

HELLMANN'S
EST.1913



הרוטב המושלם
לסלט הקלאסי!



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



חדש! רוטב קיסר

סלט קיסר אהוב מאוד על הסועדים הן כמנה עיקרית פופולארית והן כסלט צד.
עם זאת, הכנת רוטב קיסר עלולה להוסיף עומס על צוות המטבח שכן היא דורשת מיומנות,
כרוכה בעלויות גבוהות וחומרי גלם שאינם זמינים תמיד במטבח.
אנו ביוניליוור פודסולושיינס גאים להציג את רוטב הקיסר של הלמני'ס!
רוטב בטעם הקלאסי האהוב שיסייע לך לשפר את רווחיות התפריט.
הרוטב מוכן לשימוש ומתאים למנות בשריות או חלביות (פרווה בד"צ), ללא גלוטן, המתאים לסלטים
ומגוון מנות נוספות.
בחוברת זו נשמח לשתף במתכון לסלט קיסר קלאסי (חלבי או בשרי) ובהשראה למגוון מנות נוספות
שיעניקו מגע עדכני לכל תפריט.

מהשותפים שלך
ביוניליוור פודסולושיינס



תוכן עניינים

3-4.....	סלט "קיסר קלאסי" עם טוויסט
5-6.....	סלט קיסר עם עוף
7-8.....	כרובית צלויה עם רוטב קיסר
9-10.....	סלט תפוח אדמה, צלפים וטונה
11-12.....	סלט כרוב עם עוף וקשיו
13-14.....	כרוב צלוי עם רוטב קיסר
15-16.....	כריך קריספי צ'יקן ברוטב קיסר
17-18.....	כריך רובן עם רוטב קיסר
19-20.....	פילה סלמון צלוי עם תפוחי אדמה, ברוקולי ורוטב קיסר





סלט "קיסר קלאסי" עם טוויסט

מצרכים ל-10 מנות:

15 לבבות קיסר

300 גרם קרוטונים

300 גרם פרמזן מגורד או שבבים

400 גרם רוטב קיסר "הלמניס"

אופן הכנה:

1. חוצים את לבבות הקיסר לאורך, שוטפים ומיבשים.
2. מסדרים בצלחת אישית שלושה חצי לבבות קיסר ומורחים בעזרת מברשת את הרוטב קיסר של "הלמניס" שיחדור בין העלים.
3. מפזרים מעל קרוטונים ופרמזן ומגישים.

גיוונים לסלט קיסר:

- ביצה קשה /רכה: מבשלים את הביצים למשך 9 דקות בדיוק ומקררים במי קרח
- פילה אנשובי וצלפים
- טונה משומרת / טרייה צלויה ומפורקת על הסלט
- פילה סלמון מאודה ומפורק קר על הסלט



סלט קיסר עם עוף

מצרכים ל-10 מנות:

15 לבבות קיסר

300 גרם קרוטונים

1.5 ק"ג חזה עוף שלם לא פרוס

200 גרם שמן זית

3 שיני שום מעוכות

4 גבעולי תימין קצוצים

גרידת לימון מלימון 1

400 גרם רוטב קיסר "הלמניס"

100 גרם צלפים בחומץ

1 בצל סגול פרוס דק על מנדולינה

מלח, פלפל

אופן הכנה:

1. מתבלים את חזה עוף במלח, פלפל, שום, תימין וגרידת לימון.

2. צולים על פלנצ'ה או גריל (רצוי לסיים את הצלייה בתנור בחום נמוך לקבלת חזה עוף עסיסי יותר). פורסים את חזה העוף לפרוסות עבות יחסית.

3. חוצים את לבבות הקיסר לאורך, שוטפים ומיבשים וחותכים חיתוך גס.

4. מערבבים את החסה בתוספת בצל סגול, צלפים וקרוטונים. מתבלים ברוטב קיסר ומערבבים עד לכיסוי מלא. מצלחתים ומפזרים את ניתחי העוף הצלוי מעל כל מנה.



כרובית צלויה עם רוטב קיסר

מצרכים ל-10 מנות:

10 ראשי כרובית שלמים

200 גרם שמן זית

מלח גס

לפרורי לחם מתובלים:

500 גרם פירורי לחם "קנור"

150 גרם שמן

2 שיני שום כתושות

פטרוזיליה קצוצה דק

מלח, פלפל

500 גרם רוטב קיסר "הלמניס"

אופן הכנה:

1. לאחר ניקוי ושטיפה של הכרוביות מורחים כל כרובית בשמן זית ומתבלים במלח גס.
2. מסדרים על רשת התנור או תבנית מחוררת ומאדים בקומבי סטימר במצב אדים כ-10 דקות.
3. מעבירים למצב יבש וצולים בחום של 190 מעלות למשך 25 דקות עד קבלת גוון צהוב יפה לכרוביות.
4. במקביל מחממים מחבת עם שמן ומטגנים את פרורי הלחם לקבלת פריכות וצבע, מתבלים בשום כתוש, מלח, פלפל ופטרוזיליה קצוצה.
5. להגשה: מסדרים את הכרובית על צלחת יפה, מזלפים רוטב קיסר מעל ומפזרים פירורי לחם פריכים ומתובלים.

- ניתן להכין ולהגיש את המנה גם עם כרובית מפורקת לפרחים ו/או מפרחי כרובית קפואים.



סלט תפוחי אדמה, צלפים וטונה עם רוטב קיסר

מצרכים 10-7 מנות:

1.5 ק"ג תפוחי אדמה אדומים קטנים

לא מקולפים

200 גרם בצל סגול פרוס על מנדולינה

500 גרם טונה משומרת

100 גרם צלפים

100 גרם זיתי קלמטה מגולענים

150 גרם גבעולי סלרי פרוסים דק

300 גרם רוטב קיסר "הלמניס"

10 ביצים קשות /רכות

מלח, פלפל שחור גרוס

אופן הכנה:

1. מבשלים את תפוחי האדמה בשלמותם עם הקליפה במי

מלח למשך 30 דקות או בקומבי סטימר במצב אדים 130

מעלות 25 דקות ומצננים.

2. פורסים תפוחי האדמה עם קליפתם לפרוסות בעובי 5 מ"מ.

3. מערבים את כל המרכיבים ומתבלים במלח ופלפל, מוסיפים

את רוטב הקיסר של "הלמניס" ומערבבים בעדינות לכיסוי

מלא של הסלט.

4. מגישים עם ביצה חצויה מעל.

▪ מומלץ לבשל את הביצים 9 דקות בדיוק ואז לקרר

במים קרח לקבלת חלמון רך ויפה.

▪ ניתן להחליף את הטונה בסלמון מאודה או צלוי ללא

עור מפורד בידיים או כל דג אחר.



סלט כרוב, עוף מפורק וקשיו ברוטב קיסר

מצרכים ל-10 מנות:

- 1.5 ק"ג כרוב לבן פרוס דק
- 500 גרם כרוב סגול פרוס דק
- 150 גרם גבעולי סלרי פרוסים דק
- 600 גרם עוף צלוי מפורק (מומלץ לניצול שאריות עוף צלוי)
- 30 גרם צ'ילי טרי פרוס לטבעות
- 100 גרם קשיו קלוי
- 250 גרם רוטב קיסר "הלמניס"**
- סוכר, מלח

אופן הכנה:

1. משרים את הכרוב הסגול במים קרים לאחר הפריסה למשך 15 דקות ומסננים כדי שלא יעביר צבע לכל הסלט.
2. בקערה מערבבים את הכרוב הלבן, כרוב סגול וסלרי ומתבלים במעט סוכר ומלח. ממתינים מספר דקות לריכוך והפרשת נוזלים.
3. שופכים את הנוזלים שהופרשו ומוסיפים צ'ילי טרי פרוס, קשיו קלוי ואת העוף המפורק.
4. מערבבים בתוספת רוטב קיסר "הלמניס" ומגישים.



כרוב צלוי עם רוטב קיסר

מצרכים ל-10 מנות:

10 פרוסות כרוב עבות מחוברות לשורש הכרוב

200 גרם רוטב קיסר "הלמנ'ס"

פלפל שחור גרוס

מלח גס אטלנטי

10 גבעולי תימין

מעט פלפל שאטה גרוס

אופן הכנה:

1. מורחים את פרוסות הכרוב ברוטב קיסר "הלמנ'ס" ומסדרים על נייר אפייה.

2. מתבלים במלח גס, פלפל שחור גרוס, תימין ושאטה.

3. מכניסים לתנור קומביסטימר במצב אדים 100 מעלות למשך 10 דקות.

4. ממשיכים לצלייה במצב יבש 175 מעלות למשך 15 דקות נוספות לקבלת השחמה קלה.

5. ניתן להגיש חם או בטמפרטורת החדר, בליווי רוטב קיסר "הלמנ'ס" בצד.



כריך קריספי צ'יקן ברוטב קיסר

מצרכים ל-10 מנות:

1.5 ק"ג חזה עוף פרוס

10 לחמניות המבורגר

300 גרם רוטב קיסר "הלמנ'ס"

2 יחידות חסה סלנובה

200 גרם בצל סגול פורס

400 גרם עגבנייה פרוסה

400 גרם מלפפון כבוש

שמן לטיגון עמוק

חומרים לבלילת העוף:

300 גרם קמח לבן

300 גרם קורנפלור

1 כף פפריקה מעושנת

2 כפות מלח

1 כף פלפל שחור גרוס

1 כפית אבקת שום

אופן הכנה:

1. מערבבים בקערה את הקמחים והתבלינים ומחלקים לשתי קערות.

2. לקערה אחת מוסיפים כוס וחצי מים ומערבבים לקבלת בלילה סמיכה. את הקערה עם יתרת התערובת היבשה שומרים בצד.

3. מכניסים את פרוסות חזה העוף לבלילה. בעזרת מלקחיים מוציאים את פורסת עוף מהבלילה ומעברים לקערת הקמח המתובל לציפוי נוסף ומעברים מיד לשמן עמוק וחם לטיגון של 4-5 דקות.

להגשה:

- קולים על גריל או פלנצ'ה את הלחמניות לקבלת פריכות.
- מסדרים על תחתית הלחמנייה, 2-3 עלי חסה, בצל סגול ועגבנייה פרוסה.
- מניחים מעל את העוף הפריך אחרי טיגון, מזלפים מעל רוטב קיסר "הלמנ'ס" ומגישים עם מלפפון כבוש.



כריך רובן עם רוטב קיסר

מצרכים ל-10 מנות:

2 פרוסות לחם כהה

150-200 גרם פסטורמה הודו קר / חם

30 גרם רוטב קיסר "הלמנ'ס"

15 גרם חרדל "תלמה"

30 גרם פלפל אדום קלוי

30 גרם בצל סגול פרוס

20 גרם רצועות חסה ערבית

1 מלפפון חמוץ פרוס

אופן הכנה:

1. להרכבת הכריך מורחים פרוסה עם חרדל תלמה.

2. מניחים מעל את ההודו הפרוס, פלפל אדום קלוי, את

רצועות החסה וטבעות הבצל.

3. מזלפים מעל בנדיבות רוטב קיסר "הלמנ'ס" ומכסים בפרוסת

לחם נוספת.

4. עוטפים בנייר וחוצים לשניים ומגישים עם מלפפון חמוץ

בצד.

5. מגישים בליווי רוטב קיסר "הלמנ'ס".

- מומלץ לחמם את הפסטורמה הפרוסה בקומבי סטימר באדים ולשמור בבן מארי עד להגשה.



פילה סלמון צלוי עם תפוא"א, ברוקולי ורוטב קיסר

מצרכים ל-10 מנות:

2 ק"ג פילה סלמון

2 ק"ג תפוחי אדמה קטנים

10 שיני שום

1.5 ק"ג ברוקולי

400 גרם רוטב קיסר "הלמניס"

שמן זית

תימין טרי

מלח, פלפל שחור, צילי יבש גרוס

אופן הכנה:

1. חוצים את תפוחי האדמה ומבשלים במי מלח למשך 20 דקות או מבשלים בקומבי סטימר במצב אדים 130 מעלות למשך 20 דקות ומצננים.
2. בקערה מתבלים את תפוחי האדמה בשמן זית מלח פלפל, שיני שום שלמות ותימין ומסדרים בתבנית אפייה לצלייה שניה והשחמה.
3. צולים בתנור חם למשך 20 דקות ושומרים חם עד להגשה.
4. מפרקים את הברוקולי לפרחים ומתבלים בשמן זית, מלח ופלפל ומסדרים בתבנית מחוררת לאידוי.
5. מאדים בתנור למשך 7-8 דקות.
6. חותכים את פילה סלמון למנות ומתבלים בשמן זית, מלח, פלפל, תימין טרי ומעט צילי גרוס.
7. מסדרים בתבנית על גבי נייר אפיה וצולים במצב יבש 175 מעלות למשך 10 דקות.

להגשה:

מצלחתים 3-4 פרחי ברוקולי, תפוחי אדמה שחומים ופריכים ופילה סלמון צלוי, מגישים עם צלוחית רוטב קיסר "הלמניס".



Unilever
Food
Solutions

778



#Prepped for tomorrow
at ufs.com