HELLMANN'S VINAIGRETTES RECEPTEN

HELLMANN'S
EST.1913

Inhoudsopgave.

1. Thaise rijstnoedel salade met taugé, sesamzaad en citrus gember vinaigrette
2. Groene salade met boontjes, gerookte amandelen en appel avocado vinaigrette
3. Italiaanse pasta salade met cherry tomaatjes, basilicum en tomaat aardbei vinaigrette
4. Maleisische fruit salade met tofu en ananas kokos vinaigrette
5. Roodlof salade met bieten, sinaasappel, vijgen, granaatappel en citrus gember vinaigrette
6. Geroosterde pompoen salade met gebakken kikkererwten, hummus en appel avocado vinaigrette
7. Geroosterde bieten en bospeen salade met sumak en ananas kokos vinaigrette
8. Ratatouille salade met kropsla, tuinkers en tomaat aardbei vinaigrette
9. Thaise zalmsalade met seizoensgroenten en citrus gember vinaigrette
10. Gebakken eend met groene groenten en appel avocado vinaigrette

THAISE RIJST-NOEDEL SALADE

MET TAUGÉ, SESAMZAAD EN CITRUS GEMBER VINAIGRETTE

Hellmann's Vinaigrette Citrus Gember 1L – EAN 8710522647462

INGREDIËNTEN voor 10 personen

500	g	rijstnoedels
3	st	rode grapefruit
1	st	mango, harde onrijpe
50	g	lente-ui
1	st	rode ui
3	st	mini komkommer
1	st	Japanse/paarse radijs
2	st	limoenblad
10	g	rode chilipeper
150	g	taugé
10	g	sesamzaad
½		bakje ghoa cress
5	g	Thaise basilicum
5	g	munt
3	dl	**Hellmann's Vinaigrette Citrus Gember**

BEREIDING

Salade:

- Week de rijstnoedels gedurende 1 uur in koud water.
- Kook de rijstnoedels in ca. 1 minuut beetgaar in water met wat zout en spoel ze af met koud water.
- Snijd de grapefruit in partjes.
- Schil de mango en snijd deze in julienne.
- Snijd de lente-ui in ringetjes en de rode ui en komkommer in partjes.
- Schil de radijs en snijd deze in plakjes en het limoenblad en de chilipeper in fijne julienne.
- Maak de taugé schoon en rooster de sesamzaadjes.

Opmaak:

- Maak de noedels aan met wat vinaigrette en verdeel ze over de bowls.
- Verdeel de gesneden grapefruit, mango, lente-ui, rode ui, komkommer, radijs, chilipeper en de taugé over de noedels.
- Maak de salade af met de kruiden, sesamzaadjes en de rest van de vinaigrette.

GROENE SALADE

MET BOONTJES, GEROOKTE AMANDELEN EN APPEL AVOCADO VINAIGRETTE

Hellmann's Vinaigrette Appel Avocado 1L – EAN 8710522647509

INGREDIËNTEN voor 10 personen

600	g	sperziebonen
600	g	sugarsnaps
900	g	krielaardappelen
3	st	avocado
400	g	kropsla
125	g	amandelen, gerookte
3	st	mini komkommer
10	g	bieslook
20	g	dille
15	g	kervel
15	g	munt
60	g	pea salad
35	g	gepofte quinoa
3	dl	**Hellmann's Vinaigrette Appel Avocado**

BEREIDING

Salade:

– Maak de sperziebonen en de sugarsnaps schoon en blancheer ze in water met wat zout.
– Was de krieltjes en kook ze gaar in water met wat zout, laat ze afkoelen en halveer ze.
– Maak de avocado's schoon en snijd ze in stukken.
– Was de kropsla en slinger deze droog in een slacentrifuge.
– Hak de amandelen grof en snijd de komkommer in schijfjes.
– Snijd de bieslook fijn en pluk de rest van de kruiden.

Opmaak:

– Verdeel de kropsla over de bowls.
– Verdeel de krieltjes, sperziebonen, sugarsnaps, avocado en de komkommer over de kropsla.
– Maak de salade af met de vinaigrette, amandelen, quinoa en de geplukte kruiden.

ITALIAANSE PASTA SALADE

MET CHERRY TOMAATJES, BASILICUM
EN TOMAAT AARDBEI VINAIGRETTE

Hellmann's Vinaigrette Tomaat Aardbei 1L – EAN 8710522647646

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 500 g **Knorr Collezione Italiana Penne Rigatta**
- 200 g bleekselderij
- 300 g bospeen
- 200 g radicchio
- 200 g geroosterde paprika
- 200 g rode ui
- 1 kg cherrytomaatjes, gemengde
- 400 g witte bonen, blik
- 200 g snocciolate olijven
- 25 g basilicum
- 200 g zuurdesem croutons
- 3 dl **Hellmann's Vinaigrette Aardbei Tomaat**

BEREIDING

Salade:

– Kook de penne beetgaar in water met wat zout.
– Maak de bleekselderij en de bospeen schoon, snijd ze in plakjes en blancheer ze kort.
– Snijd de radicchio en de geroosterde paprika in stukjes en de rode ui in brunoise.
– Halveer de tomaatjes en spoel de witte bonen af.
– Vermeng de pasta met de selderij, bospeen, radicchio, paprika, rode ui, witte bonen en de olijven en maak het geheel aan met wat vinaigrette.

Opmaak:

– Verdeel de pastasalade over de bowls.
– Verdeel de gesneden tomaatjes samen met de basilicum en de croutons over de salade.
– Maak de pasta salade af met de rest van de vinaigrette en wat grof gemalen zwarte peper.

MALEISISCHE FRUIT SALADE

MET TOFU EN ANANAS KOKOS VINAIGRETTE

Hellmann's Vinaigrette Ananas Kokos 1L – EAN 8710522647486

INGREDIËNTEN voor 10 personen

1	st	mango
½	st	ananas
1	st	komkommer
1	st	paarse radijs
60	g	bosui
200	g	taugé
½	st	rode chilipeper
1	st	limoenblad
10	g	sesamzaad
180	g	ongezouten pinda's
500	g	tofu
1	st	limoen
½		bakje ghoa cress
5	g	Thaise basilicum
5	g	munt
2	g	chili flakes
3	dl	**Hellmann's Vinaigrette Ananas Kokos**

BEREIDING

Salade:

– Schil de mango en de komkommer en snijd deze in blokjes.
– Maak de ananas schoon en snijd deze in blokjes.
– Schil de radijs, snijd deze in plakjes en vervolgens in vieren.
– Snijd het groen van de lente-ui in fijne julienne en leg dit in wat ijswater.
– Maak de taugé schoon en snijd de peper en het limoenblad ragfijn.
– Rooster de sesamzaadjes en hak de pinda's grof.
– Dep de tofu droog en snijd ze in blokjes, bak of frituur de gesneden tofu in ruim olie.
– Meng de gesneden mango samen met de komkommer, ananas, radijs, taugé, peper en het limoenblad.
– Rasp er de schil van de limoen bij en meng het geheel voorzichtig.

Opmaak:

– Verdeel de salade over de bowls.
– Maak de salade af met de gebakken tofu, bosui-groen, sesamzaad, pinda's, vinaigrette, kruiden en wat chili flakes.

ROODLOF SALADE

MET BIETEN, SINAASAPPEL, VIJGEN, GRANAATAPPEL EN CITRUS GEMBER VINAIGRETTE

Hellmann's Vinaigrette Citrus Gember 1L – EAN 8710522647462

INGREDIËNTEN voor 10 personen

250 g	radicchio	
250 g	roodlof	
1,2 kg	bietjes, gekookte	
8	st	vijgen
4	st	bloedsinaasappel
1	st	rode ui
120 g	walnoten, gepelde	
100 g	granaatappel, pitjes	
1	bakje sakura cress	
3	dl	**Hellmann's Vinaigrette Citrus Gember**

BEREIDING

Salade:

– Pluk de radicchio en snijd de roodlof grof.
– Snijd de gekookte bietjes in stukken en de vijgen in partjes.
– Schil de sinaasappel en snijd de partjes eruit.
– Snijd de rode ui in reepjes en rooster de walnoten in de oven.

Opmaak:

– Verdeel de gesneden bietjes over de borden.
– Verdeel daarover de geplukte radicchio, roodlof, vijgen, sinaasappelpartjes, rode ui, walnoten en de granaatappelpitjes.
– Maak de salade af met de vinaigrette en de sakura.

GEROOSTERDE POMPOEN SALADE

MET GEBAKKEN KIKKERERWTEN, HUMMUS EN APPEL AVOCADO VINAIGRETTE

Hellmann's Vinaigrette Appel Avocado 1L – EAN 8710522647509

INGREDIËNTEN voor 10 personen

600	g	kikkererwten, blik
2	g	vadouvan
1	st	flespompoen
2	st	venkel
10	g	**Knorr Primerba Tijm**
400	g	little gem
500	g	cherrytomaatjes
300	g	hummus
40	g	olijfolie
100	g	granaatappel pitjes
1		bakje vene cress
10	g	munt
2	g	sumak
3	dl	**Hellmann's Vinaigrette Appel Avocado**

BEREIDING

Groenten:

- Spoel de kikkererwten af en laat ze drogen op een doek.
- Bak de kikkererwten in een klein beetje olijfolie knapperig en kruid ze met vadouvan.
- Maak de pompoen en de venkel schoon en snijd ze in gelijkmatige stukken.
- Meng ze met de tijm en de olijfolie en kruid ze met zout en peper.
- Rooster de groenten gedurende ca. 20 min op 185°C in de oven.

Garnituur:

- Was de little gem en slinger deze droog in een slacentrifuge.
- Halveer de tomaatjes en doe de hummus in een spuitzakje.

Opmaak:

- Verdeel de little gem over de kommen.
- Verdeel de geroosterde groenten samen met de kikkererwten en de tomaatjes over de sla.
- Spuit de hummus erbij, maak met een lepel een kuiltje en giet hier wat olijfolie in.
- Maak de salade af met de granaatappelpitjes, vinaigrette, de kruiden en wat sumak.

GEROOSTERDE BIETEN EN BOSPEEN SALADE

MET SUMAK EN ANANAS KOKOS VINAIGRETTE

Hellmann's Vinaigrette Ananas Kokos 1L – EAN 8710522647486

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 800 g bospeen
- 1 kg gekookte bieten
- 10 g **Knorr Primerba Tijm**
- 4 st bloedsinaasappel
- 10 st radijsjes
- 100 g spinazieblaadjes
- 100 g granaatappel-pitjes
- 2 g sumak
- 3 dl **Hellmann's Vinaigrette Ananas Kokos**

BEREIDING

Groenten:

– Schil de bospeen en snijd ze in gelijkmatige stukken.
– Snijd de bieten in gelijkmatige stukken.
– Meng de groenten afzonderlijk van elkaar met tijm en olijfolie en kruid ze met zout en peper.
– Rooster de groenten gedurende ca. 20 min op 185°C in de oven.

Garnituur:

– Schil de sinaasappel en snijd de partjes eruit.
– Maak de radijsjes schoon en snijd ze op de mandoline in plakjes.
– Was de spinazieblaadjes en slinger ze droog in een slacentrifuge.

Opmaak:

– Verdeel de geroosterde bieten en de wortel over de borden.
– Verdeel hierover de sinaasappelpartjes en de gesneden radijs.
– Maak de salade af met spinazie, granaatappel, vinaigrette en wat sumak.

RATATOUILLE SALADE

MET KROPSLA, TUINKERS EN TOMAAT AARDBEI VINAIGRETTE

Hellmann's Vinaigrette Tomaat Aardbei 1L – EAN 8710522647646

INGREDIËNTEN voor 10 personen

2	st	courgette
2	st	aubergine
1	kg	vleestomaten
1	kg	groene zebra tomaten
400 g		gemarineerde artisjokharten
400 g		kropsla
350 g		snocciolate olijven
30	st	groene olijven
30	g	tuinkers
3	dl	**Hellmann's Vinaigrette Aardbei Tomaat**

BEREIDING

Groenten:

– Maak de courgettes en de aubergines schoon en snijd ze in gelijkmatige stukken.
– Meng ze met de tijm en de olijfolie en kruid ze met zout en peper.
– Rooster de groenten gedurende ca. 20 min op 185°C in de oven.

Garnituur:

– Snijd de tomaten en de artisjokharten grof in gelijkmatige stukken.
– Was de kropsla en slinger deze droog met een slacentrifuge.

Opmaak:

– Verdeel de kropsla over de borden.
– Verdeel de geroosterde groenten er samen met de tomaten, artisjok en de olijven bij.
– Maak de salade af met de vinaigrette, tuinkers en wat zwarte peper.

THAISE ZALMSALADE

MET SEIZOENSGROENTEN EN
CITRUS GEMBER VINAIGRETTE

Hellmann's Vinaigrette Citrus Gember 1L – EAN 8710522647462

INGREDIËNTEN voor 10 personen

400	g	regenboog-worteltjes
50	g	lente-ui groen
150	g	taugé
3	st	little gem
1	st	limoenblad
20	g	rode chilipeper
10	st	zalmmootjes
1	st	limoen
½		bakje shiso purper
½		bakje ghoa cress
2	dl	**Hellmann's Vinaigrette Citrus Gember**

BEREIDING

Salade:

– Schil de worteltjes en snijd ze in dunne plakjes met een dunschiller.
– Zet de wortelplakjes op wat ijswater.
– Snijd het lente-ui groen in julienne en zet ze op wat ijswater.
– Maak de taugé schoon, en haal de blaadjes van de little gem los.
– Snijd het limoenblad in ragfijne julienne en de rode peper in ringetjes.

Zalm:

– Kruid de zalmmootjes met zout en peper en bak ze aan beide kanten in de olie.
– Haal de zalmmootjes uit de pan, giet de olie weg en zet de pan terug op laag vuur.
– Doe de zalmmootjes terug in de pan en voeg de vinaigrette toe.
– Glaceer de zalmmootjes in de vinaigrette.

Opmaak:

– Verdeel de ingrediënten voor de salade over de borden.
– Schep de geglaceerde zalmmootjes erbij samen met wat vinaigrette.
– Maak het geheel af met wat rasp van de limoenschil en de cressen.

GEBAKKEN EEND

MET GROENE GROENTEN EN
APPEL AVOCADO VINAIGRETTE

Hellmann's Vinaigrette Appel Avocado 1L – EAN 8710522647509

INGREDIËNTEN voor 10 personen

10	st	eendenborst
30	g	geklaarde boter
300 g		snijbonen
300 g		sperziebonen
200 g		bimi
300 g		sugar snaps
300 g		doperwten
½		bakje zorri cress
5	st	goudsbloem
3	dl	**Hellmann's Vinaigrette Appel Avocado**

BEREIDING

Eend:

– Maak de eendenborsten schoon en kruid ze met zout en peper.
– Bak ze mooi rosé in de geklaarde boter, laat ze rusten en snijd ze.

Groenten:

– Maak de groenten (sperziebonen, bimi, sugar snaps en doperwten) schoon en snijd de snijbonen in dunne reepjes.
– Blancheer de groenten naar hardheid in water met wat zout.
– Giet de groenten af en voeg de vinaigrette toe.
– Glaceer de groenten en breng eventueel op smaak met wat peper.

Opmaak:

– Verdeel de groenten met de vinaigrette over de borden.
– Leg de gesneden eendenborst erop en maak het geheel af met de cress en wat goudsbloem-blaadjes.

HELLMANN'S VINAIGRETTES

SMAAKVOLLE VINAIGRETTES VOOR VERRASSENDE EN EIGENTIJDSE SALADES

Appel Avocado

Tomaat Aardbei

Ananas Kokos

Citrus Gember

VOOR AL ONZE HELLMANN'S VINAIGRETTES GELDT:

- Unieke en moderne smaakcombinaties
- Vegetarisch en veganistisch
- Gluten- en lactosevrij
- Kant-en-klare smaakmaker
- Voor koude en warme bereiding

HELLMANN'S EST.1913

Unilever Food Solutions

Support. Inspire. Progress.

Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl