



— ✦ — ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ — ✦ —

ΧΩΡΙΣ ΟΡΙΑ

RECIPE BOOK



ME TON CHEF
NIKO
ΡΟΥΣΣΟΣ ✦ ✦



Unilever
Food
Solutions

ΜΑΓΕΙΡΕΨΕ ΧΩΡΙΣ ΟΡΙΑ

Με τη μαγιονέζα Hellmann's Real και τον διεθνώς αναγνωρισμένο chef Νίκο Ρούσσο.

Τι συμβαίνει, όταν η Νο 1 μάρκα μαγιονέζας στον κόσμο* γίνεται το απόλυτο εργαλείο στα χέρια ενός chef, βραβευμένου με 2 αστέρια Michelin;

Ο chef Νίκος Ρούσσος αποδεικνύει στην πράξη ότι η μαγιονέζα Hellmann's Real δεν είναι απλώς ένα συνοδευτικό, αλλά ένας ευέλικτος καμβάς γαστρονομικής έκφρασης που μεταμορφώνει κάθε concept – από premium sando και θαλασσινά hot dogs μέχρι signature πιάτα για brunch και fine dining δημιουργίες.

Ο οδηγός της απόλυτης δημιουργικής ελευθερίας

Αυτός ο οδηγός σε καλεί να ανακαλύψεις την απόλυτη ελευθερία στην επαγγελματική κουζίνα!

Ανατρεπτικές υφές

Δημιούργησε με σιγουριά, από αέρινους αφρούς σε σιφόν μέχρι βελούδινες σάλτσες.

Ανεξάντλητες εφαρμογές

Βρες λύσεις που ενσωματώνονται αρμονικά σε κάθε concept, από το street food και το brunch μέχρι το fine dining.

Εγγυημένη σταθερότητα

Αξιοποίησε την άψογη συμπεριφορά του προϊόντος σε διαφορετικές θερμοκρασίες και απαιτητικές συνθήκες. Πειραματίσου ελεύθερα και γαρνίρισε τα πιάτα σου με τη σιγουριά του κορυφαίου επαγγελματικού αποτελέσματος. Ήρθε η ώρα να μαγειρέψεις χωρίς όρια!

*Πηγή: Euromonitor, Συστατικά Μαγειρικής & Γεύματα, λιανική αξία (RSP) το 2025



ΝΙΚΟΣ ΡΟΥΣΣΟΣ



Ο chef πίσω από την έμπνευση

Βραβευμένος με 2 αστέρια Michelin, ο Νίκος Ρούσσος δεν ακολουθεί απλώς τις τάσεις της γαστρονομίας – τις δημιουργεί. Chef Patron του Funky Gourmet στην Αθήνα και των Orso και Kima στο Λονδίνο, διακρίνεται για το πάθος του να επαναδιατυπώνει την κουζίνα μέσα από καινοτόμες ιδέες.

Σε αυτόν τον οδηγό, φέρνει τη διεθνή του εμπειρία στο δικό σου πάσο, προτείνοντάς σου ανατρεπτικές μαγειρικές εφαρμογές χωρίς περιορισμούς.

Μαγιονέζα Hellmann's Real

Η κλασική συνταγή που επιλέγουν οι κορυφαίοι chef, φτιαγμένη με αυγά ελευθέρας βοσκής. Με πλούσια, αυθεντική γεύση και αξεπέραστη υφή, η Hellmann's Real εξασφαλίζει εγγυημένο αποτέλεσμα και απόλυτη ευελιξία σε όλες τις παρασκευές.





CHIPS AND CAVIAR

ΥΛΙΚΑ

- 80 ΓΡ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΥΠΡΟΥ, ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΕ ΣΤΙΚΕΣ 7Χ1Λ ΠΑΧΟΣ ΚΑΙ 10ΕΚ ΜΗΚΟΣ, ΠΟΣΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΣΤΟΥΣ 140°C ΓΙΑ 5 ΛΕΠΤΑ
- 2 ΓΡ ΑΛΑΤΙ, ΑΝΘΟΣ
- 20 ΓΡ **ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ HELLMANN'S REAL**
- 3 ΓΡ ΧΑΒΙΑΡΙ, OSSETRA

ΜΕΘΟΔΟΣ

Τηγανίζουμε τις πατάτες στη φριτέζα στους 180°C, μέχρι να πάρουν χρώμα και να γίνουν τραγανές. Όσο είναι ακόμα ζεστές, τις μεταφέρουμε σε μια μπασίνα με απορροφητικό χαρτί και τις αλατίζουμε. Σερβίρουμε σε σκεύος με λαδόκολλα.

Σε ένα μικρό μπολ στήνουμε τη μαγιονέζα Hellmann's Real από σακούλα ζαχαροπλαστικής και τη γαρνίρουμε με το χαβιάρι.

CHEF'S TIP

Η ισορροπημένη γεύση της μαγιονέζας Hellmann's Real μας επιτρέπει να τη χρησιμοποιούμε αυτούσια και να τη συνδυάζουμε τόσο με καθημερινά, όσο και με premium προϊόντα.





CRAB SANDWICH

ΥΛΙΚΑ

30 ΓΡ	ΚΑΒΟΥΡΙ ΨΙΧΑ, ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΑΠΟ ΚΟΚΚΑΛΑ
30 ΓΡ	ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΚΑΡΥ
3 ΓΡ	ΕΣΤΡΑΓΚΟΝ, ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ
1 ΓΡ	ΑΛΑΤΙ, ΨΙΛΟ
0.2 ΓΡ	ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ, ΦΡΕΣΚΟΤΡΙΜΜΕΝΟ
3 ΓΡ	ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ, ΣΟΥΡΩΜΕΝΟΣ
1 ΤΜΧ	ΞΥΣΜΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΛΑΙΜ
20 ΓΡ	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ
2 ΤΜΧ	ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ, 15ΓΡ Η ΚΑΘΕ ΜΙΑ, 5ΕΚ Χ 9ΕΚ, ΠΑΧΟΥΣ 2ΕΚ
1 ΤΜΧ	BABY GEM, ΦΥΛΛΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ
10 ΓΡ	ΜΙΖΟΥΝΑ
10 ΓΡ	JAMON IBERICO, ΚΟΜΜΕΝΟ ΛΕΠΤΗ ΦΕΤΑ
1 ΤΜΧ	ΑΓΓΟΥΡΙ, ΦΛΟΙΔΑ, ΚΟΜΜΕΝΟ ΜΕ ΤΟ REELER ΣΑΝ ΠΑΠΑΡΔΕΛΑ

ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΚΑΡΥ

100 ΓΡ	ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ HELLMANN'S REAL
10 ΓΡ	ΚΑΡΥ, ΣΚΟΝΗ

ΜΕΘΟΔΟΣ

Σε ένα μπολ τοποθετούμε το καβούρι, τα 20γρ μαγιονέζα κάρυ, το εστραγκόν, τα 0.5γρ ψιλό αλάτι, το πιπέρι, τον χυμό λεμόνι, το Ξύσμα από το λάιμ και 5γρ ελαιόλαδο και ανακατεύουμε.

Ραντίζουμε τις φέτες ψωμιού με τα 10γρ ελαιόλαδο και ψήνουμε στο γκριλ και από τις δύο πλευρές. Αποσύρουμε και αλείφουμε τη μία πλευρά της κάθε φέτας με 5γρ μαγιονέζα κάρυ.

Πάνω από τη μία φέτα ψωμιού με τη μαγιονέζα κάρυ τοποθετούμε σε στρώσεις με τη σειρά το baby gem, το μείγμα του καβουριού και τη μιζούνα. Ραντίζουμε τη μιζούνα με το υπόλοιπο ελαιόλαδο και αλατίζουμε με 0.5γρ ψιλό αλάτι.

Τοποθετούμε πάνω από τη μιζούνα τη λεπτή φέτα jamon iberico και τελειώνουμε με την παπαρδέλα αγγουριού. Καλύπτουμε με τη δεύτερη φέτα ψωμιού με τη μαγιονέζα κάρυ προς τα κάτω. Ασφαλίζουμε το crab sandwich με 2 μεταλλικά καλαμάκια.

Για τη μαγιονέζα κάρυ

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη μαγιονέζα με το κάρυ μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Μεταφέρουμε σε squeeze bottle και διατηρούμε στο ψυγείο για 3 ημέρες.

CHEF'S TIP

Ανακάτεψε τη μαγιονέζα Hellmann's Real με ξηρά μπαχαρικά σε σκόνη και δημιούργησε τη δική σου γεύση μαγιονέζας.





SANDO ΛΑΙΜΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟ IBERICO

ΥΛΙΚΑ

- 60 ΓΡ ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΛΑΙΜΟΣ IBERICO PRESA, ΠΑΧΟΥΣ 2ΕΚ, ΚΟΜΜΕΝΟΣ ΤΕΤΡΑΓΩΝΟΣ 7ΕΚ, ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΣΕ ΠΑΝΚΟ
- 1 ΓΡ ΑΛΑΤΙ, ΨΙΛΟ
- 2 ΤΜΧ ΜΠΡΙΟΣ ΦΕΤΕΣ ΛΟΑΦ, ΧΩΡΙΣ ΚΟΡΑ, ΠΑΧΟΥΣ 1.5ΕΚ
- 25 ΓΡ **ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ HELLMANN'S REAL**
- 10 ΓΡ ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΝΚΑΤΣΥ
- 20 ΓΡ ΤΟΜΑΤΑ, ΚΟΜΜΕΝΗ ΛΕΠΤΕΣ ΦΕΤΕΣ
- 20 ΓΡ BABY GEM, ΦΥΛΛΑ

ΜΕΘΟΔΟΣ

Τηγανίζουμε τον χοιρινό λαιμό στη φριτέζα στους 180°C μέχρι να πάρει χρυσαφένιο χρώμα. Μεταφέρουμε σε δισκάκι με απορροφητικό χαρτί και αλατίζουμε και από τις 2 πλευρές.

Στη μία φέτα μπριός απλώνουμε 10γρ μαγιονέζας και στην άλλη φέτα μπριός απλώνουμε 10γρ σάλτσα tonkatsu. Πάνω από τη φέτα με τη μαγιονέζα, τοποθετούμε σε στρώσεις με τη σειρά το baby gem, την τομάτα και τον χοιρινό λαιμό. Καλύπτουμε με τη φέτα μπριός με τη σάλτσα tonkatsu.

Κόβουμε το sando στα τέσσερα. Στήνουμε τα κομμάτια του sando στο πιάτο και δίπλα στήνουμε τα υπόλοιπα 15γρ μαγιονέζας από σακούλα ζαχαροπλαστικής.

CHEF'S TIP

Η μαγιονέζα Hellmann's Real είναι αναπόσπαστο υλικό για κάθε είδος sandwich.





TOASTED CROISSANT, ΦΕΤΑ ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ, ΑΥΓΑ ΠΟΣΕ

ΥΛΙΚΑ

1 ΤΜΧ	ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ, 90ΓΡ
50 ΓΡ	ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ HELLMANN'S REAL
25 ΓΡ	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ, ΠΛΗΡΕΣ
3 ΓΡ	ΞΙΔΙ SHERRY
2 ΓΡ	ΑΛΑΤΙ, ΨΙΛΟ
100 ΓΡ	ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ ΦΕΤΑΣ
2 ΤΜΧ	ΑΥΓΑ 60ΓΡ, ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΠΟΣΕ, ΖΕΣΤΑ
1 ΓΡ	ΑΛΑΤΙ, ΑΝΘΟΣ
0.5 ΓΡ	ΛΕΥΚΟ ΠΙΠΕΡΙ, ΦΡΕΣΚΟΤΡΙΜΜΕΝΟ
10 ΓΡ	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ
20 ΓΡ	ΜΙΖΟΥΝΑ
5 ΓΡ	ΓΡΑΒΙΕΡΑ

ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ ΦΕΤΑΣ

60 ΓΡ	ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΨΙΧΑ
15 ΓΡ	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ
30 ΓΡ	ΦΕΤΑ, ΤΡΙΜΜΑ
2 ΓΡ	ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΣΟ, ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ
5 ΓΡ	ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ ΚΟΚΚΙΝΟ, ΚΟΜΜΕΝΟ BRUNOISE
5 ΓΡ	ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ, ΣΟΥΡΩΜΕΝΟΣ
1 ΓΡ	ΑΛΑΤΙ, ΨΙΛΟ
0.5 ΓΡ	ΛΕΥΚΟ ΠΙΠΕΡΙ, ΦΡΕΣΚΟΤΡΙΜΜΕΝΟ

ΜΕΘΟΔΟΣ

Σε μια τοστιέρα ψήνουμε το κρουασάν για 2 λεπτά.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη μαγιονέζα, το γιαούρτι, το Ξίδι και 1.5γρ ψιλό αλάτι.

Στήνουμε το κρουασάν σε ένα πιάτο και απλώνουμε το γουακαμόλε φέτας από πάνω. Δίνουμε γεύση στα ποσέ αυγά με ανθό αλατιού, πιπέρι και 5γρ ελαιόλαδο και τα τοποθετούμε πάνω από το γουακαμόλε φέτας.

Καλύπτουμε τα αυγά με τη σάλτσα μαγιονέζα-γιαούρτι.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη μιζούνα με 5γρ ελαιόλαδο και 0.5γρ ψιλό αλάτι και την τοποθετούμε πάνω από τα αυγά. Τελειώνουμε το πιάτο με γραβιέρα τριμμένη στο microplane.

Για το γουακαμόλε φέτας

Σε ένα μπολ βάζουμε το αβοκάντο και το πολτοποιούμε με ένα smasher. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε ελαφρά με μια μαρίζ.

Μεταφέρουμε σε πλαστικό δοχείο με μεμβράνη να εφάπτεται στην επιφάνεια του μείγματος και χρησιμοποιούμε την ίδια μέρα.

CHEF'S TIP

Η μαγιονέζα Hellmann's Real μπορεί να αναβαθμίσει κάθε πιάτο που περιέχει αυγό, δημιουργώντας την απόλυτη γευστική συμμετρία.





ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΡΤΑΡ

ΥΛΙΚΑ

100 ΓΡ	ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ, ΧΩΡΙΣ ΔΕΡΜΑ, ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΚΑΛΑ, ΚΟΜΜΕΝΟ BRUNOISE
10 ΓΡ	ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΜΜΕΝΟ BRUNOISE, ΜΠΛΑΝΣΑΡΙΣΜΕΝΟ 2 ΛΕΠΤΑ
10 ΓΡ	ΠΑΤΑΤΑ, ΚΟΜΜΕΝΗ BRUNOISE, ΜΠΛΑΝΣΑΡΙΣΜΕΝΗ 2 ΛΕΠΤΑ
15 ΓΡ	ΑΡΑΚΑΣ, ΦΡΕΣΚΟΣ, ΜΠΛΑΝΣΑΡΙΣΜΕΝΟΣ 3 ΛΕΠΤΑ
10 ΓΡ	ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ ΚΟΚΚΙΝΟ, ΚΟΜΜΕΝΟ BRUNOISE
5 ΓΡ	ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ, ΣΟΥΡΩΜΕΝΟΣ
10 ΓΡ	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ
2 ΓΡ	ΑΛΑΤΙ, ΨΙΛΟ
0.5 ΓΡ	ΠΙΠΕΡΙ ΛΕΥΚΟ, ΦΡΕΣΚΟΤΡΙΜΜΕΝΟ
0.5 ΓΡ	ΞΥΣΜΑ ΛΕΜΟΝΙ
2 ΓΡ	ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΣΟ, ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ
5 ΓΡ	ΚΡΟΚΟΣ ΑΥΓΟΥ ΚΡΕΜΑ
8 ΤΜΧ	ΦΥΛΛΑ ΜΙΖΟΥΝΑ BABY
8 ΤΜΧ	ΦΥΛΛΑ ΝΑΣΤΟΥΡΤΙΟΥΜ
6 ΤΜΧ	CRESS
30 ΓΡ	ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ HELLMANN'S REAL , ΣΕ ΣΑΚΟΥΛΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΚΡΟΚΟΣ ΑΥΓΟΥ ΚΡΕΜΑ

400 ΓΡ	ΚΡΟΚΟΣ ΑΥΓΟΥ, ΦΡΕΣΚΟΣ
5 ΓΡ	ΑΛΑΤΙ ΑΝΘΟΣ

ΜΕΘΟΔΟΣ

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά εκτός από τον κρόκο αυγού κρέμα, τα φύλλα μίζουνα και ναστούρτιουμ, τα cress και τη μαγιονέζα.

Στη συνέχεια προσθέτουμε τα 25γρ μαγιονέζα από τα 30γρ και ανακατεύουμε.

Σε ένα πιάτο στήνουμε σε ένα στρογγυλό τσέρκι το μείγμα του ψαριού και ισιώνουμε την επιφάνεια.

Στήνουμε την υπόλοιπη μαγιονέζα Hellmann's Real κεντρικά στην επιφάνεια του ταρτάρ και με ένα μικρό κουτάλι σχηματίζουμε ένα βαθούλωμα στη μαγιονέζα.

Γεμίζουμε το βαθούλωμα με τον κρόκο αυγού κρέμα. Στολίζουμε περιμετρικά της μαγιονέζας με τα φύλλα και τα cress.

Για τον κρόκο αυγού κρέμα

Σε ένα μπολ, περνάμε τους κρόκους απο σινουά. Προσθέτουμε το αλάτι και ανακατεύουμε καλά.

Μεταφέρουμε σε σακούλα vacuüm και κλείνουμε αεροστεγώς. Μαγειρεύουμε sous vide στους 64°C για 1 ώρα και 30 λεπτά.

Αποσύρουμε και κρυώνουμε τη σακούλα σε κρύο μπάνιο με παγάκια.

Μεταφέρουμε σε squeeze bottle και διατηρούμε στο ψυγείο για 3 μέρες.

CHEF'S TIP

Η μαγιονέζα Hellmann's Real, με τη χαρακτηριστική της οξύτητα, μπορεί να συνοδεύσει και να συμπληρώσει γευστικά πιάτα με ωμό ψάρι.





ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ

ΥΛΙΚΑ

- 1 ΤΜΧ ΚΑΛΑΜΑΡΙ
ΟΛΟΚΛΗΡΟ 170ΓΡ,
ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ
- 50 ΓΡ ΑΛΕΥΡΙ, ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ
ΧΡΗΣΕΙΣ
- 2 ΓΡ ΑΛΑΤΙ, ΨΙΛΟ
- 40 ΓΡ **ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ
HELLMANN'S REAL**
- 0.5 ΓΡ ΞΥΣΜΑ ΛΕΜΟΝΙ
- 0.5 ΓΡ ΑΛΑΤΙ, ΑΝΘΟΣ
- 0.5 ΓΡ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΣΟ,
ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ

ΜΕΘΟΔΟΣ

Χωρίζουμε τα πλοκάμια από το σώμα και στη συνέχεια κόβουμε το σώμα του καλαμαριού σε ροδέλες πάχους 1εκ.

Αλευρώνουμε τα πλοκάμια και τις ροδέλες του καλαμαριού και τηγανίζουμε στους 180°C για 2 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα. Μεταφέρουμε σε απορροφητικό χαρτί και αλατίζουμε με ψιλό αλάτι.

Σερβίρουμε τη μαγιονέζα σε ένα μπολάκι και τη γαρνίρουμε με ξύσμα λεμόνι. Τοποθετούμε το μπολάκι στην άκρη ενός πιάτου και δίπλα στήνουμε τα καλαμαράκια. Πασπαλίζουμε τα καλαμαράκια με ανθό αλατιού και σχοινόπρασο.

CHEF'S TIP

Η μαγιονέζα Hellmann's Real είναι το απόλυτο dip για κάθε τηγανητή λιχουδιά, καθώς η κρεμώδης υφή της δημιουργεί την τέλεια αντίθεση.





ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΤΟΝΟΥ

ΥΛΙΚΑ

- 1 ΤΜΧ ΤΟΝΟΣ ΜΠΡΙΖΟΛΑ, 280-300ΓΡ, ΜΕ ΤΟ ΚΟΚΚΑΛΟ
- 30 ΓΡ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ
- 3 ΓΡ ΑΛΑΤΙ, ΨΙΛΟ
- 2 ΓΡ ΑΛΑΤΙ, ΑΝΘΟΣ
- 1 ΤΜΧ ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ, ΠΙΚΛΑ, ΤΟΥ ΜΠΑΚΑΛΗ
- 1 ΤΜΧ ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΦΙΛΕΤΟ, ΠΙΚΛΑ, ΧΩΡΙΣ ΣΠΟΡΙΑ, ΣΤΡΑΓΓΙΣΜΕΝΗ
- 1 ΤΜΧ ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ
- 1 ΤΜΧ ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΠΙΚΛΑ, ΜΕΣΑΙΟ ΜΕΓΕΘΟΣ
- 1 ΤΜΧ ΑΝΘΟΣ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ, ΒΟΥΤΗΓΜΕΝΟΣ ΣΕ ΥΓΡΟ ΠΙΚΛΑΣ
- 1 ΤΜΧ ΕΛΙΑ ΠΡΑΣΙΝΗ, ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
- 15 ΓΡ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΚΑΡΥ
- 10 ΓΡ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΜΕ ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ
- 5 ΓΡ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΣΟ

ΥΓΡΟ ΓΙΑ ΠΙΚΛΕΣ

- 125 ΓΡ ΞΙΔΙ SHERRY
- 125 ΓΡ ΞΙΔΙ ΡΥΖΙΟΥ
- 250 ΓΡ ΖΑΧΑΡΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ
- 500 ΓΡ ΝΕΡΟ
- 3 ΓΡ ΜΑΡΑΘΟΣΠΟΡΟΣ, ΣΠΟΡΙΑ
- 3 ΓΡ ΡΟΖ ΠΙΠΕΡΙ, ΚΟΚΚΟΙ
- 3 ΓΡ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ, ΣΠΟΡΙΑ
- 2 ΤΜΧ ΑΣΤΕΡΟΕΙΔΗΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΣ, ΟΛΟΚΛΗΡΟΣ

ΜΕΘΟΔΟΣ

Αλείφουμε την μπριζόλα τόνου και από τις δύο μεριές με το ελαιόλαδο και την αλατίζουμε με το ψιλό αλάτι. Ψήνουμε στο γκριλ από όλες τις μεριές, μέχρι να πάρει χρώμα εξωτερικά και εσωτερικά το ψήσιμο να είναι μέτριο. Μεταφέρουμε σε ξύλο κοπής, κόβουμε τον τόνο σε φέτες 1εκ και αλατίζουμε ομοιόμορφα με ανθό αλατιού.

Σε ένα μεταλλικό καλαμάκι, περνάμε τις πίκλες με τη σειρά: πράσινη πιπεριά, κόκκινη πιπεριά φλωρίνης, ελιά Καλαμών, αγγουράκι πίκλα, ανθός κολοκυθιού και πράσινη ελιά Χαλκιδικής.

Σε μια πιατέλα, στήνουμε τις φέτες και το κόκκαλο του τόνου. Δίπλα στήνουμε το μεταλλικό καλαμάκι με τις πίκλες. Δίπλα από τις πίκλες κάνουμε μια μεγάλη βούλα με τη μαγιονέζα κάρυ, από πάνω της μια λίγο μικρότερη βούλα με τη μαγιονέζα μελάνι σουπιάς και τέλος μια πιο μικρή βούλα με τη μαγιονέζα σχοινόπρασο.

Για το υγρό για πίκλες

Σε μια κατσαρόλα, προσθέτουμε όλα τα υλικά και φέρνουμε σε βρασμό. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και ανακατεύουμε με το σύρμα να διαλυθεί η ζάχαρη. Μαγειρεύουμε για 5 λεπτά.

Αποσύρουμε από τη φωτιά και κρυώνουμε στο chiller.

Σουρώνουμε και κλείνουμε σε σακούλες vacuum. Διατηρούμε στο ψυγείο για 10 ημέρες.

CHEF'S TIP

Η μαγιονέζα Hellmann's Real γίνεται ο απόλυτος καμβάς γεύσεων και χρωμάτων.



ΥΛΙΚΑ

ΑΝΘΟΣ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ ΠΙΚΛΑ

1 ΤΜΧ ΑΝΘΟΣ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ, 15 ΓΡ
200 ΓΡ ΥΓΡΟ ΓΙΑ ΠΙΚΛΕΣ

ΛΑΔΙ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΣΟ

1000 ΓΡ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ
200 ΓΡ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΣΟ, ΧΟΝΤΡΟΚΟΜΜΕΝΟ
5 ΓΡ ΣΚΟΡΔΟ, ΣΚΕΛΙΔΕΣ
10 ΓΡ ΑΛΑΤΙ, ΨΙΛΟ

ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΣΟ

100 ΓΡ **ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ HELLMANN'S REAL**
50 ΓΡ ΛΑΔΙ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΣΟ

ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΚΑΡΥ

100 ΓΡ **ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ HELLMANN'S REAL**
10 ΓΡ ΚΑΡΥ, ΣΚΟΝΗ

ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΜΕ ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ

100 ΓΡ **ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ HELLMANN'S REAL**
20 ΓΡ ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ

ΜΕΘΟΔΟΣ

Για τον ανθό κολοκυθιού πίκλα

Σε μια κατσαρόλα με νερό που σιγοβράζει, μπλανσάρουμε τον ανθό κολοκυθιού για 10 δευτερόλεπτα. Κρυώνουμε σε νερό με πάγο και στεγνώνουμε πολύ καλά ανάμεσα σε απορροφητικό χαρτί.
Στη συνέχεια, βάζουμε τον ανθό σε υγρό για πίκλες για 1 λεπτό. Αποσύρουμε και στεγνώνουμε σε απορροφητικό χαρτί. Χρησιμοποιούμε την ίδια στιγμή.

Για το λάδι σχοινόπρασο

Τοποθετούμε στο Thermomix όλα τα υλικά και ανακατεύουμε στην ταχύτητα 6, μέχρι το μείγμα να φτάσει 50°C.
Αμέσως μεταφέρουμε το μείγμα σε σουρωτήρι με τουλπάνι τοποθετημένο πάνω από ένα μπολ. Το βάζουμε στο ψυγείο και το αφήνουμε να στραγγίξει καλά για 2 ώρες, χωρίς να του ασκούμε πίεση.

Μεταφέρουμε σε σακούλες vacuum και διατηρούμε στο ψυγείο για 7 ημέρες.

Για τη μαγιονέζα σχοινόπρασο

Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε τη μαγιονέζα με το λάδι σχοινόπρασο μέχρι να ομογενοποιηθούν.
Μεταφέρουμε σε squeeze bottle και διατηρούμε στο ψυγείο για 3 ημέρες.

Για τη μαγιονέζα κάρυ

Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε τη μαγιονέζα με το κάρυ μέχρι να ομογενοποιηθούν.
Μεταφέρουμε σε squeeze bottle και διατηρούμε στο ψυγείο για 3 ημέρες.

Για τη μαγιονέζα με μελάνι σουπιάς

Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε τη μαγιονέζα με το μελάνι σουπιάς μέχρι να ομογενοποιηθούν.
Μεταφέρουμε σε squeeze bottle και διατηρούμε στο ψυγείο για 3 ημέρες.





ΣΑΛΑΤΑ “ΑΠΟ ΤΗ ΓΗ”

ΥΛΙΚΑ

- 30 ΓΡ **ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ HELLMANN’S REAL,**
ΣΕ ΣΑΚΟΥΛΛΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
- 2 ΓΡ ΑΛΑΤΙ, ΑΝΘΟΣ
- 1 ΤΜΧ ΞΥΣΜΑ ΑΠΟ 1/2 ΛΕΜΟΝΙ
- 30 ΓΡ ΧΩΜΑ ΧΑΡΟΥΠΙ
- 6 ΤΜΧ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΜΠΛΑΝΣΑΡΙΣΜΕΝΑ ΓΙΑ 30”,
ΞΕΦΛΟΥΔΙΣΜΕΝΑ, ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ 1/1
- 6 ΤΜΧ ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΚΑΡΟΤΟ ΣΕ ΥΓΡΟ ΠΙΚΛΑΣ
- 8 ΤΜΧ ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΟ, ΚΥΚΛΙΚΕΣ ΦΛΟΙΔΕΣ,
ΠΑΧΟΥΣ 2ΧΙΛ, ΔΙΑΜΕΤΡΟΥ 2.5ΕΚ, ΣΕ ΥΓΡΟ ΠΙΚΛΑΣ
- 8 ΤΜΧ ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ, ΚΥΚΛΙΚΕΣ ΦΛΟΙΔΕΣ,
ΠΑΧΟΥΣ 2ΧΙΛ, ΔΙΑΜΕΤΡΟΥ 2.5ΕΚ, ΣΕ ΥΓΡΟ ΠΙΚΛΑΣ
- 50 ΓΡ ΑΓΓΟΥΡΙ ΦΡΕΣΚΟ, ΧΩΡΙΣ ΣΠΟΡΙΑ,
ΚΟΜΜΕΝΟ ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ 2ΕΚ
- 5 ΤΜΧ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΜΙΝΙ ΚΙΝΓ ΟΥΣΤΕΡ, ΣΕ ΥΓΡΟ ΠΙΚΛΑΣ
- 10 ΤΜΧ ΜΙΖΟΥΝΑ ΒΑΒΥ, ΦΥΛΛΑ
- 10 ΤΜΧ ΝΕΡΟΚΑΡΔΑΜΟ, ΦΥΛΛΑ
- 6 ΤΜΧ ΔΥΟΣΜΟΣ, ΦΥΛΛΑ
- 3 ΤΜΧ ΚΑΠΑΡΟΦΥΛΛΑ
- 4 ΤΜΧ ΠΙΠΕΡΙΑ ΤΟΥ ΜΠΑΚΑΛΗ, ΠΙΚΛΑ
- 10 ΓΡ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ, ΣΕ ΦΛΟΙΔΕΣ
- 0.5 ΓΡ ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ, ΦΡΕΣΚΟΤΡΙΜΜΕΝΟ
- 0.2 ΓΡ ΣΟΥΜΑΚ
- 10 ΓΡ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ

ΥΓΡΟ ΓΙΑ ΠΙΚΛΕΣ

- 125 ΓΡ ΞΙΔΙ SHERRY
- 125 ΓΡ ΞΙΔΙ ΡΥΖΙΟΥ
- 250 ΓΡ ΖΑΧΑΡΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ
- 500 ΓΡ ΝΕΡΟ
- 3 ΓΡ ΜΑΡΑΘΟΣΠΟΡΟΣ, ΣΠΟΡΙΑ
- 3 ΓΡ ΡΟΖ ΠΙΠΕΡΙ, ΚΟΚΚΟΙ
- 3 ΓΡ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ, ΣΠΟΡΙΑ
- 2 ΤΜΧ ΑΣΤΕΡΟΕΙΔΗΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΣ, ΟΛΟΚΛΗΡΟΣ

ΧΩΜΑ ΧΑΡΟΥΠΙ

- 400 ΓΡ ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ ΑΠΟ ΧΑΡΟΥΠΙ
- 5 ΓΡ ΑΛΑΤΙ, ΑΝΘΟΣ

ΣΙΡΟΠΙ ΖΑΧΑΡΗΣ 1/1

- 500 ΓΡ ΖΑΧΑΡΗ, ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ
- 500 ΓΡ ΝΕΡΟ

ΜΕΘΟΔΟΣ

Στήνουμε κεντρικά στο πιάτο τη μαγιονέζα Hellmann’s Real και δίνουμε γεύση με 0.5γρ ανθό αλατιού και το ξύσμα λεμόνι. Καλύπτουμε τη μαγιονέζα με το χύμα χαρούπι. Στήνουμε από πάνω τα τοματίνια, το καρότο, το κόκκινο και το κίτρινο παντζάρι, το αγγούρι και τα μανιτάρια. Γαρνίρουμε με τα φύλλα μιζούνας, νεροκάρδαμου και δυόσμου και προσθέτουμε τα καπαρόφυλλα, τις πιπεριές πίκλα και τη μαύρη τρούφα. Τελειώνουμε με τον υπόλοιπο ανθό αλατιού, το πιπέρι Μαδαγασκάρης, το σουμάκ και το ελαιόλαδο.

Για το υγρό για πίκλες

Σε μια κατσαρόλα, προσθέτουμε όλα τα υλικά και φέρνουμε σε βρασμό. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και ανακατεύουμε με το σύρμα να διαλυθεί η ζάχαρη. Μαγειρεύουμε για 5 λεπτά. Αποσύρουμε από τη φωτιά και κρυώνουμε στο chiller. Σουρώνουμε και κλείνουμε σε σακούλες vacuuum. Διατηρούμε στο ψυγείο για 10 ημέρες.

Για το χύμα χαρούπι

Σε ένα μπλέντερ, χτυπάμε τα παξιμάδια μέχρι να αποκτήσουν υφή χύματος. Μεταφέρουμε σε μπολ και ανακατεύουμε με τον ανθό αλατιού. Μεταφέρουμε σε δοχείο που κλείνει αεροστεγώς και διατηρούμε σε ξερό και δροσερό μέρος για 5 μέρες.

Για το σιρόπι ζάχαρης

Σε μια κατσαρόλα, προσθέτουμε τη ζάχαρη και το νερό και φέρνουμε σε βρασμό. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και ανακατεύουμε με το σύρμα να διαλυθεί η ζάχαρη. Αποσύρουμε από τη φωτιά και κρυώνουμε στο chiller. Κλείνουμε αεροστεγώς και διατηρούμε στο ψυγείο για 7 ημέρες.

CHEF’S TIP

Η μαγιονέζα Hellmann’s Real γίνεται ο γευστικός κρίκος που συνδέει τα συστατικά ενός πιάτου.





ΣΚΕΠΑΣΤΗ IBERICO

ΥΛΙΚΑ

160 ΓΡ	ΧΟΙΡΙΝΟ IBERICO, SECRETTO, KOMMENO ΣΕ ΛΕΠΤΕΣ ΦΕΤΕΣ ΠΑΧΟΥΣ 3ΧΙΛ
5 ΓΡ	SPICE RUB
10 ΓΡ	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ
5 ΓΡ	ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ, ΣΟΥΡΩΜΕΝΟΣ
1ΓΡ	ΑΛΑΤΙ, ΑΝΘΟΣ
1ΓΡ	ΠΑΠΡΙΚΑ, ΓΛΥΚΙΑ
2 ΤΜΧ	ΛΑΔΟΠΙΤΑ ΡΟΔΟΥ
50 ΓΡ	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ
70 ΓΡ	ΤΟΜΑΤΑ, ΚΟΜΜΕΝΗ ΛΕΠΤΕΣ ΦΕΤΕΣ
25 ΓΡ	ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ ΚΟΚΚΙΝΟ, ΚΟΜΜΕΝΟ ΛΕΠΤΕΣ ΦΕΤΕΣ
80 ΓΡ	ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ ΚΙΤΡΙΝΗ, ΤΡΙΜΜΕΝΗ
30 ΓΡ	ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ HELLMANN'S REAL , ΣΕ ΣΑΚΟΥΛΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
0.2 ΓΡ	ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΣΟ, ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ

SPICE RUB

300 ΓΡ	ΣΚΟΡΔΟ, ΣΚΟΝΗ
200 ΓΡ	ΡΙΓΑΝΗ ΞΕΡΗ
400 ΓΡ	ΑΛΑΤΙ, ΨΙΛΟ
150 ΓΡ	ΠΑΠΡΙΚΑ, ΚΑΠΝΙΣΤΗ
40 ΓΡ	ΠΙΠΕΡΙ ΛΕΥΚΟ, ΣΚΟΝΗ
15 ΓΡ	ΤΣΙΛΙ, ΣΚΟΝΗ
10 ΓΡ	ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΣΚΟΝΗ

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ

50 ΓΡ	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ
6 ΓΡ	ΑΛΑΤΙ, ΨΙΛΟ
7.5 ΓΡ	ΞΙΔΙ, SHERRY
5 ΓΡ	ΣΚΟΡΔΟ, ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ
0.2 ΓΡ	ΤΣΙΛΙ, ΣΚΟΝΗ
250 ΓΡ	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ, ΠΛΗΡΕΣ
250 ΓΡ	ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ HELLMANN'S REAL
275 ΓΡ	ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ HELLMANN'S MILD

ΜΕΘΟΔΟΣ

Πασπαλίζουμε το χοιρινό με το spice rub και μαγειρεύουμε στο γκριλ μέχρι να καραμελώσει. Μεταφέρουμε σε μπασίνα και δίνουμε γεύση με το ελαιόλαδο, τον χυμό λεμόνι, τον ανθό αλατιού και την πάπρικα.

Σε ένα ταψί, τοποθετούμε τις λαδόπιτες και απλώνουμε στη μία πλευρά της κάθε λαδόπιτας το γιαούρτι μουστάρδας. Πάνω από την πρώτη λαδόπιτα, τοποθετούμε σε στρώσεις με τη σειρά το χοιρινό, τις φέτες τομάτας, το κρεμμύδι και τέλος τη μοτσαρέλα. Καλύπτουμε με τη δεύτερη λαδόπιτα, με το γιαούρτι μουστάρδας προς τα κάτω, και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 8 λεπτά, μέχρι να λιώσει η μοτσαρέλα.

Αφαιρούμε από το φούρνο, κόβουμε σε 4 κομμάτια και τοποθετούμε το κάθε κομμάτι πάνω από το άλλο. Ασφαλίζουμε τα κομμάτια με μια μεταλλική οδοντογλυφίδα και μεταφέρουμε σε πιάτο. Δίπλα, στήνουμε τη μαγιονέζα και τη γαρνίρουμε με το σχοινόπρασο.

Για το spice rub

Τοποθετούμε όλα τα υλικά σε μια μπασίνα και ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν. Μεταφέρουμε και κλείνουμε σε σακούλες vacuum και διατηρούμε σε ξηρό και δροσερό μέρος για 1 μήνα.

Για το γιαούρτι μουστάρδας

Σε μια μπασίνα τοποθετούμε όλα τα υλικά εκτός από το γιαούρτι και τη μαγιονέζα και ανακατεύουμε καλά με το σύρμα, μέχρι να ομογενοποιηθούν. Στη συνέχεια προσθέτουμε το γιαούρτι και τη μαγιονέζα και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε μέχρι όλα τα υλικά να ενσωματωθούν. Διατηρούμε στο ψυγείο για 2 μέρες.

CHEF'S TIP

Η μαγιονέζα Hellmann's Real ενσωματώνεται σε κλασικές γεύσεις, όπως ο γύρος και δίνει νέα διάσταση στο ελληνικό street food.



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΥΛΙΚΑ

100 ΓΡ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ, ΦΙΛΕΤΟ, ΚΟΜΜΕΝΟ ΣΕ 5 ΤΜΧ ΤΩΝ 20 ΓΡ
3 ΓΡ	SPICE RUB
10 ΓΡ	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ
1 ΓΡ	ΑΛΑΤΙ, ΨΙΛΟ
4 ΤΜΧ	ΔΥΟΣΜΟΣ, ΦΥΛΛΑ
4 ΤΜΧ	ΑΝΗΘΟΣ, ΚΟΡΥΦΕΣ
1 ΤΜΧ	ΡΑΝΤΙΤΣΙΟ, ΦΥΛΛΟ
3 ΤΜΧ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΣΚΑΡΟΛ
1 ΓΡ	ΑΛΑΤΙ, ΑΝΘΟΣ
15 ΓΡ	ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ HELLMANN'S REAL
0.5 ΓΡ	ΠΑΠΡΙΚΑ ΓΛΥΚΙΑ

SPICE RUB

300 ΓΡ	ΣΚΟΡΔΟ, ΣΚΟΝΗ
200 ΓΡ	ΡΙΓΑΝΗ ΞΕΡΗ
400 ΓΡ	ΑΛΑΤΙ, ΨΙΛΟ
150 ΓΡ	ΠΑΠΡΙΚΑ, ΚΑΠΝΙΣΤΗ
40 ΓΡ	ΠΙΠΕΡΙ ΛΕΥΚΟ, ΣΚΟΝΗ
15 ΓΡ	ΤΣΙΛΙ, ΣΚΟΝΗ
10 ΓΡ	ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΣΚΟΝΗ

ΜΕΘΟΔΟΣ

Πασπαλίζουμε το κοτόπουλο με το spice rub και περνάμε τα κομμάτια από μεταλλικό καλαμάκι. Περιχύνουμε το σουβλάκι με 5γρ ελαιόλαδο, αλατίζουμε με το ψιλό αλάτι και μαγειρεύουμε στο γκριλ από όλες τις μεριές.

Παράλληλα, σε ένα μπολ τοποθετούμε τα μυρωδικά και δίνουμε γεύση με 5γρ ελαιόλαδο και τον ανθό αλατιού.

Στήνουμε το σουβλάκι σε ένα πιάτο και το γαρνίρουμε με τα μυρωδικά. Δίπλα από το σουβλάκι, στήνουμε ένα κένελ μαγιονέζας Hellmann's Real και το πασπαλίζουμε με πάπρικα.

Για το spice rub

Τοποθετούμε όλα τα υλικά σε μια μπασίνα και ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Μεταφέρουμε και κλείνουμε σε σακούλες vacuum και διατηρούμε σε ξηρό και δροσερό μέρος για 1 μήνα.

CHEF'S TIP

Η μαγιονέζα Hellmann's Real μπορεί να αποτελέσει τη γευστική πινελιά σ' ένα ελαφρύ γεύμα.





HOT DOG ΧΤΑΠΟΔΙ

ΥΛΙΚΑ

1 ΤΜΧ	ΧΤΑΠΟΔΙ ΠΛΟΚΑΜΙ (ΑΠΟ ΧΤΑΠΟΔΙ 3-4 ΚΙΛΑ)
15 ΓΡ	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
10 ΓΡ	ΞΙΔΙ SHERRY
10 ΓΡ	ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΞΙΔΙΟΥ SHERRY
1 ΤΜΧ	ΜΠΑΓΚΕΤΑ 80ΓΡ, ΖΕΣΤΑΜΕΝΗ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ
15 ΓΡ	ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ HELLMANN'S REAL
15 ΓΡ	HELLMANN'S KETCHUP
1 ΤΜΧ	BABY GEM ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΟΜΜΕΝΟ ΚΑΤΑ ΜΗΚΟΣ ΣΕ ΤΕΤΑΡΤΑ
0.5 ΓΡ	ΑΛΑΤΙ, ΑΝΘΟΣ
0.5 ΓΡ	ΒΟΝΙΤΟ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΟ
0.5 ΓΡ	ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΣΟ, ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ

ΧΤΑΠΟΔΙ

1 ΤΜΧ	ΧΤΑΠΟΔΙ 3-4 ΚΙΛΩΝ, ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ
2 ΓΡ	ΜΑΥΡΟ ΠΙΠΕΡΙ, ΚΟΚΚΟΙ
2 ΓΡ	ΔΑΦΝΗ, ΦΥΛΛΑ

ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΞΙΔΙΟΥ SHERRY

300 ΓΡ	ΞΙΔΙ SHERRY
180 ΓΡ	ΝΕΡΟ
160 ΓΡ	ΖΑΧΑΡΗ, ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ

CHEF'S TIP

Η μαγιονέζα Hellmann's Real σε βοηθάει να αναβαθμίσεις τα πιο κλασσικά street food.

ΜΕΘΟΔΟΣ

Μαγειρεύουμε το πλοκάμι χταποδιού στο γκριλ. Μεταφέρουμε σε δισκάκι και περιχύνουμε με τα 10γρ ελαιόλαδο, το ξίδι και την καραμέλα ξιδιού sherry.

Χαράζουμε την μπαγκέτα κατά μήκος και αλείφουμε στη μία πλευρά τη μαγιονέζα Hellmann's Real και στην άλλη πλευρά την Hellmann's Ketchup. Τοποθετούμε μέσα στην μπαγκέτα το 1/4 baby gem, το ραντίζουμε με 5γρ ελαιόλαδο και το αλατίζουμε με ανθό αλατιού κι έπειτα τοποθετούμε το πλοκάμι του χταποδιού απο πάνω.

Γαρνίρουμε το πλοκάμι με Hellmann's Ketchup και μαγιονέζα Hellmann's Real. Δίπλα από το πλοκάμι, τοποθετούμε τα bonito flakes και το σχοινόπρασσο, χωρίς να το κρύβουμε.

Για το χταπόδι

Αποψύχουμε το χταπόδι στο ψυγείο από το προηγούμενο βράδυ.

Τοποθετούμε το χταπόδι μαζί με τα υπόλοιπα υλικά σε γαστρονόμ 1/1 που το έχουμε στρώσει με λαδόκολλα και σκεπάζουμε με διπλό αλουμινόχαρτο. Μαγειρεύουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220°C για 1 ώρα.

Βγάζουμε από το φούρνο, αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο, απορρίπτουμε τα υγρά από το ταψί και ψήνουμε το χταπόδι ξεσκέπαστο στον φούρνο για άλλα 15 λεπτά στους 170°C. Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Μόλις κρυώσει, μεριδοποιούμε σε μονά πλοκάμια. Απορρίπτουμε το κεφάλι. Μεταφέρουμε τα πλοκάμια σε πλαστικό δοχείο που κλείνει αεροστεγώς. Διατηρούμε στο ψυγείο για 2 μέρες.

Για την καραμέλα ξιδιού sherry

Σε μια κατσαρόλα, προσθέτουμε όλα τα υλικά και φέρνουμε σε βρασμό σε μέτρια φωτιά. Μαγειρεύουμε μέχρι το μείγμα να μειωθεί στα 200 γρ και να έχει υφή καραμέλας. Μεταφέρουμε σε γαστρονόμ και αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Μόλις κρυώσει, μεταφέρουμε σε squeeze bottle και διατηρούμε στο ψυγείο για 7 μέρες.



ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ

ΥΛΙΚΑ

ΣΟΥΠΑ

300 ΓΡ	ΖΩΜΟΣ ΨΑΡΙΟΥ
3 ΓΡ	ΑΛΑΤΙ, ΨΙΛΟ
0.5 ΓΡ	ΛΕΥΚΟ ΠΙΠΕΡΙ, ΦΡΕΣΚΟΤΡΙΜΜΕΝΟ
5 ΓΡ	ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ, ΣΟΥΡΩΜΕΝΟΣ
5 ΓΡ	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ

ΨΑΡΙ

1 ΤΜΧ	ΚΑΡΟΤΟ, ΒΑΒΥ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ
1 ΤΜΧ	ΣΕΣΚΟΥΛΟ, ΦΥΛΛΟ
10 ΓΡ	ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ, ΩΜΟ, ΚΟΜΜΕΝΟ ΣΕ ΣΤΙΚΣ 2Χ1Λ ΠΑΧΟΣ, 5ΕΚ ΜΗΚΟΣ
80 ΓΡ	ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ, ΧΩΡΙΣ ΔΕΡΜΑ ΚΑΙ ΚΟΚΑΛΑ, ΚΟΜΜΕΝΟ ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ 1.5ΕΚ
5 ΓΡ	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ
1 ΓΡ	ΑΛΑΤΙ, ΨΙΛΟ
2 ΓΡ	ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ, ΣΟΥΡΩΜΕΝΟΣ
0.5 ΓΡ	ΞΥΣΜΑ ΛΕΜΟΝΙ
30 ΓΡ	ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ HELLMANN'S REAL

ΖΩΜΟΣ ΨΑΡΙΟΥ

800 ΓΡ	ΚΟΚΚΑΛΑ ΚΑΙ ΚΕΦΑΛΙ ΨΑΡΙΟΥ (ΑΠΟ ΨΑΡΙ 1500-1700 ΓΡ)
50 ΓΡ	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ
60 ΓΡ	ΤΟΜΑΤΑ, ΚΟΜΜΕΝΗ ΣΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ 2Χ2 ΕΚ
60 ΓΡ	ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΟΜΜΕΝΟ ΣΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ 2Χ2 ΕΚ
25 ΓΡ	ΣΕΛΕΡΙ, ΞΕΦΛΟΥΔΙΣΜΕΝΟ, ΚΟΜΜΕΝΟ ΣΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ 2Χ2 ΕΚ
25 ΓΡ	ΚΑΡΟΤΟ, ΞΕΦΛΟΥΔΙΣΜΕΝΟ, ΚΟΜΜΕΝΟ ΣΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ 2Χ2 ΕΚ
2 ΓΡ	ΣΚΟΡΔΟ ΣΕ ΣΚΕΛΙΔΕΣ, ΟΛΟΚΛΗΡΟ
2 ΓΡ	ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ ΦΡΕΣΚΟΣ, ΚΛΩΝΑΡΙΑ
2 ΓΡ	ΘΥΜΑΡΙ ΦΡΕΣΚΟ, ΚΛΩΝΑΡΙΑ
2 ΓΡ	ΛΕΜΟΝΙ, ΦΛΟΥΔΑ
1 Λ	ΝΕΡΟ

ΜΕΘΟΔΟΣ

Για τη σούπα

Σε ένα κατσαrolάκι προσθέτουμε όλα τα υλικά της σούπας και το καρότο και μαγειρεύουμε ελαφρά σε μέτρια φωτιά μέχρι η σούπα να κατέβει στα 200γρ. Προσθέτουμε το φύλλο σέσκουλο και μαγειρεύουμε για 30 δευτερόλεπτα ακόμα. Αποσύρουμε το κατσαrolάκι από τη φωτιά.

Σε ένα μπολ, προσθέτουμε τους κύβους του ψαριού, το ελαιόλαδο, το αλάτι, τον χυμό λεμόνι και το ξύσμα λεμόνι και ανακατεύουμε ελαφρά.

Σε ένα βαθύ πιάτο, στήνουμε τους μαριναρισμένους κύβους ψαριού στο κέντρο. Προσθέτουμε τη σούπα περιμετρικά και γαρνίρουμε το ψάρι με το καρότο, τα στικς παντζάρι και το σέσκουλο. Στήνουμε ένα κένελ μαγιονέζας Hellmann's Real πάνω από το ψάρι και περιχύνουμε τη σούπα με ελαιόλαδο.

Για τον ζωμό

Σπάμε τα κόκκαλα του ψαριού σε μικρότερα κομμάτια και κόβουμε το κεφάλι στα τέσσερα. Ξεπλένουμε με νερό και στεγνώνουμε.

Σε μια κατσαρόλα, προσθέτουμε το ελαιόλαδο και σωτάrouμε τα κόκκαλα σε δυνατή φωτιά μέχρι να πάρουν ελαφρύ χρώμα. Προσθέτουμε τα λαχανικά, τα μυρωδικά και τη φλούδα του λεμονιού και σωτάrouμε ελαφρά.

Προσθέτουμε το νερό και μόλις αρχίσει να βράζει, χαμηλώνουμε τη φωτιά. Μαγειρεύουμε για 20 λεπτά σε χαμηλή φωτιά, ξαφρίζοντας συνεχώς.

Αποσύρουμε από τη φωτιά και σουρώνουμε τον ζωμό από σινοιά στρωμένο με τουλπάνι.

Χρησιμοποιούμε τον ζωμό την ίδια μέρα.

CHEF'S TIP

Η μαγιονέζα Hellmann's Real, με τη μοναδική πλούσια υφή της, δίνει σώμα σε πιάτα με ανάλαφρους ζωμούς.



— ✦ — ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ — ✦ —
ΧΩΡΙΣ ΟΡΙΑ

ΜΕ ΤΟΝ CHEF
ΝΙΚΟ ΡΟΥΣΣΟ



Όταν η γνώση
συναντά την έμπνευση,
η μαγειρική εκφράζεται
χωρίς όρια!

— Νίκος Ρούσσος ✨

Nikos Roussos



www.unileverfoodsolutions.gr



Unilever
Food
Solutions