

Caféinspirasjon!

Lekre og lønnsomme salater, supper, sandwicher og desserter.

Inspirasjon på menyen

Unilever Food Solutions har arbeidet med mat siden 1880-tallet og står bak noen av verdens fremste varemerker. Vi hjelper kokker med å servere god og sunn mat som gjør gjestene fornøyde. Vi hjelper våre kunder med å finne den rette balansen mellom å imponere gjestene med velsmakende, næringsrik mat og å tjene penger.

Du tjener på fornøyde og glade gjester.

Værsågod og smak!

Nå har Unilever Food Solutions utviklet et nytt konsept for Norges kafeer og lunsjrestauranter.

Her får du lekre oppskrifter så du kan holde menyen din fresh, moderne og spennende.

Tid og kokkekunnskap kan være en knapp ressurs på kjøkkenet, og med disse oppskriftene kan du skape mersalg uten å bruke ekstra tid, personell, lagringsplass eller penger.

Med hjelp av våre gode produkter kan du vinne gjestens gunst med delikate salater, supper, sandwicher og desserter.

Lykke til på kjøkkenet!

Cafemenu

Gå til
produkter
>>



Sprø og
smakfulle **salater**



Suppe er trendy



Sandwich
er alltid rett



Det er alltid
plass til **dessert**





Sprø og smakfulle salater

De beste salatene er laget med de beste vinaigrettene

Friske salater med sprø, nyhøstede råvarer er perfekt å servere dine kvalitetsbevisste gjester. De er enkle å variere med alt fra klassiske salater til spennende oppskrifter med nye smaker og kombinasjoner. I tillegg går de raskt å lage med våre produkter. Hellmann's vinaigretter og majones gir salatene best smak, farge og tekstur.

Mathvete med reker

SALAT MED MATHVETE

INGREDIENSER:

Mathvete, reker, dill, blomkål, kapersmajones, fennikel, gule beter, eple, bokhvete, salat

Start med mathvete og salat, topp med reker, kapersmajones og høvlet fennikel, samt dill. Legg opp som vist på bildet.

KAPERSMAJONES

- 200 g **Hellmann's Real Majones**
- 10 g **Knorr Hvitløk Puré**
- 5 g hvitløk
- 30 g kapers, hakket
- 10 g dill, kuttet
- 15 g sitronjuice

Bland alle ingrediensene.

Tips

Hellmann's Real Majones holder fortsatt formen når den brukes sammen med syrlige ingredienser eller i varme retter.



Hellmann's Real Majones

Krydderkokt bulgur, kylling, fetaost, chilimajones

KRYDDERKOKT BULGURSALAT

INGREDIENSER:

Sitron, kylling, bulgur, salat, fetaost, persille, gulbeter og gulrot, røkt chilimajones

Kok bulgur med krydder, og legg oppå salaten. Topp med kylling, gulbeter, gulrot og fetaost. Legg en spiseskje chilimajo på siden, slik som på bildet.

RØKT CHILIMAJONES

200 g **Hellmann's Real Majones**
10 g **Knorr Røkt Chili Puré**
5 g limejuice

salt & pepper

Bland alle ingrediensene.

Tips

Knorr Røkt Chili Puré er en lettere måte å smakssette på.

Kan tilsettes når som helst, og gir deg umiddelbart smak i dine kalde og varme sauser og dressinger.



Knorr Røkt Chili Puré

Pastasalat med pesto og grillet zucchini

PASTASALAT MED PESTO

INGREDIENSER:

Knorr Økologisk Penne, pesto, kylling, mozzarella, grillet zucchini, syltet tomat, salatblader

Bland pastaen med pesto, topp med resten av grønnsakene.

PESTO

100 g basilikum
150 g solsikkekjerner
100 g parmesan
30 g Knorr Hvitløk Puré
150 g Hellmann's Citrus Vinaigrette

Bland alle ingrediensene.

Tips

Lag gjerne en dobbel porsjon med pesto og sett på kjøll. Pesto holder ca. en uke og kan brukes til mye.



Knorr Hvitløk Puré

Perlecouscous med syltet tomat

PERLECOUSCOUS

INGREDIENSER:

Pesto, kylling, perlecouscous, brønnkarse, stekt blomkål, syltet tomat, chips på grønnkål

Server ekstra syltede tomater i en bolle ved siden av. Legg opp som vist på bildet.

PESTO

100 g basilikum
150 g solsikkekjerner
100 g parmesan
30 g **Knorr Hvitløk Puré**
150 g **Hellmann's Citrus Vinaigrette**
Bland alle ingrediensene.

Tips

Hellmann's
Vinaigretter kan
brukes til mer enn
salatdressing - f.eks saus,
marinade, dekorasjon og dessert.



Hellmann's
Citrus Vinaigrette

Nudler, soyamajo, lime og chiliflak

NUDLER MED LIME

INGREDIENSER:

Nudler, limejuice, chiliflak, koriander, strimlet sukkererter, gulrøtter, sopp, tørkede soyabønner, salatblader, soyamajo

Start med nudler og topp med grønnsaker og chiliflak. Serveres i en dyp tallerken med soyamajo på siden.

SOYAMAJONES

10 g soyasaus

10 g **Knorr Ingefær Puré**

200 g **Hellmann's Real Majones**

Bland alle ingrediensene.

Tips

Prøv Knorr Ingefær Puré - ypperlig som smakssetter til alle typer av asiatiske matretter. Gir umiddelbar smak, når som helst.



Knorr
Ingefær Puré

Wrap med røkt laks, sitron, fenikkel, gulrøtter og safransmajones

WRAP MED LAKS

INGREDIENSER:

Hellmann's Citrus Vinaigrette, tortillalefser, røkt laks, syltet tomat, tynt høvlet gulrot & fenikkel, dill, salatblader, safransmajones

Server safransmajo, syltede tomater og ekstra salat ved siden av.

SAFRANMAJONES

0,5-1 g safran
5 g sitronjuice
200 g Hellmann's Real Majones
10 g Knorr Karri Puré
salt & pepper

Bland alle ingrediensene.

Tips

Tilsett 1 ss (50 g) til 1 liter væske. Knorr Krydder-puréer kan tilsettes sent i kokeprosessen, rett før servering eller direkte i kalde retter. Smaken holder seg konstant ved både koking, varmeholdning og for mat du fryser. Og du får samme smak og styrke hver gang!



Knorr
Karri Puré



Suppe er trendy

Krydderpuréer
er en smart og
rask måte å
smakssette på

Suppe er noe av det beste som finnes. Det ligger i tiden og det er ofte rimelig mat. Suppe kan du lage på nesten alt. Lag etter sesong og eksperimentere med ulike toppinger og tilbehør. Knorr Fraiche og Knorr Krydderpuréer gir deg raskt en god og fylldig smak på suppen.

Paprika-tomatsuppe med karse og halvtørkede tomater



PAPRIKA-TOMATSUPPE

INGREDIENSER:

Knorr 100% Roasted Pepper Soup
karse
halvtørkede tomater

Legg opp som på bildet.



Tips

Våre 100% supper er perfekte som de er, eller som basis.

Raske og enkle å tilberede, bare tilsett det ønskede tilbehøret for ekstra god smak.



Knorr 100%
Roasted Pepper Soup

Maiissuppe med ristet mais og gressløk

MAISSUPPE

INGREDIENSER:

2 løk, skrelt, hakket, 3 ss Rama Margarin flytende, 5 g Knorr Hvitløk Puré, 800 g mais, 10 dl Knorr Kyllingfond, 4 dl Knorr Piske Laktosefri, salt og pepper

Fres løk og hvitløk i margarin, tilsett mais, kyllingfond og Piske, småkok i 20 minutter, smaksett og blend glatt. Server med godt knekkebrød, Knorr Fraiche og gressløk.

Tips

Knorr Fraiche brukes som creme fraiche. Tåler høye temperaturer, og er godt egnet for all varm matlaging. Tåler også godt syrlige ingredienser. Perfekt for kalde sauser, dressinger og smørbrød.



Knorr
Fraiche

Suppe med gulrot og karri krem

GULROTSUPPE

INGREDIENSER:

1 gul løk, skrelt og skivet, 8 store gulrøtter, skrelt og skivet, 1 ss **Knorr Ingefær Puré**, 1 dl **Rama Margarin**, flytende, 1 l **Knorr Grønnsaksfond**

Fres løk, ingefærpuré og gulrøtter i flytende margarin, hell over fonden og la småkoke i ca. 15 min. Blend glatt. Server med en dæsj karri krem og solsikkekjerner.

KARRIKREM

Bland 1 ts **Knorr Karri Puré** med 1 dl **Knorr Fraiche**.

Tips

En allsidig fond med tradisjonell smaksprofil som er en lettvin og rask smakssetter i matlagingen din.



Knorr Grønnsaksfond, konsentrert

Pho med kylling

PHO MED KYLLING

INGREDIENSER:

- 2,5 l vann
- 50 g **Knorr Kyllingfond, konsentrert**
- 200 g gul løk, finhakket
- 25 g strøsukker
- 2 stk kanelstenger
- 4 stk stjerneanis
- 5 stk kryddernelliker
- 40 g **Knorr Ingefær Puré**
- 15 g **Knorr Hvitløk Puré**

TIL SERVERING:

- 800 g risnudler
- 750 g marinert kyllingkjøtt, strimlet
- 150 g rødløk, syltet
- 200 g bønnespirer
- 100 g alfaspirer

GARNITYR:

- 20 g thaibasilikum
- 100 g ristet løk

1. Hell vann, fond og løk i en kjele. Tilsett sukker, kanel, stjerneanis og kryddernellik. Tilsett krydderuréene. Kok opp, senk varmen til lav og la det småkoke i 30 min.

2. Sil suppen, kok opp og fortsett å småkoke. Lag risnudlene etter anvisning på pakken.

3. Legg opp nudler, bønnespirer, alfaspirer, syltet rødløk og kyllingkjøtt i en dyp tallerken. Hell over den varme kjøttkraften av nudler og kylling.

Serveres med ristet løk og thaibasilikum i skåler ved siden av.

Tips

Pho (uttales fuh) er en nudelsuppe som mange anser for å være Vietnams nasjonalrett. Hemmeligheten bak suppen er alltid den smaksrike kraften. Suppen serveres som frokost, lunsj eller middag, og er ofte å finne som gatemat.



Knorr Kyllingfond, konsentrert

Ramen med egg og sopp

RAMEN MED EGG OG SOPP

INGREDIENSER:

- 5 stk egg
- 25 g olje
- 15 g **Knorr Hvitløk Puré**
- 50 g **Knorr Ingefær Puré**
- 75 g go chu jang, koreansk chilipasta
- 200 g løk, finhakket
- 30 g **Rama Flytende Margarin**
- 2,5 l vann
- 50 g **Knorr Kyllingfond, konsentrert**
- 800 g ramennudler, ferdige
- 250 g shiitake, skivet
- 250 g enoki
- 300 g kimchi, koreansk kålsalat, i biter
- 150 g bønnespirer
- 250 g kinakål, strimlet
- 50 g salatsløk, strimlet

TIL SERVERING:

- 30 g ristet løk
- 20 g fersk koriander, hakket
- 30 g sesamfrø, ristet

1. Kok opp vann og legg i eggene først når vannet koker. La dem koke i nøyaktig 6 minutter og 20 sekunder. Ta dem opp umiddelbart og skyll dem under kaldt vann raskt.

2. Surr hvitløk, ingefær, chilipasta og løk i margarin i ca. 2 min. Tilsett vann og fond, og kok opp.

3. Skrell eggene og del dem med en skarp kniv. Fordel nudler, sopp, kimichi, bønnespirer, kinakål, vårløk og egghalvdeler i serveringsskåler.

Servering: Hell den varme kraften over nudlene og grønnsakene. Topp med ristet løk, koriander og sesamfrø.

Tips

Ramen, herlig buljongsuppe med nudler, finnes i mange ulike varianter i såvel Kina, Japan og Korea. Denne suppen, som er en koreansk variant, er kryddersterk og utrolig god og mettende.



Knorr Kyllingfond, konsentrert



Sandwich er alltid rett

Våg å
eksperimentere
med ulike
smaker!

Saftige, syrlige, sprø, gode, freshe... Sandwicher er mer trendy enn noensinne og kan varieres i det uendelige med ulike pålegg og brød. Du kan servere sandwicher til frokost, lunsj og middag. Det er alltid rett med sandwich! Knorr Fraiche, Hellmann's Majones og Hellmann's Sandwich Delight er noen av våre produkter som hjelper deg å skape fantastiske sandwicher på kort tid.

Pulled pork brioche med blomkålsbuketter

PULLED PORK BRIOCHE

INGREDIENSER:

blomkålsbuketter
Hellmann's Sandwich Delight Naturell
gressløk
pulled pork (eller vegetarisk oumph)
syltet rødløk
grønnkålchips
salat

Bland sandwichkremen med gressløk og bre på brødet. Topp med resten av ingrediensene.

Tips

Sandwich Delight er en frisk, smørbar sandwichkrem til kalde og varme sandwicher, men er også godt egnet som basis til salatblandinger. Kan blandes med andre ingredienser og få den smaken du ønsker.



Hellmann's Sandwich
Delight Naturell

American sandwich med soltørkede tomater

AMERICAN SANDWICH

INGREDIENSER:

kyllingfilet
2 skiver bacon
tomat, i båter
rødløk, høllet
salat, blandet
Hellmann's Real Majones
soltørkede tomater, strimlede

Smør majones på både bunnen og toppen av brødet. Legg opp de andre ingrediensene som på bildet og topp med bacon, strimlede soltørkede tomater og høllet rødløk.

Tips

Du lager de beste sandwichene med ekte kvalitetsmajones!

Hellmann's Majones er laget på nøye utvalgte råvarer og har en delikat og balansert smak av sennep, og en lys og frisk farge.



Hellmann's
Real Majones

Pære og roquefortost

PÆRE OG ROQUEFORTOST

INGREDIENSER:

Hellmann's Sandwich Delight Naturell
roquefortost
1 skive italiensk skinke
blomkål, høvlet
feltsalat, hele blader
pære, skivet
ristede valnøtter, hakket

Bland roquefortost med sandwichkrem og bre på brødet. Legg på de øvrige ingrediensene, og topp med tynt høvlet pære og ristede valnøtter.

Tips

Sandwich Delight holder seg frisk og delikat lenge og den unike oppskriften binder lett hjemmelagde salater, selv med grønnsaker som slipper mye væske, som f.eks. agurk og tomat.



Hellmann's Sandwich Delight Naturell

Gode, små sandwicher

VEGETARISK

INGREDIENSER:

Hellmann's Real Majones
ruccola
fetaost
oliven
soltørkede strimelde tomater
oregano
salat

KJØTT

INGREDIENSER:

Hellmann's Real Majones
soltørkede tomater
bresaoia
urtemarinerte artisjokker
grillet paprika
olivenolje
salat

FISK

INGREDIENSER:

Hellmann's Sandwich Delight Naturell
salat
varmrøkt laks
balsamicoeddik
pesto
kirsebærtomater

Tips

Å servere flere små sandwicher skaper en spennende og smakfull opplevelse og frembringer nysgjerrighet. Og med Hellmann's Majones løfter du garantert kvaliteten på dine sandwicher.



Hellmann's
Real Majones

Levain vitello tonnato med ansjos og kapers

LEVAIN VITELLO TONNATO

INGREDIENSER:

Hellmann's Extra Thick Majones, tunfisk, ansjos, skivet kalveroastbiff, store kapers, kirsebærtomater, MAILLE Sennep Dijon Original, sitron, salatblader

Grill brødet og legg opp som på bildet. Topp med kapers og tørkede tomater. Server med tunfiskmajones i en skål ved siden av.

TUNFISKAJONES

Hellmann's Extra Thick Majones
MAILLE Dijon Sennep Original
tunfisk i olje
sitronsaft etter smak
Bland ingrediensene til en salatblanding.

Tips

Presentasjon og gode smaker gir en totalopplevelse. Server retten på spennende tallerkener eller f.eks. på en trefjøl for å overraske.



MAILLE Dijon
Sennep Original



Det er alltid plass til dessert!

Raskt,
enkelt og
lønnsomt

En deilig dessert er en perfekt avrunding på et godt måltid. Og det er den raskeste veien til dine å vinne dine gjesters gunst. Få i gang mersalget med en lekker mousse, panna cotta eller en crême caramel. Eller tilby flere smådesserter så gjestene kan forsyne seg med flere gode smaker. Med Carte d'Or skaper du på et blunk lønnsomme fristelser som dine gjester ikke kan motstå!

Bringebærsorbet med makroner og hvit sjokolademousse

HVIT SJOKOLADE- MOUSSE

INGREDIENSER:

Carte d'Or Hvit Sjokolademousse, kjørvel, bringebærsorbet, bringebærmakroner, bringebær, biscotti

Bland sammen den hvite sjokolademoussen i følge pakken. Knekk biscotti i biter og legg opp bringebærsorbet og oppdelte bringebærmakroner som på bildet og pynt med kjørvel.

Tips

Våre Carte d'Or desserter er takknemlige - visp bare opp en batch og server med noen friske bær. Raskt, godt og enkelt!



Carte d'Or
Hvit Sjokolademousse

Panna cotta med bjørnebær, marengs og salte, ristede frø

PANNA COTTA

INGREDIENSER:

Carte d'Or Panna Cotta, bjørnebær, marengs, salte frø, kakaodryss

Lag panna cotta i følge pakken i porsjonsskåler. Topp med marengs, bjørnebær og ristede, salte frø. Legg opp som på bildet.

Tips

Panna cotta smaker herlig slik som den er, men du kan også variere den med ulike smaker. Smelt f.eks. litt hvit sjokolade i blandingen før du setter den kjølig og du har en fantastisk god hvit sjokoladepannacotta.



Carte d'Or Panna Cotta

Panna cotta med blåbær og sjokoladebiscotti

PANNA COTTA

INGREDIENSER:

Carte d'Or Panna Cotta, blåbær, sjokoladebiscotti

Lag panna cotta i følge pakken og hell blandingen i små porsjongsglass. Topp med blåbær og sjokoladebiscotti slik som på bildet.

Tips

Når du skaper merverdi ved en kopp te kan du ta ut en høyere pris. Det kan for eksempel være stilige glass og kopper, eller en liten sjokoladebit eller kjeks som tilbehør.



Lipton Earl Grey

Crème Brûlée med sommersbær og biscotti

CRÈME BRÛLÉE

INGREDIENSER:

Carte d'Or Crème Brûlée, Knorr Piske 30%
Laktosefri, melk, bringebær, blåbær, sjokolade-
biscotti, rørsukker

Bland crème brûlée i følge
pakken. Server med friske bær og
sjokoladebiscotti ved siden av.

Tips

Pynt med
sesongens bær og
varier dessertene
fra uke til uke. Har du mange faste
gjester kan du endre flere ganger i
uken. Raskt, kreativt og lønnsomt!



Carte d'Or
Crème Brûlée

Crème Caramel



CRÈME CARMEL

INGREDIENSER:

Carte d'Or Crème Brûlée, sukker, vann

Bland Carte d'Or Crème Brûlée i følge pakken. Sett kjølig og hell over karamellsaus før servering.

KARAMELLSAUS

4 dl strøsuksker
2 dl vann

Tips

Crème caramel gjør seg også godt med en liten kremtopp! Creme Dolce topping er enkel å dekorere med og holder formen lenge på både varme og kalde desserter og drikker.



Carte d'Or
Crème Dolce Topping

Boller med mandel, krem og jordbærsyltetøy

SØTE BOLLER MED KREM

INGREDIENSER:

Knorr Piske 30% Laktosefri, jordbærsyltetøy, mandel, vaniljepulver, friske bær, melis

Visp opp Piske med litt vanilje til krem. Del bollene på midten og legg syltetøy på bunnen og et godt lag med krem over. Legg på lokket og topp bollene med melis og høvlede mandler.

Tips

Piske 30% er et lønnsomt og godt valg! Brukes som kremfløte og gir en luftig og god krem ved pisking, opptil 50% mer enn vanlig fløte. Perfekt til kaker, boller, mousse og desserter.



**Knorr Piske 30%
Laktosefri**



Trykk på bildene for detaljert produktinformasjon!



Hellmann's Real
Majones 2 L

EPD: 2542850

Pakning: 1 x 2 L

Gluten: nei / Laktose: nei



Hellmann's Real
Majones 10 kg

EPD: 2543106

Pakning: 1 x 10 kg

Gluten: nei / Laktose: nei



Hellmann's Extra Thick
Majones 5 kg

EPD: 2542868

Pakning: 1 x 5 kg

Gluten: nei / Laktose: nei



Hellmann's Sandwich
Delight Naturell

EPD: 4049490

Pakning: 1 x 1,5 kg

Gluten: nei / Laktose: ja



Hellmann's Citrus
Vinaigrette

EPD: 2019412

Pakning: 6 x 1 L

Gluten: nei / Laktose: nei



Knorr Karri Puré

EPD: 2138444

Pakning: 2 x 750 g

Gluten: nei / Laktose: nei



Knorr Hvitløk Puré

EPD: 2138519

Pakning: 2 x 750 g

Gluten: nei / Laktose: nei



Knorr Røkt Chili Puré

EPD: 2289924

Pakning: 2 x 750 g

Gluten: nei / Laktose: nei



Knorr Ingefær Puré

EPD: 2138600

Pakning: 2 x 750 g

Gluten: nei / Laktose: nei



Maille Dijon Sennep

EPD: 2712248

Pakning: 6 x 865 g

Gluten: nei / Laktose: nei



Knorr Fraiche 24%

EPD: 489393

Pakning: 8 x 1 L

Gluten: nei / Laktose: ja



Knorr Piske 30%
Laktosefri

EPD: 4279162

Pakning: 8 x 1 L

Gluten: nei / Laktose: nei



Knorr Piske 30%
Laktosefri

EPD: 4596441

Pakning: 10 L BiB

Gluten: nei / Laktose: nei



Knorr Piske 31%
Lavlaktose

EPD: 2370310 / EPD: 2703585

Pakning: 8 x 1 L / 10 L BiB

Gluten: nei / Laktose: <1g



Carte d'Or Creme Dolce
topping

EPD: 2949386

Pakning: 12 x 500 ml

Gluten: nei / Laktose: ja



Knorr Kyllingfond,
konsentrat

EPD: 4696621

Pakning: 6 x 1 L (gir 50 L)

Gluten: nei / Laktose: nei



Knorr Grønnsaksfond,
konsentrat

EPD: 4590022

Pakning: 6 x 1 L (gir 50 L)

Gluten: nei / Laktose: nei



Knorr 100% Roasted
Pepper Soup

EPD: 2280493

Pakning: 10 kg (4 x 2,4 L)

Gluten: nei / Laktose: ja



Rama Margarin
Flytende

EPD: 4663910

Pakning: 6 x 2,5 L

Gluten: nei / Laktose: nei



Rama Steke og Bake-
Margarin 1 kg

EPD: 4664421

Pakning: 10 x 1 kg

Gluten: nei / Laktose: <0,5 g



Carte d'Or Panna Cotta

EPD: 2631067

Pakning: 520 g (gir 4 L)

Gluten: nei / Laktose: nei*



Carte d'Or Crème
Brûlée

EPD: 2631232

Pakning: 1,08 kg (gir 9 L)

Gluten: nei / Laktose: nei*



Carte d'Or Hvit
Sjokolademousse

EPD: 2630416

Pakning: 1,6 kg (gir 13 L)

Gluten: nei / Laktose: ja



Lipton Earl Grey

EPD: 1737014

Pakning: 6 x 25 ps



Knorr Penne Økologisk

EPD: 4017562

Pakning: 3 kg

Gluten: ja / Laktose: nei

* Pulveret er laktosefritt, men inneholder laktose dersom det lages med melk/fløte.
Kan lages med et Knorr Fløtealternativ og blir da enten laktosefritt eller lavlaktose.

For mer inspirasjon, besøk ufs.com

