

DOMOWY MAJONEZ

Majonez w stylu włoskim



Majonez curry



Majonez w stylu berneńskim



Majonez morelowy



Majonez a'la hummus



Tofuniez



THE SPARKLE
IN HOME
DELIVERY

Aviko

Wartość dodana dzięki majonezowi własnej roboty

Klienci mają duży wybór lokali oferujących jedzenie z dowozem, dlatego musisz się postarać, jeśli chcesz, żeby zamówili właśnie u Ciebie. Dodaj coś ekstra. Zaskocz klientów samodzielnie przygotowanym majonezem. Mamy dla Ciebie 6 łatwych do wykonania przepisów. Co miesiąc możesz dodać do menu inny majonez jako „specjalność miesiąca”.



1. MAJONEZ CURRY

- 1 l majonezu
- 1 łyżka żółtej pasty curry
- 1 łyżeczka kurkumy
- 50 ml śmietany kremówki



Przetóż majonez do miski i dodaj do niego żółtą pastę curry oraz kurkumę. Dobrze wymieszaj składniki. Śmietanę ubij (nie na sztywno) i ostrożnie dodaj do majonezu.

2. MAJONEZ W STYLU WŁOSKIM

- 1 l majonezu
- 80 g parmezanu
- 2 łyżeczki włoskich suszonych ziół



Przetóż majonez do miski i posyp startym parmezanem. Dodaj suszone włoskie zioła i wymieszaj wszystkie składniki.

3. MAJONEZ W STYLU BERNEŃSKIM

- 1 l majonezu
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżka białego octu winnego
- 1 łyżeczka suszonego estragonu
- 1 łyżeczka suszonej trybuli
- 2 szalotki, poszatowane



Przetóż majonez do miski i dodaj do niego pozostałe składniki. Dokładnie wymieszaj.

4. MAJONEZ A'LA HUMMUS

- 1 l majonezu
- 4 łyżki ketchupu
- 4 łyżki hummusu
- 1 łyżka koniaku
- 1 łyżka sherry



Przetóż majonez do miski i dodaj do niego pozostałe składniki. Dokładnie wymieszaj.

5. MAJONEZ MORELOWY

- 1 l majonezu
- 3 łyżki dżemu morelowego
- 1 łyżka mielonego curry
- 1 łyżka mielonego imbiru



Przetóż majonez do miski i dodaj do niego pozostałe składniki. Dokładnie wymieszaj.

6. TOFUNEZ

- 600 g tofu
- 2 łyżki białego octu winnego
- 2 łyżki musztardy Dijon
- 350 ml oleju słonecznikowego
- czarny pieprz do smaku



Włóż tofu do miski i dodaj resztę składników. Ubij wszystko na gładki, kremowy sos.