



• DE L'AÏOLI AU WASABI •

SAUCES



SIMPLE. CRÉATIF.
32
EXEMPLES DE SAUCES
DÉRIVÉES AVEC
HELLMANN'S SAUCES
FROIDES.



BASE 1: HELLMANN'S TOMATO KETCHUP

Ketchup coriandre-amandes

800 g Hellmann's Tomato Ketchup
150 g Amandes effilées, dorées
50 g Coriandre fraîche, grossièrement hachée
Sel et poivre



Ketchup épicé

955 g Hellmann's Tomato Ketchup
45 g Harissa (pâte ail-chili)
3 pièces Jus et zeste de citron vert
Sel et poivre



Ketchup BBQ

720 g Hellmann's Tomato Ketchup
200 g Carte D'Or Dessert Topping fruits des bois
50 g Paprika doux, fumé
10 g Sambal Olek
20 g Knorr Professional Pâte d'épice curry
Sel et poivre



Ketchup au curry

700 g Hellmann's Tomato Ketchup
130 g Knorr Professional Pâte d'épice curry
20 g Knorr Professional Pâte d'épice gingembre
150 g Purée de pommes
Sel et poivre



Ketchup aux olives et à l'ail

760 g Hellmann's Tomato Ketchup
190 g Chirat Olives noires sans noyau, hachées
25 g Knorr Mise en place à l'ail
25 g Basilic, haché
Sel et Poivre



Sauce sarde

900 g Hellmann's Tomato Ketchup
70 g Chirat Câpres capucines, hachées
30 g Anchois, égouttés, hachés
Sel et Poivre



Ketchup aux cacahuètes

630 g Hellmann's Tomato Ketchup
320 g Beurre de cacahuètes
2 cl Tabasco
30 g Cacahuètes salées, hachées
Sel et poivre



Ketchup oriental

960 g Hellmann's Tomato Ketchup
40 g Ras-el-Hanout, finement moulu
Sel et poivre



Ketchup, viva Espagne

755 g Hellmann's Tomato Ketchup
190 g Chirat Olives noires sans noyau, grossièrement hachées
25 g Knorr Professional Pâte d'épice ail
10 g Anchois, égouttés, hachés
20 g Basilic, haché
Sel et poivre



Relish aux tomates

550 g Hellmann's Tomato Ketchup
100 g Oignons rouges, hachés
1 cl Oliogastro Crème à rôtir
300 g Chirat Concombres, hachés
25 g Knorr Professional Pâte d'épice ail
25 g Paprika doux, fumé
Sel et poivre



Ketchup à la mexicaine

630 g Hellmann's Tomato Ketchup
40 g Jalapenos, hachés
160 g Bertolli Poivrons grillés dans de l'huile de tournesol, hachés
150 g Chirat Maïs doux en grains, égouttés, en purée
Sel et poivre
20 g Paprika doux, fumé



Asia ketchup

860 g Hellmann's Tomato Ketchup
25 g Knorr Professional Pâte d'épice gingembre
10 g Sambal Olek
85 g Knorr Asia Sauce épicée ketjap manis
15 g Coriandre fraîche, hachée
1 pièce Citron vert, limette, zeste râpé
Sel et poivre



La préparation de toutes les sauces est indiquée pour 1 kg de sauce:

- Bien mélanger tous les ingrédients dans un récipient
- Assaisonner avec sel et poivre
- Réserver au frais 30 minutes avant de servir

BASE 2: HELLMANN'S REAL

Sauce BBQ aux lardons

670 g Hellmann's REAL
200 g Crème aigre
100 g Tranches de lard, grillées, hachées
30 g Sambal Olek
Sel et poivre

Sauce Cocktail

500 g Hellmann's REAL
445 g Hellmann's Tomato Ketchup
30 g Chirat Raifort
25 cl Cognac
Sel et poivre

Sauce au pesto

690 g Hellmann's REAL
30 g Pignons, dorés, hachés
180 g Knorr Mise en place pesto
100 g Bertolli Tomates séchées, égouttées, hachées
Sel et poivre

CONSEIL

Ces recettes peuvent également être préparées avec la Hellmann's VEGAN - tu peux ainsi proposer une diversité végétalienne.

Sauce Mojito

620 g Hellmann's REAL
180 g Jalapenos, hachés
20 g Poivre noir du moulin
50 g Knorr Professional Pâte d'épice ail
100 g Crème acidulée
2 pièces Jus et zeste de citron vert
30 g Ciboulette, finement coupée

Sauce au houmous

200 g Hellmann's REAL
650 g Chirat Haricots soissons, égouttés, en purée
2 pièces Jus et zeste de citron vert
1 dl Eau
10 g Knorr Bouillon de légumes nature
5 g Cumin moulu
Sel et poivre

Sauce au fromage bleu

770 g Hellmann's REAL
230 g Roquefort, émietté
5 ml Sauce chili
Sel et poivre

Sauce au wasabi et gingembre

880 g Hellmann's REAL
40 g Wasabi
80 g Knorr Professional Pâte d'épice gingembre
Sel et poivre

Sauce BBQ au Whisky

660 g Hellmann's REAL
200 ml Crème acidulée
40 g Sambal Olek
1 dl Whisky
Sel et poivre

Sauce à la betterave rouge et raifort

670 g Hellmann's REAL
300 g Chirat Salade de betteraves rouges en dés, égouttée
30 g Chirat Raifort
Sel et poivre

Sauce au miel et moutarde

740 g Hellmann's REAL
35 g Knorr Moutarde mi-forte
90 g Moutarde de dijon
60 g Moutarde en grains pommery
75 g Miel
Sel et poivre



BASE 3: HELLMANN'S VEGAN



Le nombre de végétaliens ne cesse d'augmenter - avec Hellmann's VEGAN, tu peux atteindre tous les groupes cibles!

Sauce à l'avocat et poivrons grillés

550 g Hellmann's VEGAN
160 g Bertolli Poivrons grillés dans de l'huile de tournesol, égouttés et hachés
45 g Jalapenos, égouttés et hachés
200 g Avocats, écrasés à la fourchette
45 g Coriandre fraîche, finement hachée
Sel et poivre



Sauce à l'avocat et jalapenos

550 g Hellmann's VEGAN
100 g Jalapenos, égouttés et hachés
330 g Avocats, écrasés à la fourchette
20 g Coriandre fraîche, finement hachée
Sel et poivre



Sauce au poivre et citron vert

930 g Hellmann's VEGAN
50 g Poivre noir du moulin, grossièrement moulu
3 pièces Jus et zeste de citron vert
2 cl Huile d'olive extra vierge al limon
Sel et poivre



Sauce au maïs doux

200 g Hellmann's VEGAN
800 g Chirat Maïs doux en grains, égoutté, en purée
Sel et poivre



Sauce aux graines de courge

700 g Hellmann's VEGAN
150 g Graines de courge, dorées, grossièrement hachées
1,5 dl Huile de graines de courge
Sel et poivre



Sauce miso-pommes

720 g Hellmann's VEGAN
80 g Pâte miso
200 g Pommes, brunoise
Sel et poivre



CONSEIL

Ces recettes fonctionnent bien sûr aussi avec la Hellmann's REAL.

Sauce épicée aux aïrelles

675 g Hellmann's VEGAN
300 g Chirat Aïrelles rouges
25 g Poivre noir du moulin, grossièrement moulu
Sel et poivre



Sauce au poivre et moutarde

575 g Hellmann's VEGAN
130 g Knorr Ketchup
100 g Knorr Moutarde mi-forte
30 g Poivre noir du moulin, grossièrement moulu
130 g Chirat Concombres, hachés
Sel et poivre



Sauce aubergines-harissa

720 g Hellmann's VEGAN
270 g Bertolli Aubergines grillées, égouttées, en purée
5 g Garam masala
5 g Harissa (pâte ail-chili)
Sel et poivre



Aioli & oignons primeurs

745 g Hellmann's VEGAN
170 g Knorr Professional Pâte d'épice ail
85 g Oignons primeurs, finement coupés
Sel et poivre





3 BASES - DES POSSIBILITÉS INFINIES



Hellmann's Ketchup

Fabriqué à partir de tomates cultivées de manière durable. Idéal pour les burgers, les sandwiches et Cie, et parfait pour tes propres variations de sauces.

Hellmann's Tomato Ketchup
N° d'art.: 68550
1 × 5 kg-Seau

Hellmann's Tomato Ketchup
N° d'art.: 82119
3 × 2.5 kg-Poches pour distributeur

Hellmann's Tomato Ketchup
N° d'art.: 94860
80 × 33 ml-mini-bocal

Hellmann's Tomato Ketchup
N° d'art.: 84488
12 × 430 ml-bouteille squeezer

Hellmann's Tomato Ketchup
N° d'art.: 99639
120 × 20 ml-en portions

Hellmann's REAL et VEGAN

La base parfaite pour les dips, les salades et les vinaigrettes.
Hellmann's REAL et Hellmann's VEGAN - le meilleur goût pour tous!

Hellmann's REAL
N° d'art.: 75735
Nouveau: 1 × 10 l-Seau

Hellmann's REAL
N° d'art.: 82118
3 × 2.25 kg-Poches pour distributeur

Hellmann's VEGAN
N° d'art.: 79063
Nouveau: 1 × 3 l-Seau

Hellmann's REAL
N° d'art.: 75905
1 × 5 l-Seau

Hellmann's REAL
N° d'art.: 99641
120 × 20 ml-en portions

Hellmann's VEGAN
N° d'art.: 36208
120 × 20 ml-en portions

Hellmann's REAL
N° d'art.: 76483
8 × 430 ml-bouteille squeezer

Hellmann's REAL
N° d'art.: 94954
80 × 33 ml-mini-bocal



Maintenant aussi enseau de 10 l

Nouvelle taille: seu de 3 l

Goûte aussi nos autres sauces

Même utilisées seules, nos sauces froides garantissent une excellente prestation sur toutes les tables.

Hellmann's Yellow Mustard
N° d'art.: 24461
8 × 250 ml-bouteille squeezer

Hellmann's Yellow Mustard
N° d'art.: 44973
198 × 10 ml-en portions

Hellmann's BBQ Sauce Original
N° d'art.: 40558
8 × 250 ml-bouteille squeezer

Hellmann's Yellow Mustard
N° d'art.: 82120
3 × 2.5 kg-Poches pour distributeur

Hellmann's Original Mustard
N° d'art.: 94859
80 × 33 ml-mini-bocal



CLIQUEZ ICI POUR EN SAVOIR PLUS SUR HELLMANN'S

