityr til de er sprø og gyldenbrune. Kutt Crispy NoChicken i biter og topp salaten med bitene, dressingen og ekstra parmesanost.

Oppskrift av:

TOMMI VIRRANTA

Smash Mushroom Veggie burger

10 PORSJONER

- 10 stk The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger
- 10 stk brioche hamburgerbrød
- 400 g HELLMANN'S Real majones
- 10 g løk, lufttørket
- 60 ml MAILLE Dijon Sennep Original
- 5 g liquid smoke
- 10 stk cheddarost
- 400 g sjampignon
- 20 g Knorr Soppfond konsentrat
- grønn salat

Bland HELLMANN'S majones med tørket løk, sennep og flytende røyk (liquid smoke)

Stek soppen i en panne med litt soppfond og smør, fortsett til soppen er glasert.

"Smash" Raw No-beef burgeren mens du steker den i en varm panne i litt smør, og tilsett cheddaren mens du steker burgeren – la cheddaren smelte.

Varm opp briochebrødene – bygg burgeren med salatblader, ost, sopp og smokey sennepsmayo på bollene.

Oppskrift av:



FRANK JAKOBSEN





Dippsauser til The Vegetarian Butcher Nuggets

1 kg The Vegetarian Butcher Nuggets

salt

Dippsauser:

Bland sammen og la stå kjølig minst 4 timer før servering

Blue-cheesedipp

500 ml HELLMANN'S Majones Extra Thick

250 ml Rama Professional Fraiche 24%

350 g blåmuggost, myk

100 ml MAILLE Hvitvinseddik

Hvitløksdipp

500 ml HELLMANN'S Majones Extra Thick

50 g Knorr Hvitløk Krydderpasta

250 ml Rama Professional Fraiche 24%

10 g Knorr Umami (Allkrydder)

Mangoraja

500 ml HELLMANN'S Majones Extra Thick

50 g mangopuré

20 g sukker

15 g Knorr Professional Karri Puré

Soppdipp

500 ml HELLMANN'S Majones Extra Thick

30 g Knorr Soppfond konsentrat

15 g japansk soya

Asian dipp

500 ml HELLMANN'S Majones Extra Thick

90 g Knorr Professional Ingefær Puré

25 ml lime, saft

25 ml japansk soya

Sweet-chilidipp

500 ml HELLMANN'S Majones Extra Thick

100 ml Knorr Sunshine Chili

40 g sriracha sauce

Oppskrift av:

Jel

SAMI LAMMINAHO

Grillede "Middle East krydrete" grønnsaker med Harrissadipp

10 PORSJONER

- 400 g rød eller grønn paprika
- 400 g aubergine
- 400 g squash
- 300 g rødløk
- 100 ml olivenolje
- salt

Skjær grønnsakene i biter, og tre de på spyd. Mariner med olivenolje, salt og "Middle East" rub (se oppskrift). Grill grønnsakene, aller helst på kullgrill, til de blitt myke og fått fin farge

"Middle East" rub

- 8 g Knorr Grønnsaksbuljong lavsalt
- 20 g pepper, svart
- 20 g hvitløk, pulver
- 10 g spiskummin
- 10 g løkpulver
- 10 g chiliflakes
- 10 g Knorr Citruskrydder
- 6 g paprika, pulver
- 5 g brunt sukker
- 8 g sumak krydder

Bland sammen alle ingredienser. Oppbevar lufttett

Harissa dipp

- 200 g HELLMANN's Vegan Majones
- 18 g harissa
- 8 g Knorr Hvitløk Krydderpasta
- 1 stk sitron
- salt og pepper

Bland sammen alle ingredienser, smak til med salt, pepper og zest fra sitronen, la stå kjølig.

Oppskrift av:

MAGNUS RYDBERG



Heart Attack NoChicken Burgers

10 PORSJONER

10 stk	The Vegetarian Butcher Crispy NoChicken Burger
10 stk	doughnuts (uglaserte)
2 dl	HELLMANN'S Ketchup
20 g	brunt sukker
15 ml	MAILLE Sherryeddik
20 g	chili, finhakket
4 stk	hvitløksfedd
2 dl	HELLMANN'S Vegan Majones
	liquid smoke
3 stk	tomater, friske
2 stk	rødløk
200 g	crispisalat
	salt og pepper

Kok ketchupen sakte opp, tilsett finhakket hvitløk og chili, med eddik, brunt sukker og litt salt. Reduser med ca. 15 %.

Krydre HELLMANN'S Vegan mayo med salt og pepper. Bland ned "liquid smoke" etter smak.

Stek Crispy NoChicken-burgerne i olje, tilsett salt og pepper.

Del doughnutsen i to, varm de gjerne lett. Legg et lite lag med Smokey mayo rundt, deretter to skiver tomat og et par ringer rødløk.

Glaser NoChicken burgeren godt med ketchup-glasuren. Topp med andre delen av doughnuten. Glaser hele burgeren med Spicy Ketchup glaze

Oppskrift av:



SIGURD KVITBERG



Vegan Amazeballs Sub Sandwich

10 PORSJONER

No beefballs

- 1 kg The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger
- 200 ml plantebasert kremfløte alternativ
- 2 stk løk, gul
- 60 g parmesanost, revet
- 80 h pankomel
- 40 g persille, hakket
- 80 g Knorr Basilikum Krydderpasta
- 1 g pepper, svart

Skrell løken og hakk den fint. Fres løk i en panne med en liten mengde olje til den er myk. Bland plantebasert kremfløte med krydder, panko og parmesan. Kombiner alle ingrediensene og bland i en bolle. Del massen i 50 grams biter og rull dem til en kuler. Varm opp ovnen 225 celsius og stek kulene i 10 minutter et stekebrett.

Legg også til disse

- 1 stk rødløk
- 150 g ost
- 400 g grønn salat
- 200 g agurk, syltet, i tynne skiver

Tomatmajones

- 300 g HELLMANN'S Vegan Majones
- 80 g tomat, soltørket
- 70 g paprika, rød, grillet på glass
- 30 g Knorr Basilikum Krydderpasta
- 10 g paprikapulver, røkt
- 10 g Knorr Cold Base Stivelse (Kaldrørt jevning)

Hell av oljen fra soltørket tomat og paprika. Miks til en glatt krem i en mikser. Ha opp i resterende ingrediensene og bland. La stå i 10 minutter bland igjen og ha i sprøyteposen.

Sub Sandwich

- 10 stk ciabatta

Varm brødet i ovnen. Fordel majonesen på begge sider. Legg salat på toppen. Skjær amazeballs i to og legg dem på nederste halvdel. Smelt osten på toppen av amazeballene. Topp med sylteagurk og tynt skivet rødløk. Sett sammen til en sub.



Oppskrift av:

Tommi Virranta

TOMMI VIRRANTA



Sjokoladekake med luftig mochatopping

12 PORSJONER

Sjokoladekake

150 g	HELLMANN'S Real Majones
135 g	muscovadosukker
1 stk	egg
0.50 dl	kaffe
50 g	kakaopulver
100 g	hvetemel
10 g	vaniljesukker
2 g	salt

Mocha og sjokoladetopping

120 g	CARTE D'OR Sjokolademousse
1.50 dl	melk
1 dl	Rama Professional Piske 31% Lavlaktose
2 g	kaffe, pulver "Nescafé"

Pynt

CARTE D'OR Sjokolade topping
mørk sjokolade
havsalt
melis

Bland HELLMANN'S real majones med kald kaffe, egg og sukker. Bland mel, kakao, vaniljesukker og salt separat og rør det inn i majonesen og egget, rør godt sammen. Tilsett røren i en smurt og melet kakeform (24 cm) og stek i forvarmet ovn ved 175 C i 21 minutter og la den avkjøles.

Bland melk og Piske med kaffepulver og CARTE D'OR Professional Sjokolademoussepulver. Begynn å piske på lav hastighet i 2 minutter og fortsett til full hastighet til moussen er luftig og fast.

Topp kaken med mousse og pynt med CARTE D'OR Sjokoladetopping, melis, havsalt og hakket mørk sjokolade.

Oppskrift av:

Martina Danielsen

MARTINA DANIELSEN

Mini doughnuts med mandelkrem

16 MINI DOUGHNUTS

Mandelkrem

3 dl	Rama Professional Piske 31% Lavlaktose
150 g	mandel, skåldet
4 g	kardemommekjerner, hele
2 g	vaniljesukker
45 g	sukker

Blend mandler og sukker glatt i en mikser og tilsett melk, nykværnet kardemomme, og vaniljesukker. Miiks til en tykk mandelmasse. Pisk Rama Piske lett og luftig tilsett mandelmassen og fortsett å piske til fast blankt skum. Hold kjølig

Fritering

1 l	frityrölje
-----	------------

Doughnuts

100 ml	melk
10 g	gjær 10 g
40 g	sukker
65 g	HELLMANN'S Real majones
4 g	kardemommekjerner, hele
5 g	vaniljesukker
2 g	bakepulver
225 g	hvetemel

Løs opp gjær i melk og tilsett sukker, HELLMANN'S Real Majones og nykværnet kardemomme. Bland mel, bakepulver og vaniljesukker og tilsett det gradvis under omrøring. Arbeid deigen med en eltekrok i 15 minutter til den er glatt og blank. La den hvile under et kjøkkenhåndkle i 15 minutter. Del deigen i 16 like store boller og legg på et lett melet bakepapir. La bollene heve i 2,5 – 3 timer.

Varm olje til 180 C og friter noen få om gangen til de er gylne ca. 2 minutter per side. Bruk en hullsleiv til å snu. Legg doughnutsene på litt papir og la dem avkjøles.

Skjær toppen av doughnutsene og fyll med pisket mandelkrem, legg på lokk og dryss med melis og kanel. Server umiddelbart.



Oppskrift av:

Martina Danielsen

MARTINA DANIELSEN

Dirty Veggie



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.