

Receptinspiratie met Hellmann's Sandwich Sauzen



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Broodje geitenkaas met noten & vijgen





Broodje geitenkaas met noten & vijgen

Ingrediënten voor 10 personen:

Garnituur

10st	Hoevebrood donker lantmann
150g	Gemengde sla
300g	Hellmann's Sandwich Saus Honing Mosterd
500g	Geitenkaas
5st	Appel
10st	Vijg
300g	

Bereiding:

Sandwich:

- Snijd het broodje open.
- Beleg met de gemengde sla, geitenkaas, appel plakjes en gesneden vijg.
- Verdeel de Hellmann's Sandwich Saus Honing Mosterd erover.
- Garneer met de gemengde noten.
- Sluit het broodje.



Hellmann's
Sandwich Saus
Honing Mosterd

Bieten wrap met gerookte zalm met honing mosterd en dille



Bieten wrap met gerookte zalm, honing mosterd en dille

Ingrediënten voor 10 personen:

Wraps

10st	Knorr Groenten Bieten Tortilla Wrap
400g	Humus met bieten
150g	Rode ui, fijngesneden
10 plakken	Gerookte zalm
150g	Hellmann's Sandwich Saus Honing Mosterd
100g	Rucola
30g	Dille

Bereiding:

Wraps:

- Verdeel de humus over de wraps met behulp van een paletmes.
- Verdeel hierover de gesneden rode ui en beleg met de gerookte zalm.
- Verdeel de honing mosterdsaus over de zalm met een paletmes.
- Verdeel de rucola en de dille op de mosterdsaus.
- Rol de wrap strak op en halveer de wrap.
- Serveer de wrap eventueel met wat extra mosterdsaus.



Sandwich Saus
Honing Mosterd



Groenten Bieten
Tortilla Wrap

Vegetarische wortel wrap met tzatziki gyros



Vegetarische wortel wrap met tzatziki gyros

Ingrediënten voor 10 personen:

Gyros

500g	De Vegetarische Slager NoChicken
	Veganistische Kipgyros
30g	Zonnebloemolie
150g	Hellmann's Sandwich Saus Pittige Rode Paprika

Wraps

10st	Knorr Groenten Wortel Tortilla Wrap
500g	Tzatziki
250g	Komkommerlinten
250g	Wortel Julienne
160g	Ijsbergsla, gesneden
40g	Bieslook
20g	Korianderblad

Bereiding:

Gyros:

- Bak de gyros in wat zonnebloemolie en koel deze terug.
- Vermeng de gyros met de pittige paprikasaus.

Wrap:

- Verdeel de tzatziki over de wraps met behulp van een paletmes.
- Verdeel hierover de afgekoelde en met saus aangemaakte gyros.
- Verdeel hierover de gesneden komkommer, wortel, icebergsla, bieslook en de koriander.
- Rol de wrap strak op en halveer de wrap.
- Serveer de wrap eventueel met wat extra paprikasaus.



Veganistische
Kipgyros



Sandwich Saus
Pittige Rode Paprika



Groenten Wortel
Tortilla Wrap

Zuurdesemtosti met gorgonzola, ham en honing-mosterdsaus





Zuurdesemtosti met gorgonzola, ham en honing-mosterdsaus

Ingrediënten voor 10 personen:

Garnituur

5st	Witte ui
	Geklaarde boter
	Zout en peper
5g	Knorr Primerba Tijm
1,5dl	Hellmann's Balsamic Vinaigrette
300g	Rucola

Tosti

250 g	Hellmann's Sandwich Saus Honing Mosterd
20 st	Zuurdesembrood
20 st	Ham gekookt, in plakken
500 g	Gorgonzola

Bereiding:

Garnituur:

- Pel de uien en snijd ze in de gewenste vorm. Zet ze aan in wat boter en kruid ze met zout en peper.
- Voeg de tijm toe en blus af met de balsamico vinaigrette.
- Laat de uien 20 minuten rustig stoven in een pan met deksel.

Tosti:

- Verdeel met een paletmesje de honing-mosterdsaus over de plakken zuurdesembrood.
- Beleg de helft van de boterhammen met gekookte ham en gorgonzola.
- Leg de andere boterhammen erop.
- Bak de tosti in een paninigrill, koekenpan of op een bakplaat in de oven.

Opmaak

- Maak de rucola aan met de sjalotvinaigrette. Halveer de zuurdesemtosti's en serveer ze met de salade van rucola en uiencompote.



Hellmann's
Sandwich Saus
Honing Mosterd

Knorr Primerba
Tijm


Hellmann's Balsamico
vinaigrette

Abu hotdog met humus en koriander



Abu hotdog met humus en koriander

Ingrediënten voor 10 personen:

Rookworst

10st	Unox Rookworst Professioneel
	Olie
0,5st	Rode ui

Opmaak

10st	Puntbroodjes
100g	Hellmann's Sandwich Saus Pittige Rode Paprika
400g	Humus
100g	Kikkererwten uit blik
10g	Koriander

Bereiding:

Rookworst:

- Haal de rookworsten uit de verpakking en smeer ze in met wat olie.
- Grill de rookworsten op de grill of bakplaat.
- Snijd de rode ui in ringen.

Opmaak:

- Snijd de broodjes vanaf de bovenkant in en verdeel de paprikasaus.
- Verdeel daarop de humus samen met de kikkererwten en de rookworst.
- Maak de hotdog af met rode ui en de koriander.



Sandwich Saus
Pittige Rode Paprika



NoHotdog Veganistische
Rookworst



Conimex
gebakken uitjes

Broodje vegetarische roockworst met pittige paprikasaus





Broodje vegetarische rookworst met pittige paprikasaus

Ingrediënten voor 10 personen:

Roockworst

10st De Vegetarische Slager NoHotdog
Veganistische Rookworst

Opmaak

10st Surinaamse broodjes
100g Hellmann's Sandwich Saus Pittige Rode
Paprika
400g Augurkblokjes
40g Conimex gebakken uitjes

Bereiding:

Roockworst:

- Haal de roockworsten uit de verpakking en bereid ze in de hete luchtoven gedurende 15 min. op 130°C.

Opmaak:

- Snijd de broodjes vanaf de bovenkant in.
- Verdeel de roockworsten over de broodjes.
- Maak de broodjes af met de saus, augurk en de krokante uitjes.



Sandwich Saus
Pittige Rode Paprika



NoHotdog Veganistische
Rookworst



Conimex
gebakken uitjes

Vegetarische 'spicy' kimchee burger met avocado



Vegetarische 'spicy' kimchee burger met avocado

Ingrediënten voor 10 personen:

Burgers

10st	De Vegetarische Slager Raw NoBeef Veganistische Burger
30g	Geklaarde boter
150g	Teriyaki saus Kikkoman
10g	Geroosterde sesamzaadjes
5g	Shoarmakruiden
30g	Zonnebloemolie

Garnituur

2st	Avocado
100g	Taugé
75g	Mosterdsla

Opmaak

10st	Hamburgerbroodjes
200g	Hellmann's Sandwich Saus Pittige Rode Paprika
400g	Kimchee
100g	Ingemaakte gember plakjes
0,5	Ghoa cress
1g	Chili flakes

Bereiding:

Burgers:

- Bak de burgers bij voorkeur ontdooid in de geklaarde boter tot de juiste gaarheid.
- Voeg de teriyaki glaze toe en glaceer de burgers.
- Bestrooi de burgers met de geroosterde sesamzaadje.

Garnituur:

- Maak de avocado's schoon en snijd ze in dunne plakken op de mandoline.
- Maak de taugé schoon was de sla.

Opmaak:

- Halveer de hamburgerbroodjes en leg deze kort op de grill of bakplaat.
- Beleg de broodjes met de pittige paprikasaus, avocado, mizuna, kimchee en daarop de burger.
- Maak de burger af met de taugé, gember, ghoa cress en bestrooi met de chili flakes.



Sandwich Saus
Pittige Rode Paprika



Raw NoBeef
Veganistische Burger

Vegetarische Classic burger met rode kool salade



Vegetarische Classic burger met rode kool salade

Ingrediënten voor 10 personen:

Burgers

10st	De Vegetarische Slager Raw NoBeef
	Veganistische Burger
30g	Zonnebloemolie
10 plakjes	Vegetarische kaas

Opmaak

10st	Hamburgerbroodjes
80g	Rucola
3st	Augurk, gesneden in plakjes
180g	Hellmann's Sandwich Saus Pittige
	Rode Paprika
250g	Rode kool zoetzuur
1g	Chiliflakes

Bereiding:

Burgers:

- Bak de MC2 burgers bij voorkeur ontdooid in wat olie aan beide kanten bruin.
- Leg de plakjes kaas op de burgers.

Opmaak:

- Halveer de hamburgerbroodjes en leg deze kort op de grill of bakplaat.
- Beleg de broodjes met de rucola, hamburger, augurk, saus en de rode kool.
- Maak de burger af met wat chili flakes.
- Serveer de burger met frites en Hellman's Vegan Mayo.



Sandwich Saus
Pittige Rode Paprika



Raw NoBeef
Veganistische Burger

Pita met vegetarische shoarma



Pita met vegetarische shoarma

Ingrediënten voor 10 personen:

Kipstuckjes

650g	De Vegetarische Slager NoChicken
5g	Veganistische Kipstuckjes
30g	Shoarmakruiden
	Zonnebloemolie

Opmaak

10st	Pitabroodjes
150g	Ijsbergsla
200g	Komkommer, in plakken
200g	Tomatenplakjes
150g	Hellmann's Sandwich Saus Pittige Rode Paprika

Bereiding:

Kipstuckjes:

- Bereid de kipstuckjes zoals aangegeven op de verpakking.
- Kruid ze op het laatste moment met de shoarmakruiden.

Opmaak:

- Verwarm de pitabroodjes en snijd ze open.
- Vul de pitabroodjes met de komkommer/tomaat, ijsbergsla en de shoarma kipstuckjes.
- Maak de pita af met de pittige paprikasaus



Sandwich Saus
Pittige Rode Paprika



NoChicken Veganistische
Kipstuckjes

Soft tortilla met
"pulled pork"



Soft tortilla met "pulled pork"

Ingrediënten voor 10 personen:

Zoetzuur

150g	Rijstazijn
100g	Kristalsuiker
1,5st	Chilipeper
0,5st	Rode kool
2st	Rode ui

Garnituur

5st	Little gem sla
	Chilipeper
0,5dl	Hellmann's Basil Vinaigrette

Opmaak

10st	Kleine tortilla's
200g	Hellmann's Sandwich Saus Pittige Rode Paprika
10st	Koriander, verse takjes

Bereiding:

Zoetzuur:

- Maak de chili peper schoon en snijd de peper fijn.
- Kook de rijstazijn samen met de suiker en de fijngesneden chilipeper.
- Snijd de rode ui en de rode kool in reepjes en doe ze afzonderlijk van elkaar in een bakje.
- Giet de helft van het zoet zuur op de gesneden uien en de rest op de rode kool. Koel direct

Garnituur:

- Maak de chili peper schoon en snijd de peper fijn.
- Maak de little gem schoon en haal de blaadjes door de vinaigrette.
- Verwarm de pulled pork.

Opmaak:

- Verwarm de tortilla's en leg ze op de borden.
- Verdeel de rode kool, little gem, "pulled pork", rode uien over de tortilla's.
- Maak het geheel af met de pittige paprikasaus en de koriander.



Sandwich Saus
Pittige Rode Paprika



Hellmann's Basil
Vinaigrette



Kijk voor meer
inspiratie op
www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.