

HELLMANN'S
EST. 1913



HELLMANN'S DRESSINGER

1-2-3 DIPP!



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



1-2-3 DIPP!

En skikkelig god dipp gjør din mat enda bedre. Disse enkle 1-2-3 dippene med Hellmann's som base er enkle å lage, men har den samme gode smaken som om du hadde laget majonesen fra bunnen av. Dine gjester vil garantert spørre deg om oppskriften!

ENKELT!

Bare Hellmann's
+ 2 ingredienser
i de fleste dippene



UMAMIDIPP

INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Majones – vegan eller real
- 30 g Knorr Konsentrert Soppfond
- 30 g Knorr Konsentrert Løkfond



TIPS!

Denne dippen vil ta dine pommes frites til et helt nytt nivå!



BASILIKUM- MAJONES

INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's majones – vegan eller real
- 50 g Knorr Primerba basilikum
- 10 g Knorr Umami

SITRON- MAJONES

INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's majones – vegan eller real
- 50 g Sitronsaft
- 25 g Knorr Citruskrydder



TIPS

.....

- 1 Ønsker du en lettere dressing eller dipp kan du bytte ut deler av majonesen med Rama Fraiche 24 %. Bruk 1/3 fraiche, 2/3 majones.
- 2 HELLMANN'S Majones Extra Thick er det perfekte valget om du skal lage kalde salater som skagenrøre, coleslaw etc., da den binder væske bedre, slik at røren ikke blir tynn etter noen dager i kjøleskapet.
- 3 Hellmann's Vegan majones passer ikke bare veganere, men også personer med for eksempel eggallergi, da den er fri for egg.
- 4 Hellmanns vegansk majones kan emulgere olje/fett. Vil du lage en grønn urtekrem for veganere eller folk som ikke tåler egg, rør inn urteolje i majonesen. Juster konsistensen med litt vann.
- 5 Har du rester av f.eks. kokt potet eller pasta, lager du veldig enkelt en digg potet- eller pastasalat ved å blande restene med litt Hellmann's majones og smaksette med f.eks. Knorr Primerba krydderpasta.

**MAKE TASTE
NOT WASTE**





KARRI- MAJONES

INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Majones – vegan eller real
- 60 g Knorr Karripurè
- 10 g Knorr Umami

BURGER- DRESSINGBASE

INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Majones – vegan eller real
- 250 g Hellmann's Ketchup
- 125 g Maille Dijon Sennep
- Cayennepepper, Worcestershire Sauce, hakket syltet agurk, salt og svart pepper

1. Rør sammen majones, ketchup og sennep.
2. Smak til med cayennepepper, Worcestershire Sauce, hakket syltet agurk, salt og pepper

TIPS!

Passer perfekt som en vegansk dipp til f.eks tempura grønnsaker.



SOPPDIPP

INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Majones – vegan
- 30 g Knorr Konsentrert Soppfond
- 15 g Soyasaus



SENNEPS- MAJONES

INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Majones – vegan eller real
- 70 g Maille Dijon sennep
- 70 g Maille Wholegrain sennep



HUMMER- MAJONES

INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Majones – vegan eller real
- 60 g Knorr Konsentrert Hummerfond
- 15 g Knorr Primerba Hvitløk

TIPS!

Ha i litt safran
og server til en
Bouillabaise



TIMIANMAJONES

INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Majones – vegan eller real
- 50 g Knorr Primerba Timian
- 10 g Knorr Umami



AIOLI

INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Majones – vegan eller real
- 50 g Knorr Primerba hvitløk
- 10 g Knorr Umami

TIPS!

Knorr Umami gir aiolien det lille ekstra!



INGEFÆRMAJONES

INGREDIENSER

- 500 g Hellmann's Majones – vegan eller real
- 90 g Knorr Ingefærpuré
- Limesaft og soyasaus

Rør sammen majones og ingefærpuré og smak til med limesaft og soyasaus.





PRODUKTER

Hellmann's Majones Real EPD 2543106, 1x10kg

Hellmann's Majones Vegan EPD 5355532, 1x2,5kg

Hellmann's Ketchup EPD 5808506, 1 x 5 kg

Hellmann's Klassisk Sennep EPD 5808530, 1x3kg

Knorr Citruskrydder EPD 5908991, 1,2 kg

Knorr Umami EPD 2537405, 3x1kg

Knorr konsentrert Soppfond EPD 5971031, 6x1l

Knorr Konsentrert Hummerfond EPD 5970694, 6x1l

Knorr konsentrert Løkfond, brunet EPD 5971072, 6x1l

Knorr Primerba Hvitløk EPD 526186, 2x340g

Knorr Primerba Timian EPD 391995, 2x340g

Knorr Karri Puré EPD 2138444, 2x750g

Knorr Ingefær Puré EPD 2138600, 2x750g

Maille Dijon Original EPD 5727573, 1 kg

Maille Wholegrain EPD 5727581, 1 kg

Rama Fraiche 24% EPD 5362876, 8x1 l



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.