

HELLMANN'S VINAIGRETTES RECEPTEN



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

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



INGREDIËNTEN voor 10 personen

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

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

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

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



INGREDIËNTEN voor 10 personen

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

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



INGREDIËNTEN voor 10 personen

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

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 pompoe 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



INGREDIËNTEN voor 10 personen

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

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



INGREDIËNTEN voor 10 personen

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

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

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

Opmaak:

- Verdeel de ingrediënten voor de salade over de borden.
- Schep de geglaceerde zalmootjes 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



INGREDIËNTEN voor 10 personen

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

HELLMANN'S VINAIGRETTES

SMAAKVOLLE VINAIGRETTES VOOR
VERRASSEDE 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.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...



U ook???

Het IBAN-nummer van de Stichting Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756