



Unilever
Food
Solutions

TID FOR Å SKINNE!

Lunsj-versjonen



Oppskrifter med HELLMANN'S Majones

MORE THAN
MAYO

INNHOOLD

Bakt potet med tunfisksalat	6
Den ultimate hamburgertallerken	8
Fiske kaker.....	10
Schnitzel med kremet potetsalat.....	12
Meaty mac & cheese	14
Dipper og dressinger.....	16

TID FOR Å SKINNE!
LUNCH-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 9 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 gratinering men 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)

Tilfellene hvor du virkelig må lage en egen majones er virkelig få nå til dags. Hvis jeg lager egen majones er det fordi jeg i så fall vil lage den med urteolje eller en annen smaksatt olje.

/Sami Lamminaho



TID FOR Å SKINNE!
LUNCH-VERSJONEN

BAKT POTET MED TUNFISKSALAT

Rask, enkel og smakfull - hvor kommer luftigheten i vår friske, krydrede og kremete tunfisksalat fra? Du gjettet riktig! Hellmann's Professional. Denne fyllingen fungerer også godt som pålegg til sandwich.

3 porsjoner

3	bakte poteter
300 g	tunfisk, i olje
30 g	vårløk, skiver
180 g	Hellmann's Professional
20 g	srirachaus
½	sitron, saften
3 ss	koriander, fersk
20 g	jalapeño, syltet - kan kjøpes ferdig, men smaker enda bedre om du lager dem selv!

Fremgangsmåte

1. Vask potetene og bak dem i ovnen på 200 grader i 1 time, eller til kjøttet er mørt.
2. Sil av tunfisk fra overflødig olje og bland med Hellmann's Professional, jalapeño, koriander, sriracha og vårløk. Smak til med salt og sitronsaft. La tunfiskfyllet hvile i 1 time.

Syltet Jalapeño

50 g	jalapeño, fersk i skiver
½ dl	Maille Eplecidereddik
½ dl	sukker
1 dl	vann
1,5 ts	salt

Fremgangsmåte

Kok opp eddik, salt og sukker, la det småkoke til sukkeret har løst seg opp, tilsett det kalde vannet. Avkjøl og dekk jalapeño med laken. La jalapeñosene hvile i 24 timer før bruk.

Til servering

Vårløk og koriander til topping

Fremgangsmåte

Skjær opp poteten og topp den med krydret tunfisk, pynt med koriander og vårløk.

TIPS!

Jeg tilhører de som synes at en vanlig hamburger med salat, tomat og rå løk er urtrist, og derfor har jeg satset på karamellisert løk i stedet. Det tar litt tid å lage, men det er så utrolig godt i kombinasjon med HELLMANN'S, bacon, cheddar, ketchup og sylteagurk.



/Martina Danielsen



TID FOR Å SKINNE!
LUNCH-VERSJONEN

DEN ULTIMATE HAMBURGERTALLERKEN

Denne burgertallerken fanger enkelheten til en gammeldags dinerburger - men laget for deg! Forsterk smaken med søt karamellisert løk, sylteagurk, cheddar og Hellmann's Professional, komplett med sprø pommes frites.

10 porsjoner

1,2 kg	kjøttdeig, (2 x 60 g per person)
1,2 kg	løk, skiver.
60 g	smør
40 g	rapsolje
15 g	Maille eplesidereddik salt og pepper
10 skiver	cheddarost
10 skiver	gulost
150 g	syltet agurk
10	burgerbrød
200 g	Hellmann's Professional
150 g	Hellmann's Ketchup

Til servering

1,2 kg	pommes frites
20 g	Knorr Kjøtt og Grill krydder

Fremgangsmåte

1. Karamelliser løken i smør og olje over svak varme, dette vil ta minst 25 minutter, og hvis løkene begynner å feste seg, tilsett litt vann. Rør av og til! Krydre med salt, litt sukker og Maille eplesidereddik.
2. Stek bacon sprøtt. Trykk burgerne flate på en varm grillplate på begge sider og krydre med salt og pepper, tilsett osten og la den smelte.
3. Rist burgerbrødene og monter burgeren med Hellmann's Professional majones, karamelliserte løk, Hellmann's Ketchup, burgerbiffer og sylteagurker og server med nylagde pommes frites krydret med Knorr Kjøtt og Grill krydder.

TIPS!

HELLMANN'S Professional er perfekt når du vil lage et varmt skum i sifon. I stedet for å smaksette en sabayonne, blander du bare HELLMANN'S Professional med smaken du vil ha. Hell opp i sifon og temperer. Du får en kremete og fin konsistens som holder perfekt på 58 grader.



/Magnus Rydberg

HELLMANN'S Professional er både fastere og er stabil enn HELLMANN'S Real. Perfekt i grateng, på pizza og i fiskekaker, og selvfølgelig i kalde sauser og salater som coleslaw.

/Martina Danielsen



TIPS!

Lag en vegansk bearnaise ved å varme HELLMANN'S Vegan, tilfør væske og estragon samt litt gurkemeie for fargens skyld.



/Tommi Virranta

TID FOR Å SKINNE!
LUNCH-VERSJONEN

FISKE KAKER

Disse tradisjonelle luftige fiskekakene er sprø og krydret med sitron og dill, komfortmat på sitt beste! For en alternativ smak, fjern dill og sitronskall, og gi dem en asiatisk vri med ingefær, sitrongress, chili, koriander og vårløk. Farsen kan også bakes i en GN-bakeform eller i en terrin.

10 porsjoner

750 g	hvit fiskefilet, nykværnet
10 g	salt
	Nykværnet svart pepper
20 g	dill, hakket
2 g	sitronszest
250 g	Hellmann's Professional
100 g	panko
	Olje til steking

Fremgangsmåte

Bland alle ingrediensene unntatt panko og olje. Form til kaker og vend de i pankomel. Stek fiskekakene til de er sprø og gylne. Server med dansk remulade og en frisk grønn salat.

Tips:

For en asiatisk smak

Fjern dill og sitronszest fra oppskriften over og tilsett:

1 stk	sitrongress, fint hakket
1	rød chili, frøfri og fint hakket
40 g	fersk koriander, fint hakket
30 g	fersk ingefær, revet
60 g	vårløk, tynt skiver.

Server med en frisk asiatisk nudelsalat, limebåter og shoyusaus ved siden av.

Tips!

Farsen kan også bakes luftig i en GN-form eller en terrin.

TIPS!

Visste du at du kan bruke majones i stedet for egg når du panerer? Prøv gjerne med denne oppskriften, men husk at du selvfølgelig kan bruke denne metoden til å panere andre ting også.



/Magnus Rydberg



TID FOR Å SKINNE!
LUNCH-VERSJONEN

SCHNITZEL MED KREMET POTETSALAT

Sprø schnitzel, noen? For perfekt resultat, vend det bankede svinekjøttet i Hellmann's Professional majones og panko, og server det sprø og saftige kjøttet med en deilig potetsalat.

10 porsjoner

Til schnitzel

1,5 kg	svinekjøtt, ytrefilet i skiver
250g	Hellmann's Professional
150g	vann
150g	panko
1 ss	paprika
1 ss	løkpulver
1 ss	hvitløkspulver
5 g	salt
1	sitron, i skiver
40g	kapers

Fremgangsmåte

1. Bland Hellmann's Professional med vann og smak til med salt, paprika, hvitløk og løkpulver.
2. Bank ut svinekjøttet og vend det i majones og panko.
3. Stek det panerte kjøttet sprøtt og topp schnitzelene med sitronskiver og kapers.
4. Server med potetsalaten.

Til dressingen

350 g	Hellmann's Professional
150 g	Rama Fraiche
5 g	Knorr Umami
30 g	pepperrot
15 g	Mailles Eplecidereddik
2 g	salt
2 g	svart pepper, nymalt
5 g	persille, hakket
5 g	dill, hakket

Til potetsalaten

1,8 kg	poteter, i terninger
300g	dillaagurk, i terninger
100g	løk, i terninger

Fremgangsmåte

1. Bland Hellmann's Professional med Rama fraiche, pepperrot, Maille Eplecidereddik, og smak til med Knorr Umami, dill, persille og nymalt svart pepper.
2. Damp potetbitene møre i ovnen. La potetene avkjøles, tilsett terninger av løk og sylteaagurk og bland inn dressingen. Juster smaken om nødvendig. La salaten hvile på et kjølig sted før servering.

MEATY MAC & CHEESE

En enkel og kjøttfull mac 'n' cheese med få ingredienser som går raskt å lage. Resultatet blir kremete og med en rik kjøttsmak.

10 porsjoner

400 g	Hellmann's Professional
600 g	vann
10 g	Knorr Oksebuljong pulver, lavsalt
250 g	kjøttdeig, stekt
200 g	ost, revet
300 g	Knorr fusilli-pasta, tørr
10 g	salt

Fremgangsmåte

1. Bland majones, vann og buljongpulver sammen.
2. Bland kjøttdeig, revet ost og tørr fusilli sammen og legg det i en ildfast form. Hell majonesmiksen over pastaen.
3. Stek i forvarmet kombiovn med 40% luftfuktighet ved 150 grader i omtrent 45 minutter, og øk deretter temperaturen til 180 grader de siste 5 minuttene.

TIPS!

Majones i stedet for fløte i mac & cheese funker aldeles utmerket! Resultatet er virkelig herlig kremete og godt, og beviser at majones absolutt kan brukes i varm matlaging!



/Sami Lamminaho





TIPS!

Pynt med noen ferske reker og litt ørretrogn

LAKS MED VARM SKAGENRØRE

Skagenrøre eller skagensalat kjenner de fleste, men med Hellmann's Professional kan du lage en varm skagenrøre! Hellmann's professional skiller seg ikke i varme matretter og går fint å gratinere, som her på laks. Prøv denne nordiske klassiker med en vri.

10 porsjoner

Laks

1.40 kg Laksefilet med skinn
Salt og Pepper

Fremgangsmåte

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 kjerne-temperatur på ca 55° C.

Skagenrøre

350 g Store reker, pillede
1.5 dl HELLMANN'S Professional
1 dl Rama Professional Fraiche 24%
1 stk Rødløk
100 g Ost, revet
30 g Dill, frisk
Sitron, zest og noen dråper sitronsaft
Salt og Pepper

Fremgangsmåte

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 sitron og ha i sitronzest. Smak til med salt og pepper, og eventuelt litt pepperrot.



TZATZIKI

Lag gyros på grillen og server med denne kremete og friske agurkdressing- en, også kjent som Tzatziki, med varm pita og ferske tomater, rødløk og salat. En ekte gresk opplevelse.

10 porsjoner

180 g	Rama Fraiche 24 %
100 g	Hellmann's Professional
230 g	agurk, grovt revet.
3 g	hvitløk, fersk revet.
6 g	salt, fint.
10 g	olivenolje
3 g	Knorr Cold Base stivelse

Fremgangsmåte

Rør sammen grovt revet agurk, Rama Fraiche, Hellmann's Professional, salt, olivenolje og revet hvitløk. Rør inn Knorr Cold Base-stivelse, rør grundig. La tzatzikien trekke i 30 minutter før servering.

SITRON MAJONES

Denne dressing er en fantastisk frisk og enkel smaksboozt som fungerer godt med fisk, skaldyr og fjærfe.

10 porsjoner

500 g	Hellmann's Professional
50 g	sitronsaft, fersk
10 g	sitronzest
25 g	Knorr Citruskrydder

Fremgangsmåte

Bland alle ingrediensene sammen.

HUMMER MAJONES

Å tilsette hummerfond til majonesen er en enkel måte å legge til en touch av luksus på fiske- eller skaldyrsforretter, hovedretter eller snacks.

10 porsjoner

500 g	Hellmann's Real
60 g	Knorr Hummerfond
15 g	Knorr Primerba hvitløk
10 g	sitronsaft

Fremgangsmåte

Bland Hellmann's Real, Knorr Hummerfond, Knorr Primerba hvitløk og sitron. Server til fisk eller skaldyr, eller for en ekstra vri tilsett litt safran så passer den perfekt til en Bouillabaisse.

KOREANSK CHILIMAJONES

Denne sausen tilfører rik umami med litt kick til pokébowls, burgere, pomes frites og fiskekaker og mye mer.

10 porsjoner

200 g	Hellmann's Vegan
25 g	Go chu jang chili paste.
15 g	soyasaus, japansk
5 g	hvitløk, revet

Fremgangsmåte

Bland alle ingrediensene sammen. Oppbevar i kjøleskapet.

JALAPENO MAJONES

Denne kremete sausen passer godt til sjømat og fisk, og er enkel å lage. Den er krydret, syrlig og frisk. Fungerer godt som dipp til pottes frites og topping på pizza, samt til fisk og kjøtt.

10 porsjoner

500 g	Hellmann's Vegan
50 g	jalapeno, fersk uten frø
30 g	jalapeno, syltet hakket med frø
25 g	lake fra jalapenos
7 g	hvitløk, stekt i olje
7 g	salt
40 g	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.

KEBAB DRESSING

Denne hjemmelagde kebabdressingen smaker utrolig godt i kebaben, men fungerer faktisk godt med flere retter enn du tror! Prøv den på en pizza

10 porsjoner

4 dl	yoghurt, tyrkisk eller gresk
2 dl	Hellmann's Professional
25 g	harissa eller sambal oelek
15g	Knorr Primerba hvitløkspasta
1	sitron, revet skall og saft.

Fremgangsmåte

Bland yoghurt, Hellmann's Professional, harissa og hvitløk sammen og smak til med salt, sitronskall og saft.

TATARSAUS

En velsmakende og nordisk tatarsaus med eple, sylteagurk, kapers og Hellmann's Professional Majones. Frisk og syrlig, den er perfekt til sprø panert fisk og pottes frites.

10 porsjoner

250g	Hellmann's Professional
250g	Rama Fraiche 24 %
25g	cornichons/sylteagurk i terninger
25g	kapers, hakket.
5 g	Maille Dijon sennep.
1	egg, hardkokt, hakket.
5g	gressløk, hakket.
2g	estragon, i eddik

Fremgangsmåte

Rør sammen Hellmann's Professional, Rama fraiche, sylteagurk, kapers og egg. Smak til med salt og pepper. Serveres med hvilken som helst type stekt fisk og pottes frites.

BÉARNAISEDIPP

En fyldig og kaldrørt béarnaisedipp med herlige friskhet og estragonsmak som fungerer godt med grillet eller stekt kjøtt og grønnsaker, eller som en topping på pizza.

10 porsjoner

300 g	Hellmann's Professional
6 g	estragon, i eddik
2 g	Worcestershiresaus
	Kjørvel, tørket – en knivspiss
	cayennepepper, en knivspiss
4 g	persille, frisk eller frossen
2 g	estragon, frisk eller frossen
	Gurkemeie, en knivspiss

Fremgangsmåte

Bland alle ingrediensene sammen, smak til med salt om nødvendig.



KARRI- OG MANGO-DIPP

Lett søt og syrlig med en subtil krydderkick, dette er en smakfull dipp som fungerer godt med fritert mat.

10 porsjoner

200 g	Hellmann's Vegan
30 g	Knorr Professional Karripuré
70 g	mangochutney
50 g	sylteagurk, finhakket
3 g	salt

Fremgangsmåte

Bland alle ingrediensene sammen og oppbevar på et kjølig sted.

URTEMAJONES

Urtemajones fungerer godt med fisk, fjærfe, kjøtt og grønnsaker. Så, sjekk ut denne sausen, den er enkel å lage med Knorr krydderpasta

10 porsjoner

200 g	Hellmann's Professional
20 g	Knorr Bouquet de Provence krydderpasta
5 g	Knorr hvitløk krydderpasta
5 g	sitronsaft

Fremgangsmåte

Bland alle ingrediensene sammen, sett i kjøleskap i minst en time før servering.

RANCH DRESSING

En veldig velsmakende dressing som inneholder mange ferske urter og krydder. Den er rask å lage og fungerer godt til friske salater og fjærfe.

10 porsjoner

200 g	kulturmilk
200 g	Hellmann's Professional
200 g	Rama Fraiche 24%
30 g	Maille Dijon sennep
20 g	eplesidereddik
10 g	Knorr Professional hvitløkspuré
50 g	frisk gressløk, hakket.
50 g	frisk persille, hakket.
10 g	paprikapulver
2 g	chili
3 g	salt

Fremgangsmåte

Rør alle ingrediensene sammen.



AIOLI

God aioli er rask å lage og er et deilig tilbehør til grønnsaker, kjøtt, fisk og skalldyr. Fungerer godt som saus på et buffetbord.

10 porsjoner

500 g Hellmann's Professional
50 g Knorr hvitløkspuré.
10 g Knorr Umami
10 g Maille eplecidereddik

Fremgangsmåte

Bland alle ingrediensene.
Smak til med salt og pepper.

TRØFFEL- OG PARMESANMAJONES

Hvem liker ikke parmesan og trøffel? Hev smaksopplevelsen av stekt kjøtt og pommes frites med denne enkle og digge oppskriften! La sausen hvile i en time før servering.

10 porsjoner

200 g Hellmann's professional
5 g Knorr hvitløkspuré
5 g trøffelolje
40 g parmesan, revet
10 g sitronsaft
1 g Knorr Umami

Fremgangsmåte

Bland alle ingrediensene sammen og smak til med salt og pepper, sett i kjøleskap i minst en time før servering.

DEN ULTIMATE BBQ-DRESSINGEN.

En kremet og smakfull vegansk dressing som passer perfekt til det meste på BBQ-menyen.

10 porsjoner

500 ml Hellmann's Vegan
50 g Knorr Bouquet
all' Italiana Krydderpasta
5 g røkt chilipulver
3 g svart pepper, grovt malt
5 ml Maille eplecidereddik

Fremgangsmåte

Bland alle ingrediensene sammen, sett i kjøleskap i minst en time før servering.

MISO UMAMI MAJONES

Miso er bæreren av den femte grunnleggende smaken "umami" og tilfører dybde til denne sausen sammen med varme fra sriracha.

10 porsjoner

200 g Hellmann's Professional
10 g hvit misopasta
2 g sriracha-saus

Fremgangsmåte

Bland alle ingrediensene.
Smak til med salt og pepper.

MOJO ROJO

Her er en kremet versjon av den velkjente originalen. Fungerer godt med de fleste grillretter, og er veldig enkel å lage!

10 porsjoner

200 g Hellmann's Professional
5 g røkt chilipulver
100 g grillet paprika, i olje
12 g hvitløk, fersk revet
5 g Maille sherryeddik
5 g sitronsaft
80 g olivenolje
1 g cayennepepper
Salt og svart pepper etter smak.

Fremgangsmåte

Miks paprika, hvitløk, sitronsaft, eddik og krydder til det er glatt. Tilsett puréen til majonesen imens du visper. Smak til med salt og nykvernet pepper.

DANSK REMULADE

Perfekt til dansk "smørbrød" eller fish & chips. For å legge til en ekstra dimensjon, tilsett litt hakket eple til denne oppskriften.

10 porsjoner

300 g Hellmann's Professional
1,5 dl sylteagurk, fint hakket
10 g Knorr karripuré
2 g Knorr Umami
5 g syltelake fra sylteagurken
Salt og pepper

Fremgangsmåte

Bland sylteagurk med Hellmann's Professional og karripuré. Juster smaken med salt og pepper.



**TID FOR Å SKINNE!
LUNCH-VERSJONEN**

**MORE THAN
MAYO**

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

