



LITET MEN SUPERGOTT!

- FEM SMÅ VEGANSKA RÄTTER PÅ HELLMANN'S VEGAN -

RECEPT

Här har vi samlat fem av våra festligaste små plockrätter och tillbehör. Samtliga är precis lika vegovänliga som vår krämiga nyhet **HELLMANN'S Vegan**. Smaklig spis!

Klicka på receptnamnet för att komma till receptet.

Klicka på [🏠](#) för att komma tillbaka till denna sida.



Kikärtsfriterad blomkål med tryffeldip →



Den ultimata grilldressingen →



Krispig jordärtskocka med tångkavjar →



Grillad vit sparris med miso →



Svamptartar →



KIKÄRTSFRITERAD BLOMKÅL MED TRYFFELDIP

Friterad blomkål är alltid försvinnande gott och passar precis lika bra på buffén som på snacksbordet. Servera med tryffelolja för extra lyxig känsla.

INGREDIENSER

10 personer

1 kg	blomkålsbuketter
	salt
300 g	kikärtsmjöl
450 g	vatten
50 g	gul lök, finhackad
30 g	persilja, finhackad
10 g	salt, fint
300 g	HELLMANN'S Vegan
10 g	tryffelolja, vit eller svart
20 g	tryffel, finhackad
	olja till fritering

Gör så här

Koka blomkålsbuketterna i saltat vatten i 1 minut. Låt svalna på papper.

Rör ihop kikärtsmjöl, vatten, lök och persilja. Doppa blomkålen i frityrsmeten och fritera gyllenbrun i ca 160 °C.

Rör ihop HELLMANN'S Vegan med tryffelolja och hackad tryffel och servera!



DEN ULTIMATA GRILLDRESSINGEN

En krämig och smakrik vegansk dressing som passar perfekt till det mesta på din grillmeny. Vi lovar!

INGREDIENSER

10 personer

500 g HELLMANN'S Vegan
50 g Knorr Primerba
Bouquet all' Italiana
15 g Knorr Rökt Chili
kryddpuré
3 g svartpeppar,
grovmalen

Gör så här

Blanda samman alla ingredienser.
Låt stå i kyl i minst en timme.



KRISPIG JORDÄRTSKOCKA MED TÅNGKAVIAR

Bjud på en lika vacker som välsmakande plockrätt med krispigt yttre och lyxigt krämig fyllning.

INGREDIENSER

10 personer

15 st	jordärtskockor, tvättade
20 g	rapsolja
200 g	HELLMANN'S Vegan
30 g	citronsaft
150 g	tångkaviar
50 g	dill olja till fritering

Gör så här

Vänd upp jordärtskockorna med oljan och baka dem mjuka i ugn på 150°C i ca 45 minuter. Låt svalna.

Dela jordärtskockorna på mitten, gröp ur innanmätet (behåll skalen) och mixa slätt tillsammans med HELLMANN'S Vegan och citronsaft. Häll krämen i en spritspåse och ställ i kyl.

Fritera skalen krispiga i fritös på 160°C.

Fyll skalen med krämen, toppa med kaviar och garnera med fint plockad dill.



GRILLAD VIT SPARRIS MED MISO

Sparris är ett oemotståndligt vår- och försommartecken. Här har vi gett den en lätt japansk touch med hjälp av fräsch yuzu, soja och shiso.

INGREDIENSER

10 personer

20 st	sparrisar, färska vita
100 g	HELLMANN'S Vegan
10 g	yuzujuice
15 g	Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami
1 g	svartpeppar, grovmalen

Till servering

30 g	shisomix, klippt
50 g	rapsoolja
25 g	japansk soja
20 g	shisokrasse-mix

Gör så här

Skala och koka sparrisen i lätt saltat vatten i ca 1–2 minuter och kyl den därefter i isvatten.

Blanda ihop HELLMANN'S Vegan, yuzujuice, Miso Umami och svartpeppar. Häll upp i spritspåse eller dressingflaska.

Torka av sparrisen och grilla den så den får en tydlig karaktär, gärna på träkolsgrill.

Lägg sparrisen på ett stort fat. Sprintsa över dressingen och garnera med shisomix. Droppa över olja och soja.



SVAMPTARTAR

Enkelt, festligt och fenomenalt gott. Om man är en svampälskare, det vill säga.

INGREDIENSER

10 personer

1 kg	shiitake
30 g	rapsolja
100 g	champinjoner, små vita
5 g	salt, fint
2 g	svartpeppar, grovmalen
20 g	sesamolja
20 g	japansk soja
50 g	picklad rödlök
100 g	HELLMANN'S Vegan
15 g	Knorr Professional Intense Flavours Wild Mushroom Earth

Gör så här

Stek shiitaken gyllenbrun i rapsolja. Låt svalna och hacka den sedan grovt. Vänd upp den i en skål tillsammans med sesamolja, soja, fint hackad picklad lök samt salt och peppar.

Skiva champinjonerna tunt.

Blanda HELLMANN'S med Wild Mushroom Earth. Häll upp i en dressingflaska.

Fördela svamptartaren på 10 tallrikar. Toppa med den skivade champinjonen. Rippla över majonnäsen och garnera med smörgåskrasse och riven pepparrot.

Till servering:

30 g	smörgåskrasse,
30 g	pepparrot, nyriven

ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**