

HELLMANN'S  
EST. 1913



# HELLMANN'S DRESSING

1-2-3-DIPP!



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.

# 1-2-3-DIPP!

En god dipp gör din mat ännu bättre. Dessa enkla 1-2-3-dippar med HELLMANN'S som bas är enkla att göra, men ger samma goda smak som om du hade gjort majonnäsen från grunden.

Dina gäster kommer garanterat att fråga efter receptet!

## ENKELT!

Endast HELLMANN'S  
+ 2 ingredienser i de  
flesta dippsåserna.







# UMAMIDIPP

## INGREDIENSER

- 500 g HELLMANN'S Majonnäs – vegansk eller real
- 30 g Knorr Koncentrerad Svampfond
- 30 g Knorr Koncentrerad Lökfond
- 15 g MAILLE Sherryvinäger

## TIPS!

Denna dipp kommer att ta dina pommes frites till en helt ny nivå!



# BASILIKA- MAJONNÄS

## INGREDIENSER

- 500 g HELLMANN'S Majonnäs – vegansk eller real
- 40 g Knorr Kryddpasta Basilika
- 10 g Knorr Umami
- 20 g citronjuice

# CITRON- MAJONNÄS

## INGREDIENSER

- 500 g HELLMANN'S Majonnäs – vegansk eller real
- 50 g citronjuice
- 25 g Knorr Citruskrydda



# TIPS

.....

- 1 Föredrar du en lättare dressing eller dipp kan du byta ut delar av majonnäsen mot creme fraiche. Använd 1/3 fraiche och 2/3 majonnäs.
- 2 HELLMANN'S Majonnäs Extra Thick är det perfekta valet om du ska göra kalla sallader som Skagenröra, coleslaw etc, den binder vätskan bättre och gör så att röran inte blir tunn efter några dagar i kylskåpet.
- 3 HELLMANN'S Vegansk majonnäs passar inte bara till veganer utan också till personer som är äggallergiker då den är helt fri från ägg.
- 4 HELLMANN'S Vegansk majonnäs kan emulgera olja/ fett. Vill du göra en grön örtsås till veganer eller till gäster som inte tål ägg, rör in örtolja i majonnäsen. Justera konsistensen med lite vatten.
- 5 Har du rester till exempel kokt potatis eller pasta, gör du enkelt en härlig potatis- eller pastasallad genom att bara blanda ihop resterna med lite HELLMANN'S Majonnäs och Knorr Kryddpasta.

**MAKE TASTE  
NOT WASTE**







# CURRY- MAJONNÄS

## INGREDIENSER

- 500 g HELLMANN'S Majonnäs – Vegansk eller Real
- 70 g Knorr Professional Curry kryddpuré
- 10 g Knorr Umami
- 10 g MAILLE Äppelcidervinäger

# BURGER- DRESSING BAS

## INGREDIENSER

- 500 g HELLMANN'S Majonnäs – Vegansk eller Real
  - 250 g HELLMANN'S Ketchup
  - 125 g MAILLE Senap Dijon Original
- Cayennepeppar, Worchestershire Sås, hackad syltad gurka, salt och svartpeppar.
1. Rör ihop majonnäs, ketchup och senap.
  2. Smaka av med cayennepeppar, Worchestershire sås, hackad syltad gurka, salt och peppar.

## TIPS!

Perfekt som vegansk dipp till tempuragrönsaker till exempel.



# SVAMPDIPP

## INGREDIENSER

- 500 g HELLMANN'S Majonnäs – Vegansk majonnäs
- 30 g Knorr Koncentrerad Svampfond
- 15 g Soja

# SENAPS- MAJONNÄS

## INGREDIENSER

- 500 g HELLMANN'S Majonnäs – Vegansk eller Real
- 70 g MAILLE Dijon Senap
- 70 g MAILLE grovkornig senap

# HUMMER- MAJONNÄS

## INGREDIENSER

- 500 g HELLMANN'S Majonnäs – Vegansk eller Real
- 60 g Knorr Koncentrerad Hummerfond
- 15 g Knorr Kryddpasta Vitlök
- 10 g citronjuice

## TIPS!

Addera lite saffran och servera till en Bouillabaisse



---

# TIMJANMAJONNÄS

## INGREDIENSER

- 500 g HELLMANN'S Majonnäs – Vegansk eller Real
- 50 g Knorr Kryddpasta Timjan
- 10 g Knorr Umami







# AIOLI

## INGREDIENSER

- 500 g HELLMANN'S Majonnäs – Vegansk eller Real
- 50 g Knorr Kryddpasta Vitlök
- 10 g Knorr Umami
- 10 g MAILLE Äppelcidervinäger

### TIPS!

Knorr Umami bidrar med det lilla extra till aiolin!



---

# INGEFÄRAMAJONNÄS

## INGREDIENSER

- 500 g HELLMANN'S Majonnäs – Vegansk eller Real
- 90 g Knorr Professional Ingefära kryddpuré
- 15 g limejuice

Rör samman majonnäs och kryddpuré och smaka av med limejuice.

**HELLMANN'S**  
EST. 1913<sup>®</sup>



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.