HELLMANN'S
EST.1913

RECIPE BOOK

HELLMANN'S DELICATE MAYO

HELLMANN'S DELICATE MAYO

Η ΛΥΣΗ ΠΟΥ ΑΝΑΖΗΤΟΥΣΕΣ
ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΕΧΕΙ ΟΝΟΜΑ

ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΕΠΙΜΕΛΗΘΗΚΑΝ
ΟΙ CHEFS ΤΗΣ UNILEVER FOOD SOLUTIONS

ufschefsgr

HELLMANN'S
EST.1913

Τι την κάνει να ξεχωρίζει; Πολλά!

✧ Είναι **αποδοτική** και **σταθερή**
ακόμα και στις πιο **απαιτητικές εφαρμογές**.

✧ Έχει **ισορροπημένη γεύση**
και **γλυκιά επίγευση**.

✧ Επιπλέον, η **ανθεκτικότητά της** στις υψηλές
θερμοκρασίες είναι χαρακτηριστική.

Η **Hellmann's Delicate** ήρθε
για να ικανοποιήσει το **πάθος** σου
για το **φαγητό** και να καλύψει
κάθε ανάγκη των πιάτων σου.

Ανακάλυψέ τη σήμερα!

CLUB SANDWICH

ΥΛΙΚΑ

- 3 φέτες Ψωμί τοστ
- 100 γρ. Hellmann's Delicate 5L
- 1 Στήθος αρωματισμένο ψητό κοτόπουλο με πάπρικα
- 100 γρ. Hellmann's Ketchup 4,8kg
- 2 φύλλα Μαρούλι
- 1 Ντομάτα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Παίρνουμε τις φέτες του τοστ και τις θωρακίζουμε σε ένα τηγάνι χρησιμοποιώντας ιδανικά και ελάχιστο βούτυρο.

Στη συνέχεια απλώνουμε από την εσωτερική πλευρά μία στρώση Μαγιονέζας Hellmann's Delicate, συνεχίζουμε με ένα φύλλο μαρούλι και ένα κομμάτι από το ψητό κοτόπουλο.

Προσθέτουμε μία φέτα ντομάτας και μία επάλειψη με ketchup. Διαδοχικά συνεχίζουμε με τη δεύτερη φέτα ψωμιού και τις αντίστοιχες γεμίσεις. Κλείνουμε με την τελευταία φέτα χρησιμοποιώντας εσωτερικά μία στρώση ketchup.

HELLMANN'S
EST.1913

DOUBLE BURGER

ΥΛΙΚΑ

- 1 Ψωμί για burger τύπου brioche
- 40 γρ. Hellmann's Delicate 5L
- 2 μπιφτέκια των 160 γρ. από Μοσχάρι ψιλοκομμένο
- 20 γρ. Hellmann's BBQ Sauce 4,8kg
- 2 φέτες Τυρί
- 2 φύλλα Μαρούλι
- 2 Πατάτες κομμένες σε σχήμα μπατονέτ
- 1 Αυγό τηγανιτό
- 1 φέτα Ντομάτα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανοίγουμε το ψωμάκι στη μέση και το βάζουμε στο grill από την εσωτερική του πλευρά ελαφρώς μέχρι να χρυσαφίσει. Απλώνουμε μία στρώση Μαγιονέζας Hellmann's Delicate στο ψωμί και βάζουμε δύο φύλλα μαρουλιού. Ψήνουμε τα μπιφτέκια στο grill.

Μόλις ψηθούν τοποθετούμε μία φέτα τυρί στο κάθε ένα και περιμένουμε να λιώσει. Προσθέτουμε μία φέτα ντομάτας ανάμεσά τους. Τηγανίζουμε ένα αυγό και το τοποθετούμε πάνω από το δεύτερο μπιφτέκι. Τελειώνουμε με τη Hellmann's BBQ Sauce και είμαστε έτοιμοι να το απολαύσουμε.

Για να το συνοδεύσουμε καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε σε σχήμα μπατονέτ. Τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο στους 180°C και πασπαλίζουμε με καπνιστή πάπρικα.

HELLMANN'S
EST.1913

BURGER

ΥΛΙΚΑ

- 1 Ψωμάκι brioche
- 30 γρ. Hellmann's Delicate 5L
- 160 γρ. Μπιφτέκι
- 100 γρ. Λάχανο άσπρο
- 80 γρ. Σαλάτα coleslaw
- 10 γρ. Hellmann's Ketchup 4,8kg
- 10 γρ. Φύλλα δυόσμου
- 10 γρ. Chilli sauce
- 2 τμχ. Crispy bacon
- 2 τμχ. Μαρούλι baby gem
- 1 Κρεμμύδι λευκό
- 1 Καρότο
- 1 Τριμμένος κρόκος αυγού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε στη μέση το ψωμί του burger και το αλείφουμε με μία στρώση από τη σαλάτα coleslaw.

Ψήνουμε το μπιφτέκι μας στο grill και βάζουμε και κομμένο κρεμμύδι. Τρίβουμε τον κρόκο του αυγού και τελειώνουμε με μία στρώση από τη Hellmann's Ketchup.

Για τη σαλάτα coleslaw: Κόβουμε ζουλιέν όλα τα λαχανικά, τα προσθέτουμε σε μια μπασίνα με λίγο αλάτι να βγάλουν τα υγρά τους και προσθέτουμε τη Μαγιονέζα Hellmann's Delicate, την πικάντικη chilli sauce και τον δυόσμο ψιλοκομμένο.

HELLMANN'S
EST.1913

ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΥΛΙΚΑ

- 180 γρ. Στήθος κοτόπουλο
- 20 γρ. Hellmann's Delicate 5L
- 20 γρ. Hellmann's Απαλή Μουστάρδα 4,8kg
- 1 Κρεμμύδι μαριναρισμένο με αλάτι, πάπρικα, ελαιόλαδο, ρίγανη
- 1 Ντομάτα ψητή
- 1 Πίτα κομμένη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το στήθος κοτόπουλου σε μεγάλα κυβάκια, τα αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε με λίγη πάπρικα καπνιστή.

Τα περνάμε στο σουβλάκι και στη συνέχεια τα βάζουμε στο grill και ψήνουμε ομοιόμορφα περιμετρικά. Κόβουμε την ντομάτα σε τέσσερα κομμάτια και την καψαλίζουμε επάνω στη σχάρα.

Ψήνουμε στη σχάρα την κομμένη πίτα μας. Συνοδεύουμε με κρεμμύδι το οποίο το έχουμε ψιλοκόψει και το έχουμε μαρινάρει με αλάτι, πάπρικα, ελαιόλαδο και λίγη ρίγανη.

HELLMANN'S
EST.1913

ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

ΥΛΙΚΑ

- 2 Πατάτες
- 60 γρ. Hellmann's Delicate 5L
- 20 γρ. Λιαστή ντομάτα
- 20 γρ. Κάπαρη ξαλμυρισμένη
- 15 γρ. Άνηθος
- 2 φέτες Crispy bacon
- 1 Κρεμμύδι φρέσκο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε σε κομμάτια.Τις βράζουμε σε αλατισμένο νερό και στη συνέχεια τις κρυώνουμε.

Ψιλοκόβουμε τη λιαστή ντομάτα, τον άνηθο και την κάπαρη και τα ομογενοποιούμε με τη Μαγιονέζα Hellmann's Delicate.

Ψήνουμε σε ένα τηγάνι το bacon έως ότου να γίνει crispy και το προσθέτουμε στη σαλάτα μας. Ανακατεύουμε όλα μαζί τα υλικά και σερβίρουμε.

HELLMANN'S
EST.1913

ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ

ΥΛΙΚΑ

- 2 τμχ. Τόνος σε νερό
- 40 γρ. Hellmann's Delicate 5L
- 20 γρ. Γιαούρτι
- 20 γρ. Κάπαρη
- 10 ml Χυμός λεμόνι
- 3 τμχ. Αγγουράκι τουρσί
- 3 φύλλα Μαρούλι
- 1 Ραπανάκι
- 1 Κρεμμύδι φρέσκο
- 1 Ντομάτα καρέ
- 1 Τριμμένος κρόκος αυγού
- Ζεστ από 1 λεμόνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε και πλένουμε τα μαρούλια μας. Βάζουμε σε ένα πιάτο όλα μας τα υλικά εκτός από τον κρόκο αυγού και ανακατεύουμε.

Προσέχουμε στο αλάτι και στο τέλος σερβίρουμε επάνω στα φύλλα μαρουλιού προσθέτοντας τον τριμμένο κρόκο.

HELLMANN'S
EST.1913

HELLMANN'S

EST.1913

Για συνταγές & έμπνευση επισκεφτείτε
το www.unileverfoodsolutions.gr

Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.