



SOPPOR, SALLADER OCH LÄCKRA DROPPAR

- 11 RECEPT MED VINÄGRETTER FRÅN HELLMANN'S -



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



SOPPOR, SALLADER OCH LÄCKRA DROPPAR

11 recept med vinägretter från HELLMANN'S

Med vällagade soppor och matiga sallader på menyn kommer man långt i restaurangbranschen. Därför har vi tagit fram 11 recept som alla har en god sak gemensamt: de innehåller någon av våra smakrika vinägretter från HELLMANN'S. En riktigt bra vinägrett fyller nämligen fler syften än

att vara kronan på verket i en bra sallad. Använd dem för att lyfta dina varma rätter, spetsa till en dessert eller ta dina såser till helt nya nivåer. Tror du oss inte? Prova något av recepten i den här samlingen så får du se!

VINÄGRETTER FRÅN HELLMANN'S

Som du kanske ser har vi uppdaterat designen på våra vinägretter. När vi ändå var i farten så passade vi på att förbättra korken så att den blev både enklare att öppna och stänga. Dessutom tog vi fram en helt ny vinägrett. Många goda nyheter på samma gång, helt enkelt.



HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette

En vinäger med vuxen smak gjord på ljuvlig äppelcider- och Pedro Ximenesvinäger och honung.



HELLMANN'S Sesame Soy Vinaigrette


En perfekt smakrik blandning av sesamolja, soja, rostade sesamfrön, rödvin och vitvinsvinäger. En självklar ingrediens när du lagar asiatiska rätter.



HELLMANN'S Citrus Vinaigrette

En frisk och fräsch vinägrett gjord på extra virgin olivolja samt saften och skalet från solmogna citroner från spanska Murcia.

RECEPT

Klicka på receptnamnet för att komma till receptet.
Klicka på  för att komma tillbaka till denna sida.



Rostad Palsternackssoppa med äpple →



Kyld tomatsoppa →



Linssallad med dinkel & äpple →



Ugnsrostade rotfrukter och timjan →



Grön sparris med dragon →



Sallad med stekt kycklinglever & sesam →



Karamelliserad löktarte med oliv och ansjovis →



Asiatisk bönsallad →



Morot- och Apelsinsallad →



Asiatisk lax ceviche med lime →



Sallad på betor, selleri och äpple →

SMART, SMARTARE, SMARTAST!



Våra recept märkta med en jordglob är klimatsmartare än många traditionella storköks- och restaurangrecept och motsvarar ett utsläpp av CO₂e på mer än 1,4 men max 2,4 kg per portion.



Recept med två jordglobar ger betydligt lägre klimatpåverkan än ett "genomsnittsrecept" och motsvarar ett utsläpp av CO₂e på mer än 0,7 men max 1,4 kg per portion.



Våra allra mest klimatsmarta recept är märkta med tre jordglobar och motsvarar ett utsläpp av CO₂e på max 0,7 kg per portion.

Fotnot: CO₂e (koldioxidekvivalenter) är ett mått på utsläpp av växthusgaser som tar hänsyn till att olika gaser bidrar olika mycket till växthuseffekten.



ROSTAD PALSTERNACKS- SOPPA MED ÄPPL

Smakrik soppa baserad på äpple och palsternacka, smaksatt med ekologisk grönsaksbuljong och cider- och sherry vinaigrette.

INGREDIENSER

10 personer (3 dl per person)



900 g	palsternacka, skalad
400 g	äpple, skalad
250 g	lök, skalad
100 ml	HELLMANN'S Cider Sherry Vinaigrette
2,4 l	vatten
40 g	Knorr Ekologisk Grönsaksbuljong, lågsalt
2 g	timjan
15 g	salt
100 ml	vispgrädde
100 g	färskost

Till servering

50 ml	HELLMANN'S Cider Sherry Vinaigrette
	Timjan, färsk

Gör så här

- Skala och dela palsternackor i bitar. Kärna ur och klyfta äpplena, dela löken i fyra delar
- Lägg alla ingredienser på ett GN-bleck och blanda med HELLMANN'S Cider Sherry Vinaigrette och lite salt. Rosta på 225 °C tills palsternackan är mjuk, ca 10 minuter.
- Lägg palsternacka, lök och äpple i en gryta, tillsätt vatten och koka upp, sjud i 5 minuter.
- Tillsätt Knorr Ekologisk Grönsaksbuljong, lågsalt, timjan och krydda med salt och peppar.
- Mixa soppan slät tillsammans vispgrädde och färskost. Justera smaken ytterligare med salt vid behov.

Till servering

Servera soppan varm med några droppar HELLMANN'S Cider Sherry Vinaigrette och färsk timjan.



KYLD TOMATSOPPA

En kall tomatsoppa med djupa smaker. Serveras med räkor, tärnad gurka och dill. Soppnan kan förberedas i god tid innan servering och stå kyld över natten.

INGREDIENSER

10 personer (2 dl per person)



- 900 g** tomater, tärnade
- 550 g** röd paprika, tärnad
- 450 g** gurka, tärnad
- 6 g** vitlök, hackad
- 100 ml** **HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette**
- 15 g** salt
- 15 g** **Knorr Professional Rökt Chilipuré**
- 2 g** citron, färskpressad

Till servering

- 250 g** räkor, skalade
- 250 g** gurka
- 5 g** dill
- 15 g** olivolja

Gör så här

- Tärna tomater, gurka och paprika i mindre bitar och vänd samman med vitlök, HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette, salt och Knorr Professional Rökt Chilipuré. Låt marinera i minst 30 minuter.
- Mixa grönsakerna till en grov soppa, smaka av med salt och citronsaft. Kyl soppnan fram till serveringen.
- Skala, kärna ur och tärna gurkan och hacka dillen

Till servering

Servera soppnan kyld med tärnad gurka, räkor och dill.



LINSSALLAD MED DINKEL & ÄPPLE

En god sallad med linser och dinkel smaksatt av cider sherry vinägrette - och med rökt bacon. Denna varvas med blekselleri, äpple, salladslök och persilja.

INGREDIENSER

10 personer



150 g	dinkel, blötlagd över natten
400 g	linser
150 ml	HELLMANN'S Sherry Cider Vinagar Vinaigrette
250 g	blekselleri, fint tärnad
180 g	äpple, strimlat
50 g	rödlök, hackad
100 g	salladslök, skivad
10 g	persilja, hackad
150 g	bacon, tärnat
50 g	pumpakärnor, rostade

Gör så här

Linser och dinkel

1. Skölj och koka linserna i saltat vatten tills de är mjuka men inte överkokta, ca 15 minuter.
2. Slå av vätskan i en skål, tillsätt 100 ml HELLMANN'S Cider Sherry Vinagar Vinaigrette till de nykokta linserna, krydda med salt och peppar. Låt sedan svalna.
3. Skölj och koka dinkel i lättsaltat vatten i ca 20 minuter. Slå av vätskan.

Bacon

Stek tärnat bacon och häll av överblivet fett.

Till servering

1. Blanda linser och dinkel med blekselleri, persilja, rödlök, salladslök, äpple och 50 ml HELLMANN'S Cider Sherry Vinagar Vinaigrette, justera smaken med salt och peppar.
2. Toppa med bacon och rostade pumpakärnor.



UGNSROSTADE ROTFRUKTER OCH TIMJAN

Ett perfekt tillbehör till huvudrätten eller som en av flera rätter på buffén. Rotfrukterna kan varieras efter det som passar dig bäst.

INGREDIENSER

10 personer



1,5 kg potatis, morot, jordärtskocka, persiljerot, polkabetta eller gulbeta

100 ml HELLMANN'S Citrus Vinaigrette
Timjan och rosmarin
Salt och peppar

Gör så här

1. Skala eller tvätta dem med tunt skal noggrant.
2. Dela rotfrukterna i bitar och blanda med 70 ml HELLMANN'S Citrus Vinaigrette, hälften av örterna, salt och svartpeppar i ett GN-bleck.
3. Rosta i ugn på 225 °C tills rotfrukterna är klara, ca 20 minuter.

Till servering

Justera smak med salt, kryddörter och extra HELLMANN'S Citrus Vinaigrette



GRÖN SPARRIS MED DRAGON

Ljuvlig, grön sparris smaksatt med dragon och HELLMANN'S Cider Sherry Vinaigrette som toppas med ägg och bacon. Perfekt som förrätt eller tillbehör på lunchbuffén.

INGREDIENSER

10 personer

- 750 g** grön sparris
- 60 g** schalottenlök, finhackad
- 100 ml** HELLMANN'S Cider Sherry Vinaigrette
- 2 st** ägg, hårdkokta
- 60 g** bacon, tärnat
- 30 g** kapis
- 5 g** dragon, färsk
- Salt och peppar



Gör så här

Sparris och vinägg

- Skär av den nedersta delen av sparrisen.
- Finhacka 2/3 av dragon. Blanda dragon och schalottenlök med HELLMANN'S Cider Sherry Vinaigrette och smaksätt med salt och svartpeppar.
- Hacka ägg och ställ åt sidan.
- Stek bacon, slå av fett.
- Ånga sparrisen lätt i ugn: i ca 4 minuter (beroende på tjocklek).

Till servering

Anrätta sparrisen med dressing, hackat ägg, kapis, bacon och resterande del dragon.



SALLAD MED STEKT KYCKLINGLEVER & SESAM

Somrig sallad på sesamstekt kycklinglever som toppas med färska hallon. Serveras med knaperstekt bacon.

INGREDIENSER

10 personer

- 250 g** rossosallad, sköljda blad
- 250 g** gemsallad, sköljda blad
- 500 g** kycklinglever
- 15 g** rapsolja
- 150 g** färska hallon
- 60 g** schalottenlök, hackad
- 140 g** bacon, tärnat
- 100 ml** **HELLMANN'S Sesame Soy Vinaigrette**
- Flingsalt och svartpeppar



Gör så här

Bacon

Stek baconet knaprigt, låt fettets rinna av.

Kycklinglever

1. Rensa kycklinglevern och dela i två delar.
2. Stek levern rosa i olja och krydda med salt och peppar. Tillsätt schalottenlök.
3. Stek vidare i någon minut och deglasera pannan med 70 ml HELLMANN'S Sesame Soy Vinaigrette.

Till servering

Blanda salladen på ett uppläggningsfat och fördela kycklinglever och hallon över salladen. Tillsätt resterande vinägrett.



KARAMELLISERAD LÖKTARTE MED OLIV OCH ANSJOVIS

Oförsäkämt god tarte med oliver och ansjovis. Servera med en krispig grönsallad

INGREDIENSER

10 personer



1 kg	gul lök, skivad
150 ml	HELLMANN'S Cider Sherry Vinagar Vinaigrette
10 g	socker
10 g	salt
120 g	kalamataoliver, kärnfria
80 g	ansjovis, benfri
2 g	timjan
900 g	smördeg
1 st	ägg

Gör så här

Brynt lök

1. Bryn löken långsamt i 100 ml HELLMANN'S Cider Sherry Vinaigrette vid medium-låg temperatur i 20–25 minuter, rör med jämna mellanrum tills löken brynt färdigt.
2. Finhacka under tiden hälften av ansjovisen (spara spadet), hälften av oliverna och rör ner ansjovis- och olivhacket i den brynta löken.
3. Smaksätt med socker, salt, timjan och någon matsked ansjovisspad, stek vidare i någon minut och låt löken svalna.

Smördeg

1. Dela smördegen i tio bitar (ca 8 x 16 cm). Gör ett 1 cm-snitt från kant runt varje smördegspatta med hjälp av en kniv. Pricka med en gaffel i innerramen där fyllningen ska ligga.
2. Pensla ytterrampen med vispat ägg.
3. Fördela löken över smördegen, lämna 1 cm fritt till kant.
4. Pensla löken lätt med resterande mängd HELLMANN'S Cider Sherry Vinagar Vinaigrette och toppa varje tarte med delade ansjovisfiler.
5. Baka av i ugn på 180 °C i 15–20 minuter.

Tips!

Servera gärna med krispig grönsallad!



ASIATISK BÖNSALLAD

En ljuvlig och ljummen sallad som passar fint till dina asiatiska rätter.

INGREDIENSER

10 personer



- 300 g** broccoli
- 300 g** bönor, färska sockerärtor, brytbönor eller haricots verts
- 30 g** koriander, färsk hackad

Dressing

- 250 ml** HELLMANN'S Sesame Soy Vinaigrette
- 30 g** Misopasta

Till servering

- 2 g** salt

Gör så här

- Ångkoka broccolin och bönorna. Vänd ner koriandern.
- Blanda samman HELLMANN'S Sesame Soy Vinaigrette, miso och soja.

Till servering

Vänd ner dressingens i grönsakerna tillsammans med saltet. Garnera med sesamfrön.



MOROT- OCH APELSINSALLAD

En färgstark, klimatsmart och energivande sallad med kontraster i både färg och smak.

INGREDIENSER

10 personer

- 500 g** morot, riven
- 250 g** sojaböner, frusna
- 200 g** apelsinfilé
- 25 g** koriander, färsk hackad
- 70 ml** **HELLMANN'S Citrus Vinaigrette**
- 20 g** sesamfrön, rostade
- Salt och peppar efter smak

Gör så här

Vänd tinade sojaböner med morötter, apelsinfiléer och hackad koriander med HELLMANN'S Citrus Vinaigrette. Smaksätt med salt och peppar.

Till servering

Toppa salladen med rostade sesamfrön och servera omgående!



ASIATISK LAX CEVICHE MED LIME

Ceviche är ett sätt att "tillaga" fisk på med hjälp av syran från lime. Här en asiatisk variant på det Peruianska originalet smaksatt med bland annat sesam och chili.

INGREDIENSER

10 personer

750 g lax filé
4 g salt
20 g koriander, färsk
20 g gräslök, hackad
40 g wakami, tång
50 g lime
10 g chili, röd urkärnad
hackad
100 ml **HELLMANN'S**
Sesame Soy
Vinaigrette

Till servering

40 g rödlök, skivad
100 g gurka, skalad tärnad
75 g avokado, tärnad
10 g sesamfrö, rostat

Gör så här

1. Marinera tärnad lax i salt, färskpressad limejuice, koriander, gräslök och chili.
2. Blanda alltsammans väl och tillsätt Hellmann's Sesame Soy Vinaigrette. Kyl väl.

Till servering

Vid servering blandas laxen med wakamitång, avocado och gurka.

Anrätta cevichen på passande serveringsfat eller i skålar och toppa med skivad rödlök och sesamfrön.



SALLAD PÅ BETOR, SELLERI OCH ÄPPLE

Ett höstigt, färgsprakande och läckert tillbehör gjort på olika sorters betor, rostat bovete och äpple.

INGREDIENSER

10 personer

600 g gulbeta
700 g rödbeta
110 g blekselleri
120 g äpple
15 g bovete
evt. libbsticka

Till servering

HELLMANN'S Citrus
Vinaigrette

Gör så här

- 1 Koka 500 g gulbeta och 500 g rödbeta mjuka i lättsaltat vatten. Kyl ner och skär sedan i klyftor.
2. Hyvla 100 g gulbeta och 100 g rödbeta tunt på mandolin. Hyvla även bleksellerin tunt på mandolin och lägg i isvatten. Hyvla äpplet tunt och plocka libbstickan.
3. Rosta bovetet i torr, het panna.
4. Vänd ner betorna, bleksellerin, äpplena och libbstickan i HELLMANN'S Citrus Vinaigrette tillsammans med salt och peppar.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.