

Taste the  
**exotic Brazil!**  
Salsas & Dressings

# Pesto Brasileiro

## Brasiliansk Pesto

### INGREDIENSER:

100 g basilika  
150 g cashewnötter, rostade  
100 g parmesanost, riven  
30 g Knorr Professional  
Vitlökspuré  
150 ml Hellmann's Citrus  
vinaigrette  
Salt och peppar

### METOD:

1. Lägg alla ingredienser i en mixer och mixa till en jämn massa.
2. Krydda vid behov med salt och peppar.



10 personer



# Dijon & Chili

## Majonnäs

### INGREDIENSER:

- 300 g Hellmann's Real Majonnäs
- 100 g Maille Dijonsenap
- 30 g Knorr Professional Rökt Chilipuré
- 30 g Knorr Tomatino
- 50 g limesaft och skal

### METOD:

Blanda alla ingredienserna och låt dem stå några timmar.



10 personer



# Maracuja & Pimienta

## Passionsfrukt-chilikompott

### INGREDIENSER:

150 g passionsfrukt  
500 ml sweet chilisås  
250 ml Hellmann's Passion Fruit  
vinaigrette

### METOD:

1. Skopa ur passionsfruktens innehåll i kastrullen och koka upp och låt sedan svalna.
2. Blanda samtliga ingredienser



10 personer



# Chimichurri

## Paprika-Passions dressing

### INGREDIENSER:

- 3 g bladpersilja
- 20 g Knorr Professional Vitlökspuré
- 50 g Knorr Professional Paprikapuré
- 150 ml Hellmann's Passion Fruit Vinaigrette
- 10 g röd chili, färsk
- 30 ml rödvinsvinäger  
grovmald svartpeppar  
efter smak.
- 300 g röd paprika, färsk

### METOD:

1. Rensa paprikor samt chili.
2. Lägg alla ingredienser i en mixer och mixa till en jämn massa.
3. Låt dra i några timmar.
4. Servera med grillat kött, kyckling, fisk eller grönsak

10 personer



# Malaqueta

## Chili & citrus dressing

### INGREDIENSER:

- 14 g liten chili (röd, färsk)
- 40 g Knorr Professional Vitlökspuré
- 60 g Knorr Professional Paprikapuré
- 40 g Knorr Professional Rökt Chilipuré
- 200 ml olivolja
- 200 ml Hellmann's Citrus vinaigrette
- 400 g Knorr Tomatino
- 10 g bladpersilja

### METOD:

1. Rensa chilin, rosta den i varm ugn och skär i tunna skivor.
2. Finhacka bladpersilja.
3. Blanda alla ingredienserna och låt dra i några timmar.
4. Servera med grillat kött, kyckling, fisk eller grönsaker.



10 personer



# Chili vestir Frio

## Kall chili kummin dressing

### INGREDIENSER:

- 280 g röd chili, färsk
- 120 g Knorr Professional Vitlökspuré
- 80 g mirini (risvin)
- 80 g rödvinvinäger
- 40 g kumminfrön
- 6 g oregano
- 200 ml Hellmann's Citrus vinaigrette salt

### METOD:

1. Rensa och finhacka chilin.
2. Mortla kumminfrön och rosta i en torr stekpanna. Låt svalna.
3. Blanda alla ingredienserna och låt dem dra i några timmar.
4. Serveras tillsammans med grillat kött, kyckling, fisk eller grönsaker.



10 personer



# Mel e Mostarda vestir

Honung & senaps dressing

## INGREDIENSER:

400 g flytande honung  
300 g äppelcidervinäger  
300 g Maille Dijonsenap

## METOD:

1. Blanda alla ingredienserna och låt dem stå några timmar.
2. Servera med grillat kött, kyckling, fisk eller grönsaker.



10 personer





# Molho Salsa

## INGREDIENSER:

- 500 g tärnade tomater, färska
- 100 g gul lök
- 200 ml Hellmann's Passion Fruit Vinaigrette
- 3 g bladpersilja salt och peppar

## METOD:

1. Finhacka den gula löken och bladpersilja.
2. Blanda samtliga ingredienser och justera smaken med salt och peppar.
3. Låt dra i några timmar.
4. Servera med grillat kött, kyckling, fisk eller grönsaker.



10 personer





## Svarta bönor, majs & chipotle

### Ingredienser:

- 500 g svarta bönor, avrunnen vikt på burk
- 140 g majs, burk
- 15 g Knorr Professional Rökt Chilipurè
- 100 ml tomat juice
- 12 g socker
- 5 g limejuice, färsk
- 5 g koriander, grovt hackad
- 6 g Knorr Professional Vitlökspurè
- 70 g gul lök, hackad
- 25 g Hellmann's Brazilian Spicy Churrasco

### Metod:

1. Blanda alla ingredienser.



## Nötsalsa

### Ingredienser:

- 400 ml vatten
- 10 g Knorr Hönsbuljong, pasta
- 18 g Knorr Professional Vitlökspurè
- 20 g citronjuice
- 45 g olja
- 300 g paranötter eller solrosfrön

### Metod:

1. Koka upp vatten och buljong, kyl ner.
2. Mixa alla ingredienser i en matberedare.

## Mango & lime

### Ingredienser:

- 4600 g mango, färsk tärnad
- 75 g rödlök, hackad
- 15 g kruka koriander, nerskuren
- 45 g limejuice, färsk
- 5 g salt

### Metod:

1. Blanda alla ingredienser.

# Ananas, koriander & chili

## Ingredienser:

- 1000 g ananas, färsk tärnad
- 200 ml tomatjuice
- 100 g gul lök, hackad
- 6 g Knorr Professional Vitlökspurè
- 30 g limejuice, färsk
- 15 g rödvinsvinäger
- 10 g koriander, hackad
- 6 g salt
- 12 g Knorr Professional Rökt Chilipurè
- 6 g socker

## Metod:

1. Blanda alla ingredienser.

# Mango, tomat & ingefära

## Ingredienser:

- 300 g mango, tärnad
- 120 g tomat, tärnad
- 100 g silverlök, hackad
- 45 g limejuice, färsk
- 20 g Knorr Professional Vitlökspurè
- 20 g Knorr Professional Ingefärsapurè
- 20 g risvinäger
- 6 g Knorr Professional Rökt Chilipurè

## Metod:

1. Blanda alla ingredienser.

# Tomatsås

## Ingredienser:

- 100 g gul lök, hackad
- 200 ml tomatjuice
- 320 g tomater, tärnade
- 24 g Knorr Professional Vitlökspurè
- 200 ml vatten
- 5 g Knorr Grönsaksbuljong, pasta
- 6 g salt
- 15 g olivolja

## Metod:

1. Koka upp vatten och Knorr Grönsaksbuljong, pasta, kyl ner.
2. Mixa alla ingredienser i en matberedare.

# Avokado, ananas & gurka

## Ingredienser:

- 400 g avokado, tärnad
- 350 g ananas, tärnad
- 250 g gurka, skalad, urkärnad och tärnad
- 35 g rödlök, hackad
- 50 ml citronjuice, färsk
- 6 g salt
- 6 g Knorr Professional Rökt Chilipurè

## Metod:

1. Blanda alla ingredienser.

