



SMOKING HOT

FYRA BBQ-RECEPT FÖR EN GRÖNARE SOMMAR



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

VÅR STORY

Jaap Korteweg är nionde generationens jordbrukare och grundare av The Vegetarian Butcher. För många år sedan fick svininfluensan honom att bli vegetarian. Men det var inte helt enkelt. Jaap saknade den utsökta smaken av kött så mycket att kände sig tvungen att hitta något som han med gott samvete kunde äta i dess ställe. Han bestämde sig då för att skapa ett vegetariskt utbud av, "slaktarens favoriter". Precis som arbetshästar ersattes av traktorer för hundra år sedan, så är The Vegetarian Butchers mål att ersätta djuren med nya hållbara tekniker.

Icke-animaliska produkter speciellt framtagna för att köttälskare inte ska behöva känna att man offrar någonting, helt enkelt. Det är därför The Vegetarian Butcher har ett talesätt:

OFFRA INGET



“Saftig, mör och helt vegetarisk!”

JAAP KORTEWEG, GRUNDARE AV
THE VEGETARIAN BUTCHER



SMOKED RAW NOBEEF BURGER

10 personer

INGREDIENSER

- 10 st [The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger](#)
- 2 st stora lökar
- 10 st stora, mogna tomater
- solrosolja
- 3-4 tsk chilipulver
- 5 msk farinsocker
- 50 g färsk ingefära
- 1 tsk [Knorr Kött- och grillkrydda](#)
- 1 dl vegansk BBQ-sås
- salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

Tomatchutney

Hacka lök och tomater fint. Stek löken i oljan i cirka 5 minuter. Tillsätt chilipulver. Höj värmen och tillsätt tomater och farinsocker. Rör runt i 5 minuter. Sänk värmen och tillsätt salt och peppar. Låt det sjuda i 20-25 minuter till önskad konsistens. Smaka av. Kan serveras varm eller kall.

Under tiden kan du skala och riva ingefäran fint. Tillsätt Knorr Kött- och grillkrydda, lite olja och BBQ-sås.

Pensla de frysta biffarna med olja. Grilla dem i 7-9 minuter. Pensla dem med marinaden och grilla i ytterligare 1 minut.

Servera med tomatchutney.

TIPS!

Biffarna passar väldigt bra med bröd och en fräsch sallad.





SOUVLAKISPETT MED BBQ SÅS

10 personer

INGREDIENSER

- 800 g **The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks**
- 5 st röda paprikor
- 2 st röda chilifruktar
- 7 st vitlöksklyftor
- 2 st stora lökar
- 12 st timjankvistar
- 100 ml olivolja
- 25 g **Knorr Professional Paprika kryddpuré**
- 500 ml äppeljuice
- salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

Skär paprikan i små bitar. Skär chilin i små bitar och ta bort fröna. Finhacka lök och 5 vitlöksklyftor fint. Fräs allt i olivolja i ca 3 minuter. Blanda Knorr Professional Paprika kryddpuré i pannan. Tillsätt några timjankvistar, 250 ml äppeljuice och 500 ml vatten och låt puttra i ca 30–35 minuter tills det tjocknar. Krydda med salt och peppar. Ta bort timjankvistarna och servera varm eller kall till dina souvlakispett.

Marinad: Hacka 2 vitlöksklyftor och fräs dem i pannan. Tillsätt bladen från 10 timjankvistar och 250 ml äppeljuice, salt, peppar och olivolja. Koka tills marinaden reducerats till ungefär hälften.

Fördela dina tinade NoChicken Chunks på 10 grillspett. Pensla dem väl med marinad och låt dem dra i minst 5 minuter. Pensla på mer marinad precis innan du lägger på grillen. Grilla spetten i 6–8 minuter. Pensla spetten regelbundet med marinad och vänd dem ofta.

GLASERADE NO CHICKEN CHUNKS SPETT

MED ROSMARIN OCH VITLÖK

10 personer

INGREDIENSER

800 g **The Vegetarian Butcher**
NoChicken Chunks
olivolja
8 vitlöksklyftor
5 stjälkar färsk rosmarin
30 ml balsamvinäger
nymalen svartpeppar
2 dl **HELLMANN'S ketchup**
1 dl farinsocker
1 tsk chili pulver

GÖR SÅ HÄR

Fördela de tinade NoChicken Chunks på 10 spett och pensla på olivolja.

Pressa ner vitlök i en skål. Ta bort rosmarinkvistarna från stjälkarna och krossa dem lätt. Blanda vitlök, rosmarin, balsamvinäger, peppar, ketchup, farinsocker, chili och lite olja. Smaka av.

Grilla spetten 2–3 minuter på varje sida tills de fått lite färg. Smörj sedan spetten noga med marinaden och grilla ytterligare några minuter. Servera direkt.

TIPS: Grillspetten är goda med ugnsbakad potatis och ruccola-sallad med rödlök.



GOLDEN CRISPY NO CHICKEN MED COLESLAW

10 personer

INGREDIENSER

Coleslaw

- 250 g skivad grönkål
- 250 g skivad rödkål
- 3 rivna morötter
- 1 dl **HELLMANN'S Vegan**
- 5 msk **MAILLE äppelcidervinäger**
- 2 msk **MAILLE dijonsenap**
- salt och peppar

Whiskey majonnäs

- 1 dl **HELLMANN'S vegan**
- 2 msk **HELLMANN'S ketchup**
- 2 msk whiskey
- 10 **The Vegetarian Butcher Crispy NoChicken Burger**
- olivolja
- 10 hamburgerbröd
- sallad
- 75 g krasse

GÖR SÅ HÄR

Blanda alla ingredienser till coleslaw och smaka av med salt och peppar.

Blanda **HELLMANN'S** vegan, **HELLMANN'S** ketchup och whiskey.

Pensla hamburger biffarna med lite olja och stek dem på grillen i 9 minuter.

Värm hamburgerbröden och tillsätt whiskey-majonnäsen, sallad, Crispy NoChicken burgare, coleslaw och krasse.

