



Special
SALADS

סלטי חובה לתפריט שלך



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

מגוון מוצרי UFS בחוברת זו:



חרדל ודבש
1667



רוטב ויניגרט
הדרים
1664



רוטב קיסר
1534



גביעון שמן זית לימון
1420



רוטב לימון ושמן זית
1409



רוטב תאילנדי
1099



רוטב טריאקי
1112



פירורי לחם מוזהבים
"קנור" 5145



מיונז הלמנס'
5137

קהל הלקוחות מחפש את המנות הבריאות יותר וחשוב לו שילוב של סלטים מגוונים בתפריט.

כשאתה מציע ללקוחות מנות טעימות, קלילות שנות נות מענה מושלם לארוחה, אתה מבטיח לעצמך את שביעות הרצון של הלקוחות שירצו לחזור שוב ושוב!

לנו ביוניליוור פודסולושיינס חשוב להביא לך מבחר רעיונות לסלטים בסגנונות שונים שיוכלו לגוון לך את התפריט.

הסלטים קלים ופשוטים להכנה. כך אתה יכול ליצור חווית סועד מושלמת ובמקביל לייצר אחידות ולשמר רווחיות.

מהשותפים שלך
ביוניליוור פודסולושיינס



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

סלט "קיסר קלאסי" עם טוויסט

רכיבים

- 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 צלוייה ומפורקת על הסלט
- פילה סלמון מאודה ומפורק קר על הסלט



סלט כרובים צבעוני ברוטב קיסר

רכיבים

- 800 גר' כרוב לבן פרוס דק
- 100 גר' כרוב סגול פרוס דק
- 100 גר' גבעולי סלרי פרוסים דק לטבעות
- 10 גר' ציילי טרי פרוס לטבעות
- 50 גר' בוטנים גרוסים קלויים
- 60 גר' רוטב קיסר "הלמניס"
- מלח

אופן הכנה

1. בקערה עמוקה מערבבים את הכרוב הלבן, הכרוב הסגול, הסלרי וטבעות הציילי.
2. מתבלים ברוטב הקיסר.
3. משפרים טעמים.
4. מסדרים את הסלט בקערה מתאימה ומפזרים מעל את הבוטנים הקלויים.



סלט פסטה בוגטיני בתוספת טונה

עגבניות שרי צליות עם נתח טונה איכותית צרובה,
על מצע פסטה בוגטיני בתיבול ים תיכוני

רכיבים

- 150 גרם פסטה בוגטיני מבושלת
- 1 פלפל צילי אדום
- 100 גרם טונה איכותית
- 6 יח' שרי צבעוני צלוי ב-200 מעלות לכ-10 דקות
- 3 כפות שמן זית
- 10 גרם צלפים
- 70 גרם ביבי אורוגולה
- **30 גרם רוטב לימון ושמן זית "הלמנ'ס"**
- 1 כף טפנד זיתים שחורים
- 5 גרם גרידת לימון
- 5 גרם אורגנו יבש
- קורט מלח לקורט פלפל שחור גרוס

אופן הכנה:

1. מערבבים בקערה את הפסטה, הצלפים, השרי הצלוי, עלי הרוקט וטבעות הפלפל צילי
2. מתבלים בטפנד זיתים ורוטב שמן זית ולימון ומניחים בצלחת ההגשה.
3. מסדרים מעל את נתחי הטונה, פירורי הלחם, גרידת הלימון ומגישים.



פירורי לחם מתובלים

רכיבים

- **30 גרם פירורי לחם מתובלים "קנור"**

אופן הכנה:

1. במחבת עם שמן זית קולים את פירורי הלחם, מתבלים במלח פלפל ואורגנו יבש.



סלט סופר פוד

מיקס קינואה ועדשים שחורות עם בטטות צליות וגבינת פטה ברוטב ויניגרט הדרים סילאן

רכיבים

- 50 גרם פרוסות בטטה צליות
- 100 גרם קינואה מבושלת
- 50 גרם עדשים שחורות מבושלות
- 20 גרם מיקס פיצוחים- קשיו, חמנייה, פקאן מתוק ואגוזי לוז
- 40 גרם רוטב ויניגרט הדרים סילאן. (ראה מתכון מטה)
- 40 גרם גבינת פטה
- 30 גרם מיקס עשבי תיבול- סלרי, פטרוזיליה, כוסברה ובצל ירוק
- 2 כפות שמן זית
- קורט סומק

אופן הכנה:

1. צולים את פרוסות הבטטה בתנור עם מעט שמן זית, מלח ופלפל.
2. בקערת ערבוב מכניסים את חומרי הגלם למעט גבינת הפטה, מוסיפים את רוטב הויניגרט ומערבבים.
3. מסדרים בצלחת הגשה, מפזרים מעל את גרעיני החמנייה וגבינת הפטה.
4. מזלפים שמן זית ומגישים.

רוטב ויניגרט הדרים סילאן

רכיבים

- 100 גרם רוטב ויניגרט הדרים "הלמניס"
- 20 גרם סילאן
- קורט מלח
- קורט פלפל

אופן הכנה:

מערבבים בקערת ערבוב את כל מרכיבי המתכון עד לקבלת רוטב אחיד.



סלט ים תיכוני

סלט ירוקים עשיר בתוספת סלק, אבוקדו ואגוזי מלך מוגש על מצע לאבנה

רכיבים

- 40 גרם עלי פטרוזיליה קצוצים
- 40 גרם עלי כוסברה קצוצים
- 2 יחידות בצל ירוק
- 4 עלי נענע
- 1/2 לימון חתוך לקוביות
- 2 פרוסות אבוקדו חתוכות לרצועות
- 1 סלרי אמריקאי
- 3 יחידות אפונת שלג חלוטה
- 2 יחידות אספרגוס חלוט
- 30 גרם גבינת לאבנה
- 2 כפות שמן זית
- 20 גרם קוביות סלק
- 20 גרם אגוזי מלך גרוסים
- קורט סומק
- 1 גביעון לימון ושמן זית "הלמניס"
- רוטב לימון ושמן זית "הלמניס"

אופן הכנה:

1. מערבבים בקערה את רכיבי המנה למעט גבינת הלאבנה ומתבלים בשמן זית, לימון, מלח ופלפל.
2. בצלחת ההגשה מורחים בתנועה סיבובית את גבינת הלאבנה.
3. מזלפים מעל שמן זית ומעט סומק ומניחים את הסלט.



סלט ירושלמי ברוטב לימון שמן זית, מעוטר באגוזי מלך

רכיבים

- 500 גר' עגבניות שרי צבעוניות חתוכות לחצי
- 100 גר' טבעות מלפפון ירוק
- 50 גר' חומס מבושל
- 100 גר' פלפל אדום ירוק חתוך לקוביות בינוניות
- 100 גר' בצל סגול חתוך לסהרונים
- 50 גר' טבעות צנונית
- 50 גר' זיתי קלמטה חצויים
- 50 גר' אגוזי מלך קלויים
- 25 גר' פטרוזיליה שטופה
- 60 גר' רוטב לימון שמן זית לסלט "הלמנ'ס"
- מלח

אופן הכנה

1. בקערה עמוקה מערבבים את כל חומרי הגלם.
2. מתבלים עם רוטב לימון שמן זית קנור.
3. משפרים טעמים עם מלח.
4. מסדרים את הסלט בקערה מתאימה ומפזרים מעל את אגוזי המלך.
5. מומלץ להעמיד ליד הסלט טחינה.



סלט סלמון אסיאתי

אטריות שעועית מבושלות עם צ'אנקי סלמון ברוטב ויניגרט אסייתי וחמאת בוטנים

רכיבים

- 100 גרם אטריות שעועית מבושלות
- 150 גרם פילה סלמון
- 30 גרם פולי סויה (אדממה)
- 4 עלי כוסברה לקישוט
- 30 גרם ג'וליאן מלפפון
- 30 גרם ג'וליאן צנונית
- 30 גרם ג'וליאן סלק
- 3 עלי נענע
- 3 טבעות צ'ילי אדום חריף או מלח צ'ילי
- 40 מ"ל רוטב ויניגרט אסייתי וחמאת בוטנים (ראה מתכון מטה)

אופן הכנה:

1. משרים את האטריות במים חמים למשך 5 דקות.
2. מאדים את הסלמון בסיר אידי או מבשלים בתנור ובמקביל מערבבים בקערה את האטריות ושאר רכיבי המנה.
3. מתבלים ברוטב הויניגרט ומסדרים בצלחת הגשה.
4. מפרקים את הסלמון לחתיכות גדולות ומניחים מעל הסלט.

רוטב ויניגרט אסיאתי וחמאת בוטנים

רכיבים

- 100 מ"ל רוטב ויניגרט הדרים "הלמניס"
- 20 מ"ל רוטב טריאקי
- 20 גרם חמאת בוטנים
- 20 מ"ל שמן שומשום
- מלח ופלפל

אופן הכנה לרוטב ויניגרט:

מערבבים בקערת ערבוב את כל הרכיבים עד לקבלת מסה אחידה.



סלט עוף אסייתי פריך

סלט אסייתי עשיר בתוספת רצועות עוף ומקלוני אורז מטוגנים

רכיבים

- 100 גרם כרוב לבן פרוס דק
- 20 גרם מקלוני אורז מטוגנים בשמן עמוק
- 15 גרם אצות וואקמה מושרות במים
- 20 גרם ג'וליאן מלפפון
- 2 כפות שמן סויה
- מיקס שומשום לבן שחור
- 2 יחידות צנונית פרוסה דק
- 100 גרם רצועות עוף
- 40 גרם רוטב ווינגרט מיונז אסייתי (ראה מתכון מטה)
- 50 גרם רוטב להקפצה בסגנון תאילנדי "קנור"

אופן הכנה:

1. משרים את העוף ברוטב התאילנדי וצולים אותו במחבת או בתנור עם מעט שמן סויה, במקביל מחממים מחבת עם שמן עמוק ומטגנים את אטריות האורז.
2. מכניסים לקערת ערבוב את שאר רכיבי המנה ומתבלים.
3. מעבירים לצלחת הגשה, מניחים את רצועות העוף ומקשטים באטריות האורז במיקס שומשום ומגישים.



רוטב מיונז אסיאתי

רכיבים

- 100 מ"ל ווינגרט אסייתי "הלמנס"
- 50 גרם מיונז "הלמנס"
- קרט מלח ופלפל
- 5 גרם צ'ילי אדום גרוס

אופן הכנה:

מערבבים בקערת ערבוב את כל הרכיבים עד לקבלת מסה אחידה.



סלט פרחי כרובית ועגבניות צליות

סלט ירוק עשיר עם פרחי כרובית אפוייה, עגבניות
צליות ואגוזי לוז ברוטב טחינה וציילי הדורים

רכיבים

- 1 כרובית בינונית אפוייה חתוכה לפרחים
- 3 כפות שמן זית
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור גרוס
- 2 כפות טחינה גולמית
- 30 גרם פרוסות בצל סגול
- 6 יחידות עגבניות שרי צליות
- 20 גרם בייבי בזיל
- 20 גרם בייבי תרד
- 1 חסה סלנובה מופרדת לעלים
- 15 גרם אגוזי לוז קלויים
- קורט מלח ים
- 40 מ"ל רוטב חרדל ודבש "הלמניס"

אופן הכנה:

1. בקערה עמוקה מערבבים את החסה, התרד, הבצל הסגול והשרי הצלוי ומתבלים ברוטב ציילי הדורים.
2. מסדרים בצלחת הגשה ומניחים מעל את פרחי הכרובית.
3. מזלפים טחינה גולמית, מקשטים באגוזי הלוז ומגישים.



סלט אה-לה-רומנה

ארטישוק צרוב, תפוחי אדמה ואנשובי על מצע גבינת לאבנה ברוטב הדרים בלסמי

רכיבים

- 3 יחידות תחתיות ארטישוק פרוסות
- 15 גרם זיתי קלמטה
- 3 יחידות עגבניות שרי צלויים
- 30 גרם קוביות תפוח אדמה
- מיקס עשבי תיבול- בזיליקום, פטרוזיליה, בצל ירוק וכוסברה
- 1 פלפל צ'ילי אדום חתוך אלכסונים
- 5 פלטי אנשובי
- 40 מ"ל רוטב הדרים בלסמי (ראה מתכון מטה)
- 50 גרם בייבי ארוגולה
- קרעים של לחם
- 3 כפות שמן זית
- 30 גרם גבינת לאבנה

אופן הכנה:

1. מחממים מחבת עם שמן זית ומטגנים את הארטישוק עד לקבלת צריבה.
2. בקערה עמוקה מערבבים את עשבי התיבול, הזיתים ותפוח האדמה, מוסיפים את הארוגולה ואת תוכן המחבת ומתבלים ברוטב.
3. מורחים את גבינת הלאבנה בצלחת הגשה ומוסיפים את הסלט.

רוטב הדרים בלסמי

רכיבים

- 100 מ"ל רוטב וינגריט הדרים "הלמניס"
- 30 גרם רוטב בלסמי

אופן ההכנה:

מערבבים בקערה את כל הרכיבים עד לקבלת תערובת אחידה.





WWW.UFS.COM



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.