



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

GRÖNARE TIDER!

RECEPT FRÅN THE VEGETARIAN BUTCHER



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

KICKSTARTA IGÅNG DITT GRÖNASTE ÅR HITTILLS!

Det du nu håller i din hand (eller ser på en skärm) är kanske vår köttigaste receptbok någonsin. Trots detta innehåller den inte en gnutta kött, bara växtbaserade recept och ikoniska klassiker gjorda för såväl köttälskare som vegetarianer och veganer! Vi hoppas att den ska smaka både idag och lång tid framöver!

TIDERNÄ FÖRÄNDRAS I MATENS VÄRLD

Att äta ute idag handlar helt och hållet om upplevelsen. Allt fler matgäster ifrågasätter vad de stoppar i sig.

Veganska, vegetariska och flexitariska rätter har blivit en självklar del av menyerna och finns nu på de flesta restauranger. Det handlar inte bara om att vi ska ta hand om oss själva, utan också om att vi ska ta hand om planeten vi bor på.

23%

av världens konsumenter äter medvetet lite kött.

42%

av världens konsumenter är redo att gå över till växtbaserat kött.

86%

av växtbaserade maträtter konsumeras av icke-veganer.

89%

av köttfria maträtter konsumeras av icke-vegetarianer.

Källa: LANTER PAPERS. The Green Revolution 2019

VÅRT URSPRUNG

1998

När svininfluensan bryter ut känner han sig manad att ta kontakt med producenter av vegetabiliskt protein samt forskare, allt för att ta köttsubstitut till nästa nivå.

2010

The Vegetarian Butcher grundas i Haag (Nederländerna) på Djurens dag.



2012

Efter att ha sålts enbart i The Vegetarian Butchers "The Butchery" i Haag blir produkterna tillgängliga i holländska mataffärer.



2019

I samarbete med Burger King™ lanseras Rebel Whopper™, en burgare som är 100 % Whopper™ men 0 % kött.



1962

Jaap Korteweg, grundare av The Vegetarian Butcher, föds.

1998

Jaap bestämmer sig för att bli vegetarian och har visionen att utveckla en produkt som både smakar och känns som kött, trots att den inte innehåller några animalier.

2011

Ferran Adrià (elBulli) provsmakar The Vegetarian Butchers växtbaserade kött utan att veta vad det är men säger att "det är kycklinglår, troligen en ekologisk eller frigående kyckling uppfödd i södra Frankrike".

2018

The Vegetarian Butchers produkter finns att köpa på över 4000 försäljningsställen i 17 länder. Unilever köper upp The Vegetarian Butcher.



2020

The Vegetarian Butcher fortsätter att växa runt om i världen.

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





NOCHICKEN SHAWARMA

10 portioner

INGREDIENSER

1 kg **The Vegetarian Butcher**
NoChicken Chunks

Marinad

400 g yoghurt
100 g ketchup
100 g rapsolja
20 g **Knorr Professional**
Vitlök kryddpuré
60 g vitvinsvinäger
60 ml citron, pressad
10 g salt
20 g shawarmakryddor

Tillagning

480 g paprika, skivad
240 g lök, skivad
Servera med 10 orientaliska
tunnbröd, tomatkivor, gurka,
isbergssallad, ättiksgurka, rödlök
och eventuellt lite extra yoghurt

GÖR SÅ HÄR

Blanda alla ingredienserna till
marinaden. Lägg i The Vegetarian
Butcher NoChicken Chunks och låt
marinera över natten. Tillsätt paprika
och lök och blanda ordentligt. Baka i
ugnen på 200 grader i 20–30 minuter.
Servera med orientaliskt tunnbröd,
isbergssallad, tomatkivor, gurka,
rödlök och ättiksgurka.

PRODUKTSORTIMENT



NOMINCE

Veganska NoMince är lika mångsidig som köttfärs.
Eftersom den är förstekt så kan den användas direkt
från förpackning i såser och grytor. Bon Appétit! **2 kg**



NOBEEF BURGER

Den här saftiga burgaren är sju gånger mer hållbar
än en konventionell hamburgare. Vår NoBeef Burger
är utsökt mör samtidigt som den känns fast och
rejäl. Utnämnd till "Bästa vegetariska burgare" av
The Dutch Consumer Authority. **2.4 kg, ~ 30 stycken**



NOCHICKEN CHUNKS

Våra 100 %-växtbaserade NoChicken Chunks
är The Vegetarian Butchers mästerverk. Med en
sensationell smak och konsistens är de perfekta
i alltifrån en mustig curry till en fräsch sallad
samt massor av andra recept där du
annars skulle använt kyckling.
1.75 kg



CRISPY NOCHICKEN BURGER

Vår Crispy NoChicken Burger är krispig på utsidan
och ljuvligt mör och smakrik på insidan. Dessutom
är den så mångsidig att den är redo att bli kronan
på verket i många av dina bästa rätter. Crispy
NoChicken Burger blir lätt festens medelpunkt.
1.8 kg, ~ 20 stycken



RAW NOBEEF BURGER

Vår Raw NoBeef Burger är en hyllning till kött,
de som älskar kött och till slakterihantverket.
Skapad för att tillgodose kraven hos den mest
inbitne köttälskare, är den gjord för att stekas
eller grillas till perfektion. Gjord för de eldsjälare
som driver förändringar här i världen.
2.6 kg, ~ 20 stycken



NOCHICKEN NUGGETS

Dessa härligt krispiga NoChicken Nuggets är helt
veganska och bättre än originalet, enligt många.
Servera med chili eller BBQ-sås. Njut! **1.75 kg**



GMO-FRI
Gjord på sojaböner
som inte är genetiskt
modifierade.



LÄTT ATT TILLAGA
Gjord av kockar för kockar,
så att de kan tillagas precis
som köträtter.



FRYSTA
Alla våra produkter
är IQF (Individually
Quick Frozen).

SÅ SER FRAM- TIDENS KÖTT UT

Även den mest inbitne köttälskare skulle hålla med: det som får en person att älska kött är smaken och konsistensen. The Vegetarian Butchers produkter har både en smak och konsistens mycket lik animaliskt kött – men vägen dit har varit lång. Så kalla dem inte bara för "vegetariska" på din meny, de är så mycket mer än det.

SÅ HITTAR DU DET PERFEKTA NAMNET TILL DINA RÄTTER

Skriv inte bara "vegetarisk bolognese", utan twist gärna till det på något roligt sätt och glöm inte att nämna namnet på The Vegetarian Butchers produkter som används. Gör det dock tydligt att det är en vegetarisk eller vegansk rätt, för att undvika förvirring hos dina gäster.



HOLY COW - WHAT A VEGAN BURGER! 90kr

En smarrig vegansk burgare serverad i bröd med tomat, lök, isbergssallad och senap.

 | INNEHÅLLER NÖTTER | GFO - FRÅGA GÄRNA



SÖTPOTATISPOMMES 40kr

En hög krispiga pommes med spicy srirachamaj.

 | GF | INNEHÅLLER SOJA |



Exempel



ANVÄND VÅR LOGO "POWERED BY THE VEGETARIAN BUTCHER".

Vi är väldigt stolta över våra produkter och alla de utmärkelser de har fått. Dela vår stolthet med dina gäster och använd gärna symbolen med vår logo i som du hittar här i broschyren.

MARKNADSFÖR DINA VEGANSKA OCH VEGETARISKA RÄTTER

Gör dina vegetariska och veganska rätter lätta att hitta genom att använda tydliga ikoner.



BERÄTTA OM DINA RÄTTER PÅ ETT BRA SÄTT

Var tydlig med om rätten är vegansk eller vegetarisk så att dina gäster slipper känna sig osäkra.

MÄRK UT MEN DELA INTE UPP

Del inte upp menyn i en separat vegetarisk sektion, då blir de lätta att missa. Bäst är att lägga dem tillsammans med andra liknande köttbaserade rätter under till exempel förrätter eller huvudrätter.



Exempel

KOM IGEN OCH FÖLJ OSS I SOCIALA MEDIA!



Du glömmer väl inte sociala media, denna viktiga kanal för att nå ut med dina grymma rätter till dina gäster?

VÅRT FÖRSLAG

- Posta snygga bilder på dina rätter.
- Använd relevanta hashtags för att få den uppmärksamhet du förtjänar.
#foodrevolution
#thevegetarianbutcher
- Tagga oss! Sök på @vegetarian-butcher och tagga oss i dina poster, vi vill gärna se vad du hittar på!

RECEPT FÖR DET GRÖNASTE ÅRET HITTILLS



NOT-TOO-NAUGHTY VEGAN BURGER

WITH HERB INFUSED MAYO

4 portioner

INGREDIENSER

4 st **The Vegetarian Butcher**
Raw NoBeef Burgers
50 g **HELLMANN'S Ketchup**

Sås
100 g **HELLMANN'S**
Vegansk Majonnäs

15 g persilja
15 g körvel
15 g gräslök
15 g basilika

Coleslaw

50 g vitkål, fint strimlad
50 g rödkål, fint strimlad
30 g morötter, fint strimlade
1 st rödlök, fint skivad
25 g vitvinsvinäger
75 g olivolja

Montering

50 g burgarbröd på fullkorn
-- Ytterligare örter, tex körvel,
gräslök, persilja etc.

GÖR SÅ HÄR

Burgare

Hetta upp en torr stekpanna. Stek burgarna i HELLMANN'S Ketchup i 8-9 minuter på mellanvärme och vänd dem varannan minut. För bästa resultat, använd en non-stick-stekpanna. Tillagar du frysta burgare? Öka tillagningstiden till 12-14 min.

Sås

Mixa alla ingredienserna i en blender och kör tills såsen fått en fräsch grön färg. Smaka upp.

Coleslaw

Blanda alla grönsakerna i en skål och addera vinäger och olivolja. Blanda ordentligt och smaka upp.

Montering

Dela bröden i två delar och rosta dem på en stekhäll/i en panna/eller på grillen. Pensla burgarna i olja och stek på snabbt i en stekpanna om du vill ha en mer grillad yta. Bred bottenskivan med örtmajonnäs och lägg på burgaren. Addera din fräscha coleslaw och toppa med valfria örter.



CHEESY STUFFED AUBERGINES

VEGO STYLE

4 portioner

INGREDIENSER

1 st	rak aubergine
50 g	tomater
50 g	lök
100 g	The Vegetarian Butcher NoMince
1	vitlösklyfta
30 g	morötter
30 g	purjolök
80 g	veganskt ostalternativ med emmentalerkaraktär
20 g	veganskt alternativ till smör
30 ml	olivolja
--	salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Dela auberginen på längden. Krydda de två halvorna och baka dem i ugnen på 180 grader i 30 minuter. När de är klara – ta försiktigt ur köttet med hjälp av en tesked. Spara både skal och kött. Blanchera tomaterna i ett par minuter och ta bort skinn och frön. Skär upp tomatköttet i små kuber och spara.
2. Hacka löken och sautera den långsamt i en panna med två teskedar olivolja. När den är mjuk, addera NoMince och fortsätt sautera. Efter några minuter, lägg i den pressade vitlöken och låt aromerna sprida sig. Addera morötter och fint hackad purjolök. Fortsätt att sautera. Krydda och lägg slutligen till tomatkuberna.
3. Låt tomaterna koka in ordentlig och addera sedan aubergineköttet. Fyll aubergineskalen med fyllningen, strö över ditt alternativ till ost, och toppa med tärnat veganskt alternativ till smör.
4. Ställ in de fyllda auberginerna i ugnen och kör dem på 180 grader (med grillen på) i 10 minuter.

WHAT THE CLUCK!

IT'S A FAJITA

4 portioner

INGREDIENSER

300 g The Vegetarian Butcher
NoChicken Chunks
1 st röd paprika
1 st grön paprika
2 st gula lökar
2 st vitlöksklyftor
2 st burkar med bönor
(valfria) 400 g
20 cl växtbaserat alternativ
till grädde
8 st tortillas
6 tsk olja
1 tsk chilipulver
1 tsk kummin, malen

GÖR SÅ HÄR

Marinad

Pressa vitlöken i en tallrik, häll över 4 tsk olja, strö över chili och kummin. Täck tallriken och låt vila i kylan.

1. Värm ugnen till 210 grader
2. Skär upp paprikan i strimlor och finhacka löken.
3. Hetta upp 2 tsk av oljan i en panna. Bryn lök och paprika. Håll varmt.
4. Lägg tortillabröden i aluminiumfolie och värme i ugnen i 10 min.
5. Låt NoChicken Chunksen rinna av och bryn dem sedan. Så fort de är brynta, häll över marinaden, täck och låt sjuda i 5 min.
6. Krydda bönorna och värme enligt instruktionen på förpackningen.
7. Fyll tortillan med NoChicken Chunks, grönsaker och grädde. Strö över veganskt alternativ till ost och kryddor.



MEXICAN CHILI TACOS

4 portioner

INGREDIENSER

400 g olivolja
400 g **The Vegetarian Butcher NoMince**
120 g lök, hackad
1 st röd paprika
1 st chili, fint skuren
2 st vitlöksklyftor, finhackade
200 ml burktomater
200 ml **Knorr Tomatino**
1 st Nypa rökt pimiento
150 g kindeybönor
100 g majs (valfritt)
8 st hårda eller mjuka tacoskal
150 g orange tomat, skurna i små kuber
70 g skivad och picklad rödlök
1 tsk hackad koriander
1 st avokado, skalad och mosad
1 st lime, zest och juice
-- Tvättad frisésallad

GÖR SÅ HÄR

1. Bryn NoMince i en stor panna med lite olivolja tills den är brun och krispig. Ställ åt sidan.
2. Addera ytterligare olja och lägg i lök, paprika, chili och vitlök. Stek tills löken är genomskinlig.
3. Lägg i burktomater, sås, pimiento, kidneybönor, majs-korn och NoMince. Krydda och smaka av och låt sedan sjuda i 8–10 minuter, tills att såsen tjocknar lite och den NoMince blivit lite torrare.

Till salsan

1. Mixa tomat, rödlök och koriander. Smaka upp.
2. Fyll tacoskalen med frisésallad, sås och en stor sked med salsa och avokadomos.
3. Strö lite hackad koriander på toppen.





BAO BUNS

MED SESAMFRÖN

4 portioner

INGREDIENSER

3 st	salladslökar
30 g	färsk ingefära
2 st	vitlösklyftor
4 tsk	solrosolja
4 st	The Vegetarian Butcher
	Raw NoBeef Burgers
4 tsk	teriyakisås
16	bao buns
--	wakame/sjögrässallad

GÖR SÅ HÄR

1. Skär upp salladslöken i långa, tunna strimlor och lägg dem i en skål med iskallt vatten, så att löken rullar ihop sig. Skala ingefära och vitlök och mortla till en pasta tillsammans med hälften av sesamfröna och 4 tsk olja. Rosta resterande sesamfrö i en torr stekpanna.
2. Dela varje Raw NoBeef Burger i fyra kvartar och forma dem till ovaler. Pensla båda sidor med ingefärasesamblandningen. Grilla dem i en het grillpanna, på en stekhäll eller grill tills de är fått lite färg (ca 6 min).
3. Om du ska ånga dina Bao Buns så gör det nu, har du köpt färdiga så gör enligt instruktionen på paketet.
4. Öppna Bao Bunsen och fyll dem med Raw NoBeef, wakame eller sjögrässallad och salladslök. Strö över sesamfrön och servera.

CRISPY NOCHICKEN CLUB SANDWICH

6 portioner

INGREDIENSER

- 12 st tjocka brödskivor
- 6 st **The Vegetarian Butcher**
Crispy NoChicken Burger
- 3 st orange tomater, skivade
Salladsblad, till exempel
romansallad, hjärtsallad,
frisésallad eller trädgårds-
krasse
- 1 st gurka, skivad på längden
- 4 st skivor veganskt alternativ
till ost i bra kvalitet
HELLMANN'S Vegansk
majonnäs
Potatischips

GÖR SÅ HÄR

1. Stek dina The Vegetarian Crispy NoChicken burgare i en non-stick panna tills de är gyllenbruna. Ställ åt sidan och håll varma.
2. Rosta brödskivorna i samma panna eller i en brödrost.
3. Bred ut rikligt med majonnäs på en brödskiva och garnera med sallad, gurka, tomater och en skiva med veganskt alternativ till ost.
4. Lägg till ytterligare en rostad brödskiva, bred på rikligt med majonnäs och lägg på en stekt Crispy NoChicken Burger på toppen.
5. Lägg till sist över mer sallad och den 3:e rostade brödskivan, även den bredd med majonnäs.
6. Skär din Club Sandwich diagonalt och sätt i en trästicka i så allt håller ihop. Servera med potatischips.



KLASSISK CAESARSALLAD

10 portioner

INGREDIENSER

4 st romansalladshuvuden

Dressing

200 g **HELLMANN'S**

Vegansk majonnäs

2 msk citronsaft

15 g finhackade sardeller
eller sardellpasta

8 g riven vitlök

10 g **MAILLE Dijon Original**

40 g riven parmesan

2 g grovmalen svartpeppar
salt

Till servering

50 g riven parmesan

30 g tunt skuren rödlök

5 st **The Vegetarian Butcher**
Crispy NoChicken Burger

GÖR SÅ HÄR

1. Fritera eller ugnsbaka The Vegetarian Butcher Crispy NoChicken Burger. Skär i mindre bitar.
2. Riv salladen i grova bitar. Blanda ihop dressingen och vänd upp salladen med den.
3. Lägg upp på fat eller 10 tallrikar och toppa med lökringar, Crispy NoChicken Burger och riven parmesan.





THE
VEGETARIAN
BUTCHER™