



• WORLD'S •
FAVORITE*

NOW IN BELGIUM!



HELLMANN'S REAL: WERELDWIJD GEROEMD EN NU EINDELIJK OOK IN BELGIË VERKRIJGBAAR

Verrijk je burger vanaf nu met Hellmann's Real

Kosmopolitische foodies hebben Hellmann's Real ongetwijfeld al ontdekt tijdens buitenlandse gastronomische ontdekkingsstochten. Veel topchefs gebruiken het als "secret ingredient" en nu komt Hellmann's Real rechtstreeks uit New York, ook naar België. De wereldwijd geroemde mayonaise volgens Engels recept is nu ook voor Belgische fijnproevers beschikbaar. Het traditionele recept werd in 1913 door Richard Hellmann samengesteld. Nu kunnen we eindelijk ook in België de onderscheidende smaak van Hellmann's Real degusteren. Richard Hellmann maakte met eenvoudige ingrediënten en een eenvoudig recept de buitengewoon smaakvolle Hellmann's Real. Hellmann's Real is beschikbaar bij Delhaize, Carrefour, Cora, Match en Makro.

“I remembered the promise and the opportunity ... and without much ado or fear I was on my way...”

Richard Hellmann

Hellmann's migreerde in 1903 van Duitsland naar New York, waar hij een delicatessenzaak opende en zijn American Dream waarmaakte. In plaats van op opportuniteiten te wachten, creëerde hij er zelf en bracht hij met passie zijn geliefde Hellmann's Real aan de man. Het is niet toevallig dat Hellmann's in New York ontstond. Met zijn smeltkroes van culturen en wereldkeukens is New York een ware inspiratiebron.

Richard geloofde in plezier. Deze perceptie maakt van zijn Hellmann's Real dé nummer één. Met zijn vrouw Margaret aan zijn zijde, perfectioneerde hij zijn Hellmann's Real, tot “World's Favourite*”. Het blauwe lint rond het potje was een teken van perfectie en trots. Tot vandaag is het blauwe lintje het symbool van de hoge standaard van Hellmann's.

Hellmann's gelooft dat eten een groot deel van het leven is. En dat is ook topchefs niet ontgaan. Een glimlach toveren bij elke maaltijd kan door eenvoudige, maar smaakvolle ingrediënten te gebruiken. Zo maak je bijvoorbeeld van een lekkere burger een burger op topniveau, door Hellmann's Real toe te voegen. Dit zorgt immers voor een smaakvolle extra touch.

Op de volgende pagina's vind je inspirerende Hellmann's-recepten. Ga zelf aan de slag en ontdek de smaak van Hellmann's Real.

* Gebaseerd op AC Nielsen verkoop- en aandeelcijfers van Hellmann's wereldwijd, mayonaise segment, 2010 – Sept.2015.



Voor meer informatie:

PeppeRmint

Nadia Naji

nnaji@peppermint.be

02 210 02 52

0479 56 38 83



MR SUNNY SIDE UP BURGER

250 gram (mager) rundergehakt	zout (optioneel)
2 plakjes cheshirekaas	peper
1 eetlepel pittige mosterd	4 hele tomaten
2 eieren	200 ml tomatenblokjes uit blik
2 middelgrote uien	2 eetlepels tomatenpuree
een klontje margarine of olie	1 ui
30 gram honing	1 rode chilipeper
2 eetlepels mayonaise van Hellmann's	1 limoen
sla	suiker
2 broodjes	

1. Meng het gehakt naar smaak met peper en mosterd.
2. Vorm burgers van het mengsel en gril of bak ze in een pan.
3. Bak twee spiegeleieren.
4. Snijd de uien en bak ze in een pan met margarine; voeg de honing toe en laat even garen.
5. Om de chilisaus te maken, doe je de tomatenblokjes uit blik, de vers gesneden tomaten, de fijngesneden chilipeper, de tomatenpuree, de uien, eventueel zout en een snufje peper in een pan. Breng het geheel aan de kook. Breng op smaak met een vleugje limoensap en suiker.
6. Besmeer de twee helften van het broodje met mayonaise van Hellmann's.



THE CRUNCHY CHICKEN BURGER

2 kipfilets (125 gram)	2 eetlepels mayonaise van Hellmann's
2 eieren	1 limoen
100 gram cornflakes	2 bagelbroodjes
100 gram broodkruimels	zout (optioneel)
30 gram margarine of olie	peper
Romeinse sla	

1. Snijd de kipfilets door de helft en breng ze op smaak met zout (optioneel) en peper.
2. Klop de eieren in een kom en voeg eventueel zout toe.
3. Maak de cornflakes fijn.
4. Rol de kipfilets door de eieren.
5. Bedek met de geplette cornflakes.
6. Rol de kipfilets door de broodkruimels en klop ze zachtjes plat.
7. Doe de margarine of olie in een pan en bak de gepaneerde kip langzaam goudbruin op een matig vuur.
8. Meng de mayonaise van Hellmann's met de geraspte limoenschil, limoensap en zout.
9. Bestrijk de twee helften van het broodje met de mayonaise van Hellmann's.



THE VEGGIE POTATO BURGER

300 gram bloemige aardappelen	gerookt zout (optioneel)
1 ei	olijfolie
2 eetlepels bloem	30 gram bruine suiker
20 gram margarine of olie	50 gram walnoten
1 courgette	2 eetlepels mayonaise van Hellmann's
1 rode of gele paprika	2 broodjes
100 gram champignons	zout
100 gram groene, jonge asperges	peper
2 tomaten	

1. Doe de geraspte aardappelen in een kom en meng samen met het ei en de bloem. Kruid naar smaak met zout en peper.
2. Vorm twee burgers van het mengsel en bak ze goudbruin in margarine of olie.
3. Doe de courgette, paprika, champignons, asperges en tomaten in een ovenschaal, bestrooi eventueel met gerookt zout. Besprenkel met olijfolie en bak het geheel ongeveer dertig minuten in de oven op 150°C.
4. Laat de bruine suiker karamelliseren in een pan, voeg de gehakte walnoten toe en laat afkoelen.
5. Leg de aardappelburger en de geroosterde groenten op het broodje en strooi de krokante walnoten eroverheen.
6. Bestrijk de onderste en bovenste helft van het broodje met mayonaise van Hellmann's.



THE SURF 'N' TURF BURGER

250 gram ossenhaas	2 eetlepels tomatenpuree
2 gamba's	1 limoen
4 teentjes knoflook	2 broodjes
margarine of olie	zout
2 eetlepels mayonaise van Hellmann's	peper

1. Kruid de ossenhaas met zout en peper, bak het vlees aan beide kanten bruin in margarine en zet in de oven op 150°C. Verhit de ossenhaas in de oven tot hij een kerntemperatuur van ongeveer 57°C heeft. Meet dit met een vleesthermometer. Laat het vlees ongeveer tien minuten rusten.
2. Maak de gamba's schoon. Breng ze op smaak met zout en peper en bak ze in margarine met de grofgesneden knoflook.
3. Meng voor de cocktailsaus de mayonaise van Hellmann's met de tomatenpuree en kruid met zout (optioneel), peper en limoensap.
4. Snijd de ossenhaas in reepjes en leg ze op het broodje, samen met de gamba's en de cocktailsaus.