

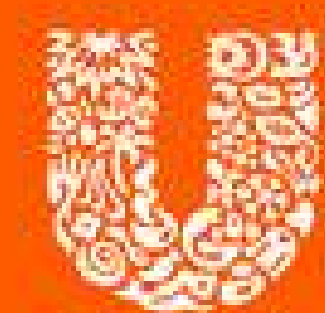


Møtemat

Velkommen til en verden av smak, farge og tekstur – skreddersydd for deg som lager mat til møter, konferanser og bedriftsarrangementer.

I denne brosjyren finner du oppskrifter som ikke bare metter, men begeistrer. Rettene er utviklet med tanke på helse, energi og nytelse – fordi god mat gir gode møter.

Her har vi samlet oppskrifter som kombinerer det sunne med det smakfulle, det visuelle med det næringsrike. Du finner alt fra fargerike salater og proteinrike wraps til deilige sandwicher – perfekt balansert for å holde energien oppe gjennom lange dager.



Unilever
Food
Solutions





Mozzarella e Cotto

En åpen sandwich som fanger essensen av det italienske kjøkkenet i hver bit.

Den serveres på en gyllen, grillet **Schiacciata Focaccia**, smaksatt med pestoolje.

På toppen legges delikat kokt skinke, som gir en mild og saftig smak. Fersk mozzarella tilfører en kremet kontrast, mens semitørkede tomater gir intens sødme og dybde. Ristede pinjekjerner tilfører et nøtteaktig, sprøtt element som løfter retten.

Pestooljen lager du enkelt ved å blande **Knorr Primerba Pesto** med en god olivenolje – en umiddelbar italiensk touch til både salater og sandwicher





Betesalat med frøcrunch og chevre

En betesalat der sødmen fra ovnsbakte beter møter den kremete syrligheten i chèvre, og alt løftes av en sprø, karamellisert frøcrunch.

Salaten bygges lagvis – med ovnsbakte beter smaksatt med litt **Knorr Asian Chicken powder**. Friske blader og rå, strimlet polkabete gir friskhet og farge, og det hele toppes med chèvre, frøcrunch og en dressing laget av **Rama Fraiche**, sitron og **Knorr Primerba timian**.

OPPSKRIFT FRØCRUNCH

100 g **Carte D'Or Karamelltopping**

25 g smeltet smør

300g blandede frø (f.eks sesam, solsikke, gresskar)

10 g havsalt

Bland sammen ingrediensene og fordel blandingen jevnt utover et stekebrett dekket med bakepapir. Stek på 160 grader i ca. 30 minutter





Lobster Roll

En luksuriøs lobster roll der saftig hummerkjøtt vendes i en kremet dressing basert på **Hellmann's Professional majones**, sitron og et hint av dijonsennep. Litt finhakket stangselleri og gressløk gir friskhet og crunch, mens en skvett sitronsaft balanserer det hele med syre.

Den fyldige blandingen legges i et smørstekt **brioche pølsebrød**. På toppen drysses sprø, friterte kapers som gir små eksplosjoner av smak og tekstur i hver bit. **Hellmann's Professional majones** holder på væske og gjør at røren holder seg fast lenge.

OPPSKRIFT HUMMERRØRE

Nok til 10 rolls
400 g kokt hummerkjøtt
200 g **Hellmann's Professional**
1 ss **Maille dijonsennep**
2 ss sitronsaft + litt zest
1 finhakket chili
20 g **Knorr Primerba Hvitløk krydderpasta**
2 ss finhakket dill
Salt og nykvernet pepper etter smak





Honey Mustard og Roastbeef sandwich

En smakfull **Barra Campesina** fylt med møre og tynne skiver roastbiff kombinert med sesongens grønnsaker og stekt purre.

Den runde, søt-syrlige smaken fra **Hellmann's Honey Mustard dressing** binder det hele sammen og gir en kremet kontrast til kjøttet. Syltet rødløk tilfører en frisk syrlighet og et fargerikt løft. Pynt med spiselige blomster.

OPPSKRIFT SYLTET RØDLØK

300 g rødløk i skiver
100 ml vann
100 g sukker
100 g **Maille** hvitvinseddik

Kok opp sukker og væske, legg rødløk på et glass og hell over den varme laken. La stå kjølig





Spicy Seoul Sandwich

En sandwich inspirert av koreanske smaker og bygget for å gi energi og begeistring. Saftige biter av grillet kylling fra spyd legges lagvis i grillet **Schiacciata Focaccia Multigrain** som har god tyggemotstand og rustikk karakter.

Stekt pak choi tilfører en varm, grønn dybde, mens en kremet chilidressing smaksatt med koreansk gochujang saus og wakame gir asiatiske smaker

Spicy Seoul Sandwich er en perfekt balanse mellom det friske, det varme og det sterke – en streetfood-inspirert lunsj som både metter og overrasker

OPPSKRIFT KOREANSK DRESSING

300 g Hellmann's Real majones
100 g Gochujang saus
Litt limejuice

Bland alle ingredienser godt sammen





Vegan protein wrap

En kraftfull og smakfull wrap rullet i mykt, steinovnsbakt **libabrød** – Denne plantebaserte favoritten kombinerer edamamebønner, fulle av protein og grønne vitaminer, med sprø og saftige biter av **Crispy NoChicken burger fra The Vegetarian Butcher** – et kjøttfritt alternativ som både metter og begeistrer.

Rødkål gir friskhet og farge, mens spinat tilfører jern og grønn kraft. Alt toppes med en kremet childressing av **Hellmann's Vegan majones**

Vegan Protein Wrap er et komplett, næringsrikt og bærekraftig måltid – perfekt som et grønt alternativ på menyen

OPPSKRIFT VEGANSK DRESSING

300 g **Hellmann's Vegan majones**
1 ts paprikapulver
1 ss **Knorr All Italiana Krydderpasta**
1 ss **Knorr Hvitløk Krydderpasta**





Grov gourmetskive

En grov og fargerik brødslice med deilig crunch
På en skive **Pave Garde Chasse Surdeigsbrød**
legges litt stekt grønnkål og så en raus skje **Knorr
Peperonata** full av søte smaker fra paprika og tomat
Over dette legges tynne skiver roastbiff, som gir
kjøttfull tyngde til retten.
Syltet rødløk tilfører frisk syrlighet og farge, mens
sprø potetchips med trøffelsmak på toppen gir en
uventet crunch og et salt løft. Topp med litt
parmesanost





Ceasar kylling Sandwich

En klassiker i ny drakt – denne sandwichen kombinerer alt du elsker med en Caesar-salat, pakket inn i et saftig og håndholdt format. Grillet kyllingbryst i skiver legges lagvis i et grillet **Schiacciata Focacciabrød**, sammen med sprø salat og biter av parmesan.

Det hele bindes sammen av **Hellmann's Caesar-dressing** – kremet, fyldig og med den karakteristiske smaken av hvitløk, ansjos og ost.





Blomkålsteak sandwich

En smakfull og mettende sandwich med grønnsakene i hovedrollen. På en skive ristet **Pave Garde Chasse Surdeigsbrød** legges en gyllenstekt blomkålsteak – karamellisert og krydret med **Knorr Umami**. Under ligger lettstekt grønnkål, som gir en varm og grønn base med god tekstur.

Sandwichen toppes med en sødmefull **Knorr tomatino** tomatsaus, sorte oliven for salt dybde, og små biter av syltet blomkål som tilfører syre og crunch. Ønsker du en kremet kontrast, kan du legge til en plantebasert feta – eller servere den som den er, helt vegansk.

Blomkålsteak Sandwich er et friskt og fargerikt alternativ – perfekt for deg som vil ha en grønn rett med både smak og substans.





All day breakfast blings

En frokostfavoritt som varer hele dagen – denne sandwichen kombinerer det beste fra brunchbordet i én saftig og smakfull håndfull. Sprøtt bacon møter kremet avokado og et perfekt stekt egg med rennende plomme, alt lagt lagvis på et lett ristet **Surdeigsbrød**. Topp med en urteolje med italienske smaker

Resultatet er en fyldig, mettende og uimotståelig sandwich som passer like godt til frokost som til lunsj

OPPSKRIFT ITALIENSK URTEOLJE

2 dl god olivenolje
2 ss **Knorr All Italiana Krydderpasta**
2 ss hakket frisk persille





EPD nummer

Unilever Food Solutions

Majones Professional 5l Hellmann's	6417992
Majones Vegan 3l Hellmann's	6418735
Majones Ekte 2l Hellmann's	416093
Hellmann's Klassiske Tomat Ketchup	5808506
Hellmann's Caesar Dressing 1l Flaske	6380729
Hellmann's Honey Mustard Dressing 1l	86621
Maille Hvitvinseddik 500ml Flaske	5727656
Maille Dijon Sennep Original 1kg	5727573
Hvitløk Krydderpasta Knorr	526186
Pesto Krydderpasta Knorr	30620
All Italiana Krydderpasta Knorr	568451
Timian Krydderpasta Knorr	391995
Knorr Asian Chicken Powder 900g	6352140
Knorr Umami Allkrydder 6x1kg	6501282
Knorr Pepperonata	4199543
Knorr Tomatino	4208229
Karamell Topping 1kg Carte D'or	6435044
Crispy Nochicken Burger 1.8kg	5916770
Rama Professional Fraiche 24% 1L	6482061

Kristiania Gourmet

Schiacciata Focaccia white	5686001
Schiacciata Focaccia multigrain	5686431
Libabrød	5062039
Pave Garde Chasse Surdeigsbrød	4108098
Barra Campesina	4158499



Unilever
Food
Solutions

