



איולי סלק



איולי כוסברה



ספייסי מין



איולי פלפלת



איולי אריסה
ולימון כבוש



איולי כמהין



איולי סאטה



איולי קארי ירוק



איולי ברביקיו



איולי פסטו



איולי ציפוטלה



איולי שיפקה

— AND A —
TOUCH
of RICHNESS



איולי עמבה



איולי שום



איולי דיאבלו



איולי נפאלי



קטשופ חריף



איולי
חציל שרוף



איולי ווסאבי



הממרח הגדול הבא



מיונז הלמניס



קטשופ הלמניס



אמריקן איולי



איולי תאילנדי



איולי מרוקאי - אריסה ולימון כבוש

רכיבים ל-30 מנות:

1 ק"ג מיונד הלמני'ס

250 גרם לימון כבוש

250 גרם אריסה מרוקאית

חופן עלי כוסברה טריים קצוצים

אופן הכנת המנה:

1. טוחנים את הלימון הכבוש למרקם חלק
2. מערבבים את הלימון הטחון עם האריסה לתערובת אחידה
3. מחדירים בתנועת קיפול את האריסה והלימון הכבוש אל תוך המיונד עד לקבלת מרקם אחיד ויציב
4. מוסיפים את עלי הכוסברה הקצוצה אל תוך האיולי
5. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים



איולי פלפלת - Pepper Steak

רכיבים ל-20 מנות:

1 ק"ג מיונד הלמני'ס

50 גרם פלפל שחור גרוס

50 גרם חרדל דיז'ון הלמנס

5 גבעולי טימין טרי קצוץ

אופן הכנת המנה:

1. מערבבים בתנועת קיפול את כל המרכיבים עד לקבלת מרקם אחיד
2. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים



איולי עמבה

רכיבים ל-25 מנות:

1 ק"ג מיונד הלמני'ס

200 גרם עמבה

50 גרם פלפל שיפקה נקי מגרעינים וקצוץ

חופן פטרוזיליה טרייה קצוצה

1 גבעול בצל ירוק קצוץ

אופן הכנת המנה:

1. מערבבים בתנועת קיפול את כל המרכיבים עד קבלת מרקם אחיד
2. מצננים במקרר למשך חצי שעה ומגישים
3. לגרסה מעודנת יותר ניתן להוסיף 50 גרם רוטב פסיפלורה קארט דור



אופציונאלי:

50 גרם רוטב פסיפלורה קארט דור

איולי פסטו

רכיבים ל-30 מנות:

1 ק"ג מיונז הלמני'ס

500 גרם ממרח פסטו בזיליקום הלמנס

100 גרם גבינת פרמזן

אופן הכנת המנה:

1. טוחנים במעבד מזון את רוטב הפסטו והפרמזן למרקם חלק
2. מערבבים אל תוך המיונז בתנועת קיפול עד לקבלת מרקם אחיד
3. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים



איולי כוסברה

רכיבים ל-25 מנות:

1 ק"ג מיונז הלמני'ס

250 גרם כוסברה טרייה

50 גרם שמן זית

50 גרם מיץ לימון

3 שיני שום טריות

2 פלפלים ירוקים חריפים נקיים מגרעינים

קורט מלח להשלמת טעם

אופן הכנת המנה:

1. טוחנים במעבד מזון למרקם חלק את הכוסברה, השום, הפלפל, הלימון ושמן הזית
2. מערבבים עם המיונז בתנועת קיפול עד לקבלת מרקם אחיד
3. משלימים תיבול עם מלח
4. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים



איולי דיאבלו

רכיבים ל-30 מנות:

1 ק"ג מיונז הלמני'ס

15 פלפלים אדומים קלויים, קלופים

וללא גרעינים

2 שיני שום

50 גרם רוטב צ'ילי חריף קנור

קורט מלח להשלמת טעמים

אופן הכנת המנה:

1. טוחנים במעבד מזון למרקם חלק את הפלפלים הקלויים, השום ורוטב הצ'ילי החריף
2. מערבבים עם המיונז בתנועת קיפול
3. מוסיפים את המלח להשלמת טעמים
4. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים



איולי סאטה בוטנים

רכיבים ל-35 מנות:

1 ק"ג מיונז הלמנ'ס

500 גרם חמאת בוטנים איכותית חלקה

100 גרם מים רותחים

50 גרם חרדל תלמה

100 גרם רוטב נפאלי קנור

20 גרם רוטב צ'ילי חריף קנור

כפית ג'נג'ר טרי קצוץ

אופן הכנת המנה:

1. ממסים את חמאת הבוטנים במים הרותחים ומצננים
2. מוסיפים לחמאת הבוטנים את רוטב הצ'ילי החריף, הרוטב הנפאלי, החרדל והג'נג'ר
3. מחברים את התערובת אל המיונז בתנועת קיפול עד לקבלת מרקם אחיד
4. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים



איולי ברביקיו מעושן

רכיבים ל-30 מנות:

1 ק"ג מיונז הלמנ'ס

400 גרם רוטב BBQ הלמנ'ס

50 גרם רוטב צ'ילי חריף קנור

1 כפית שמן שומשום

אופן הכנת המנה:

1. מערבבים את כל המרכיבים בתנועת קיפול עד לקבלת מרקם אחיד
2. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים



איולי חציל שרוף

רכיבים ל-30 מנות:

1 ק"ג מיונז הלמנ'ס

3 חצילים בגודל בינוני שרופים על הגז

3 שיני שום

קורט מלח

אופן הכנת המנה:

1. טוחנים במעבד מזון למרקם חלק את השום והחצילים השרופים עם קליפתם
2. מערבבים בתנועת קיפול את החצילים הטוחנים עם המיונז עד לקבלת מרקם חלק
3. משלימים תיבול עם מלח
4. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים



אמריקן איולי

רכיבים ל-40 מנות:

1 ק"ג מיונז הלמנ'ס
550 גרם קטשופ הלמנ'ס
450 גרם חרדל תלמה

אופן הכנת המנה:

1. מערבבים בתנועת קיפול את כל רכיבי המתכון למרקם אחיד
2. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים



איולי שיפקה

רכיבים ל-30 מנות:

1 ק"ג מיונז הלמנ'ס
500 גרם פלפל שיפקה לפני סינון

אופן הכנת המנה:

1. טוחנים במעבד מזון למרקם חלק את השיפקה עם הגרעינים
2. מערבבים בתנועת קיפול עם המיונז
3. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים



איולי נפאלי

רכיבים ל-30 מנות:

1 ק"ג מיונז הלמנ'ס
400 גרם רוטב נפאלי קנור
20 גרם רוטב צ'ילי חריף הלמנ'ס
כפית שמן שומשום
חצי כפית ג'ינג'ר טרי קצוץ

אופן הכנת המנה:

1. מערבבים בתנועת קיפול את כל מרכיבי המתכון למרקם אחיד
2. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים



איולי תאילנדי

רכיבים ל-30 מנות:

1 ק"ג מיונז הלמנס

300 גרם אננס טרי (במידה וממירים את האננס הטרי באננס משומר יש להוסיף 50 גרם מיץ לימון)

30 גרם רוטב צ'ילי מתוק קנור

20 גרם רוטב צ'ילי חריף קנור

כפית ג'ינג'ר טרי קצוץ

חופן כוסברה טרייה קצוצה

1 גבעול בצל ירוק קצוץ

1 שן שום טרייה

1 כפית שמן שומשום

אופן הכנת המנה:

1. טוחנים במעבד מזון למרקם חלק את האננס, הג'ינג'ר, השום, הצ'ילי המתוק והצ'ילי החריף
2. מערבבים עם עשבי התיבול ושמן השומשום
3. מערבבים עם המיונז בתנועת קיפול עד לקבלת מרקם אחיד
4. מוסיפים מלח להשלמת טעם
5. מצננים במקרר במשך 30 דקות ומגישים



איולי וואסאבי

רכיבים ל-30 מנות:

1 ק"ג מיונז הלמנס

250 גרם אבקת וואסאבי

150 גרם סודה לשתייה

50 גרם רוטב סויה סיני קנור

1 כפית שמן שומשום

אופן הכנת המנה:

1. פותחים את אבקת הוואסאבי במי הסודה למרקם אחיד וחלק
2. מערבבים עם רוטב הסויה סיני ושמן השומשום למרקם אחיד
3. מערבבים בתנועת קיפול עם המיונז
4. מצננים במקרר למשך חצי שעה ומגישים



איולי קארי ירוק

רכיבים ל-30 מנות:

1 ק"ג מיונז הלמנס

200 גרם משחת קארי ירוקה

50 גרם מים רותחים

חופן רצועות עלי בזיליקום קצוצים (שיפונד)

1 גבעול בצל ירוק קצוץ

אופן הכנת המנה:

1. פותחים את משחת הקארי במים הרותחים
2. מערבבים בתנועת קיפול את הקארי אל תוך המיונז
3. מוסיפים את הבזיליקום והבצל הירוק
4. מצננים במקרר למשך חצי שעה ומגישים



איולי ציפוטלה

רכיבים ל-25 מנות:

1 ק"ג מיונז הלמנ'ס

250 גרם מחית ציפוטלה

30 גרם אבקת פילדלפיה



אופן הכנת המנה:

1. מערבבים את כל המרכיבים בתנועת קיפול עד לקבלת מרקם אחיד

איולי כמהין

רכיבים ל-30 מנות:

1 ק"ג מיונז הלמנ'ס

400 גרם פטריות השמפניון קצוצות

80 גרם מחית כמהין

20 גרם שמן כמהין

5 גרם פלפל שחור גרוס



אופן הכנת המנה:

1. צולים את פטריות השמפניון הקצוצות במשך 12 דקות ומצננים
2. טוחנים את פטריות השמפניון עם מחית הכמהין ושמן הכמהין
3. מערבבים את כל המרכיבים לתוך המיונז בתנועת קיפול עד לקבלת מרקם אחיד

איולי סלק

רכיבים ל-35 מנות:

1 ק"ג מיונז הלמנ'ס

500 גרם סלק מבושל

120 גרם משחת וואסבי

20 גרם רכז רימונים

20 גרם חומץ בלסמי

10 גרם מלח



אופן הכנת המנה:

1. טוחנים את הסלק עם משחת הוואסבי, רכז הרימונים והחומץ הבלסמי עד לקבלת משחה חלקה
2. מערבבים את המחית אל תוך המיונז בתנועת קיפול ומתבלים במלח

קטשופ חריף

רכיבים ל-20 מנות:

600 גרם קטשופ פאץ' הלמנ'ס

400 גרם צ'ילי חריף "קנור"



אופן הכנת המנה:

1. מערבבים את כל המרכיבים למרקם חלק