



Unilever
Food
Solutions

TID FOR Å SKINNE!

Fastfood-versjonen



Oppskrifter med HELLMANN'S Majones



INNHOOLD

| | |
|--|----|
| NoChicken burger "korean style" | 6 |
| Dubbel smash burger | 8 |
| Chicken katsu burger | 10 |
| Spiced nochicken pizza med bearnaise | 12 |
| Pizza med NoBeef-Slices | 14 |
| Gyros kebab | 16 |

TID FOR Å SKINNE!
FASTFOOD-VERSJONEN

EN PROFF FOR PROFFENE

Liker du når det går bra på kjøkkenet? Når alt går på skinner, gjestene elsker maten din og alt bare flyter? I så fall tror vi du kommer til å like det du ser i denne oppskriftsfolderen.

Dels inneholder den 11 herlige oppskrifter som både er morsomme å lage og morsomme å spise. Dels blir du kjent med en helt ny majones som gjør det i prinsippet umulig å mislykkes på kjøkkenet. Nyheten heter HELLMANN'S Professional og er en majones spesielt utviklet for restaurantkjøkkenets spesielle krav og utfordringer. Litt mer stabil, litt tykkere og tåler varme og gratineringmen med samme gode HELLMANN'S-smak, selvfølgelig. Prøv den gjerne med en gang.

Lykke til på jobben
fra kokkene på Unilever Food Solutions





Tommi Virranta

Gjør: Kokk hos Unilever Food Solutions Finland

Forhold til majones:

En god rett trenger alltid litt fylldighet. Ved å tilføre majones fra HELLMANN'S får du en god munnfølelse og bra syrebalanse.

Sami Lamminaho

Gjør: Kokk hos Unilever Food Solutions Finland

Forhold til majones:

Vi forstår hverandre, majonesen og jeg. På fylldige sandwicher er majones et must. Den gir god smak og så synes jeg at fettene er bedre enn for eksempel margarin.

Martina Danielsen

Gjør: Kokk hos Unilever Food Solutions Sverige

Forhold til majones:

Jeg har alltid majones hjemme. Moren min er dansk, så jeg er vokst opp med smør eller majones på rugbrødet.

Frank Jakobsen

Gjør: Kokk hos Unilever Food Solutions Danmark

Forhold til majones: Jeg bare elsker en veldig god majo! Det er vel den mest allsidige klassiske sausen som finnes, og du kan tilføre nesten hva som helst og lage noe kremete og smaksrikt som passer til nesten hva som helst. Ikke noe bra kjøkken uten en god majo!

Magnus Rydberg

Gjør: Kokk hos Unilever Food Solutions Sverige

Forhold til majones:

Jeg har vokst opp med majones hjemme og for meg har det alltid vært en viktig del av matlagingen. Ikke minst med tanke på at jeg alltid har vært inspirert av amerikansk mat. HELLMANN'S har vært "the thing" for meg helt siden jeg var i USA for første gang.

EN HELLMANN'S FOR ALT OG ALLE!

For det mest avanserte. For klassikerne. For det plantebaserte. Nå finnes det en HELLMANN'S for alle retter og alle gjester.



5 ting du må vite om HELLMANN'S Professional

- Spesielt utviklet for restaurantkjøkken – en proff for proffene
- Er varmestabil, syrestabil og væskestabil
- Skjærer seg ikke i ovn eller på stekebord
- Ideell tykk konsistens or saus og dipp
- Perfekt i kremete salater som coleslaw og potetsalat (væsker minimalt i opp til 72 timer)

TID FOR Å SKINNE!
FASTFOOD-VERSJONEN

NOCHICKEN BURGER "KOREAN STYLE"

Målet med denne oppskriften er ikke å erstatte, men heller å overgå kjøtt.
Denne koreanske type burgeren serveres med kimchi-majones, syltet jalapeño og rødløk, samt sesamagurk.

10 portioner

Kimchi-majones

150g HELLMANN'S Real Majones
30g Kimchi-base, krydret chilisaus
2g salt
2g MAILLE Sherryeddik

Fremgangsmåte

Bland alle ingrediensene.

Syltet jalapeño og rødløk

40g jalapeño, tynne skiver
120g rødløk, tynne skiver
100g sukker
100g MAILLE Eplecidereddik
150g vann
4g salt

Fremgangsmåte

Kok opp eddik, sukker, salt og vann, og avkjøl.
Legg rødløk og jalapeño i separate glass og dekk med lake og lokk. Sett i kjøleskapet i 24 timer før bruk.

Sesamagurk

100g agurk
4g salt
2g chili flakes, koreansk
4g sesamfrø
20g sesamolje

Fremgangsmåte

Bland agurkskivene med salt. La skivene hvile i en sil i 10 minutter for å renne av overflødig vann, og deretter kombiner med resten av ingrediensene. Mariner i minst 1 time eller enda bedre, forsegle i en vakuumplastpose.

For burgeren

10 stk Crispy NoChicken Burger fra The Vegetarian Butcher
10 stk Burgerbrød
10 stk cheddar, vegansk fra Violife
200g salat, f.eks. isberg
Koriander, fersk
Kimchi-majones

Fremgangsmåte

Friter Crispy NoChicken Burger og monter burgerne med tilbehørene.

Skal jeg lage et klassisk rekesmørbrød med luksusreker i saltlake, bruker jeg absolutt HELLMANN'S Real. Jeg velger også Real til hamburgeren og som dipp til pommes frites på grunn av den hjemmelagde og fylldige smaken.



/Martina Danielsen



DOUBLE SMASH BURGER

Målet med å "smashe" burgere er å få en godt stekt overflate (Maillard reaksjon); denne typen karamellisering tilfører mye smak til hele burgeropplevelsen. Et must for alle burgerelskere!

Serverer 10

Hamburgerbrød

| | |
|--------|----------|
| 500 ml | hmelk |
| 40 g | gjær |
| 700 g | mel |
| 40 g | sukker |
| 10 g | salt |
| 30 g | honning |
| 75 ml | rapsolje |

Melk og 1 egg til pensling

Fremgangsmåte

Varm melken til 38 °C og løs opp gjæren, og tilsett resten av ingrediensene. Elt med eltekroken i 12 minutter til deigen er elastisk. Dekk med plastfolie og hev i en time. Bak ut rundstykkene og hev i ytterligere 20 minutter. Pensle rundstykkene med egg og melk, stek i ovnen på 200 °C i ca. 12-15 minutter til de er gylne.

Syltet løk

| | |
|--------|----------------------|
| 400 g | rødløk |
| 100 g | Maille hvitvinseddik |
| 200 g | sukker |
| 300 ml | vann |

Fremgangsmåte

Mål opp eddik, sukker og vann i en kjele og kok opp. Skrell og skjær løkene så tynt som mulig, helst på en mandolin. Hell den varme laken over løken og la det avkjøles.

Dijonmajones

| | |
|-------|-------------------------|
| 400 g | Hellmann's Professional |
| 100 g | MAILLE Dijon-sennep |

Fremgangsmåte

Bland Hellmann's Professional med sennep.

Smash-burgere

| | |
|------|------------------------------|
| 2 kg | malt storfekjøtt (25 % fett) |
| | Salt |
| | Svart pepper, nykvernet |

Till servering

| | |
|-----------|-------------------------|
| | Salt og pepper |
| 150 g | Hellmann's real majones |
| 20 skiver | cheddarost |

Fremgangsmåte

1. Lag 20 boller av kjøttdeig som veier ca. 100g.
2. Del brødene og smør innsiden med Hellmanns Real Majones, og stek den skårne overflaten med majonesen til at den blir sprø.
3. "Smash" kjøttbollene på en varm grill eller stekepanne med bakepapir og en tynge (f.eks. en kasserolle eller stor stekespade), krydre med salt og pepper. Vend burgerne og krydre igjen, og topp med cheddar og 1 ss dijonsmajones. Legg to burgere oppå hverandre og topp dem med syltet løk og legg dem på burgerbrødet.



TIPS!

Smør litt majones på burgeren før du steker den. Majonesen blir karamellisert og bidrar en annerledes og dypere smaksprofil til retten.



/Frank Jakobsen



TID FOR Å SKINNE!
FASTFOOD-VERSJONEN

CHICKEN KATSU BURGER

Lag en rask og enkel japansk kyllingburger med saftig kyllingbryst og sprø panko-panering, med friske grønnsaker, HELLMANN'S Real, tonkatsusaus og ristet brioche-burgerbrød.

Serverer 10

Tonkatsu-saus

| | |
|-------|---------------------|
| 100 g | Worcestershire-saus |
| 100 g | ostersaus |
| 50 g | HELLMANN'S Ketchup |
| 25 g | sukker |
| 4 g | hvitløkpulver |
| 4 g | løkpulver |

Fremgangsmåte

Bland alle ingrediensene i en kjele, kok opp og la sausen småkoke til sukkeret har løst seg opp, og la den avkjøles.

Grønnsakene

| | |
|-------|--|
| 300 g | kål, tynt strimlet |
| 125 g | vårløk, tynt skivet |
| 80 g | reddiker, revet eller tynt skivet |
| 1 ss | MAILLE Hvitvinseddik salt og pepper |

Fremgangsmåte

Bland grønnsakene og smak til med salt, pepper og MAILLE Hvitvinseddik.

Til servering

| | |
|---------|----------------------------|
| 1 kg | kyllinglår, uten skinn |
| 3 ts | cayennepepper |
| 2 ts | hvitløkpulver |
| 1,5 ss | Knorr Asian Chicken Powder |
| 300 g | HELLMANN'S Real Majones |
| 100 g | vann |
| 200 g | panko, til panering |
| | Olje til fritering |
| 300 g | HELLMANN'S Real Majones |
| 10 stk. | brioche-burgerbrød |

Fremgangsmåte

1. Del kyllinglårene på langs og dekk dem til med plastfolie, bank dem flate med en kjøttøks. Bland hvitløkpulver, cayennepepper og Knorr Asian Chicken Powder og krydre kyllingkjøttet.
2. Bland HELLMANN'S Real majones med vann og rør inn krydderet. Dypp kyllingkjøttet i majonesen og dekk det med panko og friter det gyllent.
3. Rist burgerbrødene og smak til grønnsakene med salt, pepper og eddik.
4. For å montere burgeren, smør HELLMANN'S Real majones på bunnen av burgerbrødet, legg på kålsalaten, deretter legg på den stekte kyllingen. Topp med majones, tonkatsusaus og burgerbrødets øvre del.

SPICED NOCHICKEN PIZZA MED BEARNAISE

En virkelig god vegetarpizza er sjelden å finne. Her har vi kombinert flere «Guilty Pleasure» ingredienser for å skape den ultimate smaksrike pizzaopplevelsen.

10 portioner

Pizza Deig

| | |
|-------|-------------|
| 0,3 g | gjær, fersk |
| 660 g | vann, kaldt |
| 1 kg | mel Tipo 00 |
| 28 g | salt |

Behold litt mel til å kna og "kjevle ut".

Fremgangsmåte

1. Oppløs gjæren i kaldt vann og rør inn melet, elt deigen med eltekrok i omtrent 15 minutter for å aktivere glutenet. Dekk bollen med et håndkle og la deigen hvile i 15 minutter.
2. Kna deigen for hånd i noen minutter til den er jevn. Legg deigen i en bolle, dekk den med plastfolie og la deigen hvile i 12 timer ved ca. 20 grader til neste dag.
3. Del deigen i 8 biter på ca. 200 gram hver. Oppbevar deigen i kjøleskapet i ideelt 3 dager (kan brukes etter én dag) eller til den skal brukes; den kan enkelt oppbevares i kjøleskapet i minst en uke opptil 10 dager.

Tomatsaus

| | |
|-------|---|
| 500 g | Knorr Tomatino |
| 30 g | olivenolje |
| 3 g | Knorr Bouquet all'Italiana krydderpasta |
| 3 g | Knorr Basilikum krydderpasta |
| 3 g | salt |
| | Kvernet svart pepper |

Fremgangsmåte

Rør alle ingrediensene sammen og la sausen hvile i minst en time før bruk. Denne porsjonen vil gi mer pizzasaus enn du trenger for denne oppskriften. Kan oppbevares i kjøleskapet i minst en uke, eller legg den i fryseren.

Bearnaisemajones

| | |
|-------|---------------------------------|
| 300 g | HELLMANN'S Professional majones |
| 6 g | estragon, syltet i eddik |
| 4 g | estragoneddik fra glasset |
| 2 g | vegansk Worcestershiresaus |
| | Kjørvel, tørr, "en knivspiss" |
| | Cayennepepper, "en knivspiss" |
| 4 g | persille, frisk |
| 2 g | estragon, frisk |
| | Gurkemeie, "en knivspiss" |

Fremgangsmåte

Bland alle ingrediensene. La sausen hvile i minst 1 time.

For pizzaen

| | |
|-------|--|
| | Pizza deig, se separat oppskrift. |
| 400 g | NoChicken Chunks fra he Vegetarian Butcher |
| 10 g | Knorr Kjøtt & Grill krydder |
| 300 g | tomatsaus |
| 600 g | mozzarella pizzaost |

Fremgangsmåte

1. Stek opptinte NoChicken Chunks og krydre med Knorr Kjøtt and Grill krydder.
2. Forvarm ovnen til 275 grader. Legg 1,5 ss tomat-saus i midten av "kjevlet ut" pizzadeig, bruk semulemel for at deigen ikke skal klebe! Fordel tomat-sausen og NoChicken Chunks og topp med mozzarella.
3. Bak pizzaene til osten er gylden. Ta den ut og la den avkjøles i noen minutter før du tilsetter Bearnaisemajonesen. Server umiddelbart.



PIZZA MED NOBEEF-SLICEDS

jalapeñomajones og syltet rødløk

Denne restaurantverdige veganske pizzaen passer til og med kjøttelskeren med sin smakfulle topping: Rik tomatsaus, NoBeef-slices, spicy jalapeñomajones og syltet rødløk er uovertruffent godt!

10 portioner

Pizzadeig

| | |
|-------|-------------|
| 0,3 g | gjær, fersk |
| 660 g | vann, kaldt |
| 1 kg | mel Tipo 00 |
| 28 g | salt |

Behold litt mel for å kna og "kjevle ut".

Fremgangsmåte

1. Løs opp gjæren i kaldt vann og rør deretter inn mel. Elt deigen med eltekroken i omtrent 15 minutter for å aktivere glutenet. Dekk skålen med et håndkle og la deigen hvile i 15 minutter.
2. Elt deigen for hånd i noen minutter til den er jevn. Legg deigen i en bolle og dekk til med plastfolie. La deigen hvile i 12 timer ved ca. 20 grader til neste dag.
3. Del deigen i 8 biter på ca. 200 gram hver. Oppbevar deigen i kjøleskapet ideelt sett i 3 dager (kan brukes etter en dag). Kan enkelt oppbevares i kjøleskapet i minst en uke opptil 10 dager.

Syltet jalapeño og rødløk

| | |
|-------|----------------------|
| 40 g | jalapeño |
| 120 g | rødløk |
| 100 g | sukker |
| 100 g | Maille epl-sideddikk |
| 150 g | vann |
| 4 g | salt |

Fremgangsmåte

Kok opp vann, eddik, sukker og salt og la det avkjøles. Del rødløk og jalapeño i to forskjellige glass og dekk med den avkjølte laken. La grønnsakene hvile i minst 24 timer før bruk.

Tomatsaus

| | |
|-------|------------------------------|
| 500 g | Knorr Tomatino |
| 30 g | olivenolje |
| 3 g | Knorr Bouquet |
| | all Italiana krydderpasta |
| 3 g | Knorr Basilikum krydderpasta |
| 3 g | salt |
| | svart pepper, malt |



Fremgangsmåte

Rør alle ingrediensene sammen og la sausen hvile i minst en time før bruk. Denne porsjonen vil gi mer pizzasaus enn du trenger for denne oppskriften. Oppbevares i kjøleskapet i minst en uke, eller legg den i fryseren.

Jalapeñomajones

| | |
|-------|--|
| 500 g | Hellmann's Vegan |
| 50 g | jalapeño, frisk |
| 30 g | jalapeño, syltet |
| 25 g | lake fra jalapeños |
| 7 g | hvitløk, ristet i olje. |
| 7 g | salt |
| 40g | hvitløksolje (den hvitløken ble stekt i) |

Fremgangsmåte

Hakk fersk og syltet jalapeno. Bland jalapenon, lake, salt, stekt hvitløk i 300g Hellmann's Vegan. Miks majonesen glatt og tilsett hvitløksolje sakte. Tøm mikseren og rør sammen med den resterende Hellmann's Vegan.

Til pizzaen

| | |
|--------|----------------------------------|
| | pizzadeig, se oppskrift ovenfor. |
| 1,2 kg | mozzarellaost |
| 200 g | syltet rødløk |
| 300 g | tomatsaus |
| 500 g | TVB NoBeef-slices |
| | Jalapeñomajones |

Fremgangsmåte

1. Forvarm ovnen til 275 grader. Legg 1,5 ss tomatsaus på midten av "kjevlet ut" pizzadeig, bruk semulemel for at deigen ikke skal feste seg! Fordel tomatsausen og tilsett deretter ca. 100 g mozzarella, deretter ca. 60 g TVB NoBeef-slices over hele pizzaen.
2. Stek pizzaene på en pizzastein i ca. 4 minutter, skyv den deretter halvveis og stek den i noen minutter til den er jevnt stekt. Ta den ut og la den avkjøles i noen minutter før du tilsetter jalapeñomajones og ca. 40 g syltet rødløk. Server umiddelbart.



Jeg har alltid en hjemmelaget majones som referanse til hva som er en god majones. Den må ikke smake kunstig.

/Magnus Rydberg

TID FOR Å SKINNE!
FASTFOOD-VERSJONEN

GYROS KEBAB

Gyros er den greske ekvivalenten til kebab laget av enten svinekjøtt eller lammekjøtt. Den krydrede kjøttet rulles sammen i gyrosbrød fylt med tzatziki, pommes frites, tomater og syltet rød løk.

Serverer 10

Gyros

2 kg svinekjøtt, indrefilet skåret

Gyros krydder

20 g spisskummen
20 g hvitløkpulver
20 g paprikapulver
10 g korianderpulver
8 g timian
5 g oregano
3 g svart pepper, malt
1 g kanel
20 g Knorr Kjøtt & Grill
15 g rapsolje

Fremgangsmåte

1. Bland krydderet og rør det inn i oljen, bland det med kjøttet. Marinér i kjøleskapet i 24 timer.
2. Tre kjøttet på grillspyd. Forbered grillen for indirekte grilling ved 175-200°C. Grill til svinekjøttet er gjennomstekt i midten; bruk to gaffler for å sjekke mellom skivene inn i midten. Når kjøttet er ferdig, skjær strimler av spydet med en kniv.

Tzatziki

180 g Rama fraiche 24%
100 g HELLMANN'S Professional majones
230 g agurk, grovt revet
3 g hvitløk, ferskt revet

6 g salt, fint
10 g olivenolje
3 g Knorr Cold Base stivelse

Fremgangsmåte

3. Rør sammen grovt revet agurk, Rama Fraiche, HELLMANN'S Professional, olivenolje og revet hvitløk. Bland saltet og Knorr Cold Base stivelse og tilsett det mens du rører grundig.

Syltet rød løk

150 g vann
100 g MAILLE Eplecidereddik
100 g sukker
7 g salt
400 g rød løk, skåret i skiver

Fremgangsmåte

Kok opp sukker, salt og vann, la det småkoke til sukkeret løses opp, og tilsett kaldt vann. Legg skivet rødløk i et glass og dekk med kald lagde og lokk. Sett i kjøleskapet i 24 timer.

Til servering

Pommes frites, tomater, gyros brød

For å servere

Friter pommes frites og skjær kjøttet tynt av spydet. Legg tzatziki, kjøtt, pommes frites på gyrosbrødet og topp med tomat og syltet løk.

**TID FOR Å SKINNE!
FASTFOOD-VERSJONEN**

**MORE THAN
MAYO**

Mer informasjon om våre produkter
fra HELLMANN'S finner du på ufs.com

