

MAGNIFICENT SEVEN WITH

HELLMANN'S

EST.1913



VOL. 2



Seitsemän trendikästä ja
kustannustehokasta reseptiä

HELPOJA, EDULLISIA JA MAUKKAITA – niitä ovat Hellmann's Magnificent Seven reseptit

Huippukokki Mark Kumlin on kehittänyt seitsemän herkullista Hellmann's reseptiä. Niiden avulla valmistat helposti alemman hintapisteen makumajoneeseja, säästät rahaa, hallitset paremmin varastoa, vähennät muovin määrää sekä ruokahävikkiä.

Majoneesina voit käyttää mitä tahansa mainioista Hellmann's majoneeseista: täyteläistä Professional-majoneesia, klassista Realia tai veegaaneillekin sopivaa Vegaanimajoneesia.

Lue lisää Hellmann's verkkosivuilta 



| TUOTE | EAN | TUOTE | EAN |
|---|--|---|--|
| Hellmann's Professional 5 l |  8 720182 776228 | Knorr Curry Püre Professional 750 g |  8 722700 481263 |
| Hellmann's Real 2 l |  8 720182 760210 | Knorr Inkivääri Püre Professional 750 g |  8 722700 482130 |
| Hellmann's Real 5 l |  8 720182 759054 | Maille Dijon Originale 1 kg |  8 711200 375691 |
| Hellmann's Real 10 l |  8 720182 757357 | Maille Dijon Kokojyväsinappi 1 kg |  8 711200 375264 |
| Hellmann's Vegaanimajoneesi 3 l |  8 720182 790637 | Maille Sherryviinietikka 500 ml |  0 075375 470000 |
| Hellmann's Ketsuppi 430 ml |  8 710522 920664 | Maille Valkoviinietikka 500 ml |  3 036810 230341 |
| Hellmann's Ketsuppi 2,5 kg täyttöpussi |  8 717163 821190 | Knorr Sienifondi I I |  8 720182 272997 |
| Hellmann's Seesami-Soijavinegretti I I |  8 722700 232339 | Knorr Sieniliemi 1,3 kg |  8 712566 376520 |
| Knorr Savuchili Püre Professional 750 g |  8 712566 164790 | Knorr Sunshine Chili I I |  8 712100 602146 |
| Knorr Valkosipuli Püre Professional 750 g |  8 722700 483236 | | |



SESAM MAYO

Seesamimajoneesi sopii hyvin grillatulle lihalle tai kalalle.

| | |
|------|-------------------------------------|
| 1 kg | Hellmann's majoneesia |
| 50 g | Knorr Professional Inkivääripyrettä |
| 50 g | Hellmann's Seesami-Soijavinegrettiä |
| 70 g | Maille Dijon Originale sinappia |

Sekoita kaikki ainekset kulhossa, halutessasi voit lisätä paahdettuja seesaminsiemeniä joukkoon.

HINTA
5,64€/kg
alv 0%*



SAVUCHILI MAYO

Mainio majoneesi kalalle, äyriäisille ja lihalle.

| | |
|------|---------------------------------------|
| 1 kg | Hellmann's majoneesia |
| 50 g | Knorr Professional Savuchilipyrettä |
| 30 g | Knorr Professional Valkosipulipyrettä |
| 80 g | Hellmann's ketsuppia |

Sekoita kaikki ainekset kulhossa sileäksi.

HINTA
5,65€/kg
alv 0%*



SIENI MAYO

Sienimajoneesi sopii hyvin lihalle, kalalle ja kasviksille.
Tässä majossa on hyvä umamin maku!

- 1 kg Hellmann's majoneesia
- 50 g Maille Dijon Originale sinappia
- 20 g Maille Sherryviinietikkaa
- 50 g Knorr Sienifondia
- 20 g Knorr Sieniliemijauhetta

HINTA
5,56€/kg
alv 0%*

Sekoita ensin sienijauhe ja sherryviinietikka kulhossa.
Lisää muut ainekset ja sekoita sileäksi.



CURRY MAYO

Currymajoneesi sopii hyvin kalalle, lihalle ja kasviksille.

- 1 kg Hellmann's majoneesia
- 50 g Knorr Professional Currypyrettä
- 30 g Knorr Professional Valkosipulipyrettä
- 20 g Maille Dijon Originale sinappia

HINTA
5,26€/kg
alv 0%*

Lisää kaikki ainekset kulhoon ja vatka sileäksi käsivispilällä.



AVOKADO MAYO

Loistava majoneesi kalalle ja äyriäisille.

- 1 kg Hellmann's majoneesia
- 200 g Avokadoa
- 10 g Maille Valkoviinietikkaa
- 20 g Maille Dijon Originale sinappia

HINTA
5,40€/kg
alv 0%*

Sekoita majoneesi ja avokado sauvasekoittimella. Lisää muut ainekset ja jatka sekoittamista kunnes majoneesi on sileä.



SWEET CHILI MAYO

Sweet chili -majoneesi on sopivan tulinen ja hapokas. Mainio kombo grillatuille ruoille!

- 1 kg Hellmann's majoneesia
- 100 g Knorr Sunshine Chiliä
- 30 g Knorr Professional Inkivääripyrettä

Lisää kaikki ainekset kulhoon ja vatka sileäksi käsivispilällä.

HINTA
4,95€/kg
alv 0%*



DIJON MAYO

Burðerimajoneesin klassikko - helppo, nopea ja fantastinen!

- 1 kg Hellmann's majoneesia
- 50 g Maille Dijon Kokojyväsinnappia
- 20 g Knorr Professional Valkosipulipyrettä

Sekoita kaikki ainekset kulhossa käsivispilällä.

HINTA
5,35€/kg
alv 0%*



Ismo Sipeläisen **VIDEOT JA VINKIT** Hellmann's majoneesin käyttöön

Hellmann's majoneesi kuuluu jokaisen huippukokin – myös Suomen Bocuse d'Or edustaja Ismo Sipeläisen – työkalupakkiin. Katso Ismon demovideot herkullisten annosten valmistamiseen ja lue vinkit majoneesin käyttöön.

Klikkaa tästä! 

