



MORE THAN RECIPES





Unilever
Food
Solutions



Το να είσαι Chef σημαίνει να επαναπροσδιορίζεις τη ΓΕΥΣΗ.
Να ικανοποιείς τις ανάγκες κάθε πελάτη, διατηρώντας πάντα την ΠΟΙΟΤΗΤΑ.
Να αξιοποιείς τα διαθέσιμα προϊόντα με ΕΥΕΛΙΞΙΑ.

Με τη Hellmann's στο πλευρό σου... Είσαι κάτι ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ από Chef.
Και εμείς είμαστε κάτι ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ από μια απλή μαγιονέζα.





ANTAM KONTOBAS

ΤΑΡΤΑΡ ΜΕ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΑΠΟ BOURBON

ΓΕΥΣΗ και πρωτοτυπία σε άλλο επίπεδο! Ανακάλυψε τη συνταγή του Άνταμ Κοντοβά και φτιάξε το πιο γευστικό Ταρτάρ με Hellmann's Μαγιονέζα από Bourbon!



ΤΑΡΤΑΡ ΜΕ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΑΠΟ BOURBON

Υλικά

10γρ Αγγουράκι τουρσί
10γρ Λιαστή ντομάτα
10γρ Κάπαρη
2γρ Ταμπάσκο
80γρ Μοσχάρι κομμένο ταρτάρ
2 φέτες Ψωμί μπριός τοστ
20γρ Τσιπς πατάτας
50gr Hellmann's Real Μαγιονέζα
1 Σφηνάκι Jack Daniels
15γρ Μέλι
20gr Σάλτσα Worcester
20γρ Μουστάρδα με κοκκους
5γρ Ρίγανη
100γρ Σόγια
1 Κρόκο αυγού

Εκτέλεση

Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε όλα τα υλικά εκτός από το ψωμί, τη σόγια και το αυγό. Ψήνουμε το ψωμί στους 180° για 5 λεπτά κομμένο σε μικρά κομμάτια.

Μαρινάρουμε τον κρόκο στη σόγια ιδανικά για ένα βράδυ. Σε ένα πιάτο σερβίρουμε με κούπα το Ταρτάρ, καλύπτουμε με το σχοινόπρασο και το ψωμί και στο κέντρο τοποθετούμε τον κρόκο.





ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΠΑΜΠΟΡΗΣ

ΠΑΤΑΤΕΣ MEDITERRANEAN

Τεχνική ΕΥΕΛΙΞΙΑ που κάνει το απλό, ανώτερο! Ανακάλυψε τη συνταγή του Δημήτρη Παμπόρη και φτιάξε τις πιο τραγανές τηγανητές Πατάτες Mediterranean με Hellmann's Μαγιονέζα!



ΠΑΤΑΤΕΣ MEDITERRANEAN

Υλικά

Πατάτες Baby

Για τη μαγιονέζα βασιλικού:

1 κιλό μαγιονέζα
150γρ pesto βασιλικού

Για topping:

Πούδρα τομάτας
Τοματίνια μαριναρισμένα
Παρμεζάνα
Φύτρες

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις βράζουμε σε αλατισμένο νερό, περίπου για 40 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Μόλις κρυώσουν τις σπάμε με το χέρι σε ακανόνιστα κομμάτια.

Για τη μαγιονέζα βασιλικού: Ανακατεύουμε 1 κιλό μαγιονέζα με 150γρ pesto βασιλικού και ξύσμα από ένα λεμόνι.

Για τα μαριναρισμένα τοματίνια: Κόβουμε τα τοματίνια σε φέτες και τα μαρινάρουμε με pesto βασιλικού, ελαιόλαδο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Για την ολοκλήρωση του πιάτου: Τηγανίζουμε τις πατάτες στους 180° μέχρι να πάρουν ωραίο χρυσαφί χρώμα. Μόλις είναι έτοιμες καρυκεύουμε με ανθό αλατιού. Τις τοποθετούμε σε σκεύος και βάζουμε από πάνω τη μαγιονέζα βασιλικού, τα τοματίνια, την πούδρα τομάτας και την τριμμένη παρμεζάνα. Τελειώνουμε με microgreens βασιλικού.





ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Ξεχωριστές δημιουργίες με στόχο πάντα την ΠΟΙΟΤΗΤΑ!
Ανακάλυψε τη συνταγή του Νίκου Θωμά και φτιάξε μια πρωτότυπη
Αθηναϊκή Σαλάτα με Hellmann's Μαγιονέζα!



ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Υλικά

200 γρ Φιλέτο ψαριού ημέρας
1 Ξερό κρεμμύδι
1 Καρότο
1 Stick σέλερι
1 Φύλλο δάφνης
100 ml Τσίπουρο
Αλάτι
Πιπέρι
Λεμόνι
1 Πατάτα μεγάλη
Μισή σελινόριζα
1 Καρότο
Αρακάς
Hellmann's Real Μαγιονέζα
Σκόνη μάραθου
Λεμόνι
Άνηθος
Φύλλα μαρουλιού

Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε νερό και προσθέτουμε χοντροκομμένα το κρεμμύδι, το καρότο και το σέλερι. Προσθέτουμε επίσης, το φύλλο δάφνης και τα 100ml τσίπουρο. Στη συνέχεια, προσθέτουμε και ποσάρουμε το ψάρι. Σε μια άλλη κατσαρόλα σουρώνουμε το υγρό και προσθέτουμε ψιλοκομμένα την πατάτα, τη σελινόριζα, το καρότο και τον αρακά.

Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε τη μαγιονέζα με τη σκόνη μάραθου, τον ψιλοκομμένο άνηθο. Προσθέτουμε ξύσμα από λεμόνι, αλάτι και πιπέρι, ενώ σε ένα άλλο σκεύος αναμειγνύουμε το ψάρι, τα λαχανικά μας και το dressing μαγιονέζας. Διορθώνουμε τη γεύση αν χρειαστεί με αλάτι, πιπέρι και χυμό λεμονιού.

Τέλος, καίμε τα φύλλα μαρουλιού στο bbq και τα ψιλοκόβουμε ζουλιέν. Φτιάχνουμε τη γεύση με αλάτι, πιπέρι και λεμόνι και στήνουμε το πιάτο.





Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.