

LUKULL SAUCE HOLLANDAISE IN DER FREIZEIT- GASTRONOMIE?

WIR ZEIGEN
DIR WIE!



Unilever
Food
Solutions



SO PIMPST DU DEINE IMBISS-KLASSIKER

In wenigen einfachen Schritten bietest du deinen Besucher*innen eine vegetarische Option. Mit Lukull Sauce Hollandaise und The Vegetarian Butcher – da fängt der Freizeitspaß schon beim Essen an!



Das bringt Lukull:
Beliebtesten Geschmack,
hohe Stabilität.
Schnelles und sicheres
Ergebnis für neue,
kreative Gerichte –
im Handumdrehen.

**NOCHICKEN NUGGETS /
TOMATO PRONTO /
HOLLANDAISE**



**NOBRATWURST /
ZWIEBELRINGE /
HOLLANDAISE**

**POMMES /
HOLLANDAISE /
ZWIEBEL**



**SCHASCHLIK /
HOLLANDAISE /
SAMBAL MANIS**



**KÖFTE /
HOLLANDAISE /
WÜRZPASTE
KNOBLAUCH**

NOCHICKEN NUGGETS / TOMATO PRONTO NAPOLETANA / **HOLLANDAISE**



ZUTATEN

30 Stk. The Vegetarian Butcher NoChicken Nuggets, 5 Stk. Romana Salatherzen, 150 g Wiesenkräuter, 400 g Kirschtomaten, 500 ml Knorr Dressing Balsamico, 300 ml Lukull Sauce Hollandaise, 100 ml Knorr Tomato Pronto Napoletana



STEP 1

Lukull Sauce Hollandaise mit Knorr Tomato Pronto Napoletana verrühren. In einer Schüssel oder einem kleinen Schälchen bereitstellen.



STEP 2

Romana Salatherzen wie gewünscht schneiden. Kirschtomaten vierteln und dazugeben. Wiesenkräuter unterheben und alles mit Knorr Dressing Balsamico marinieren.



STEP 3

The Vegetarian Butcher NoChicken Nuggets in einer Friteuse, im Backofen oder in einer Pfanne (Grillplatte) ausbacken. Alles zusammen gefällig anrichten.

NOBRATWURST / HOLLANDAISE / ZWIEBELRINGE



ZUTATEN

10 Stk. The Vegetarian Butcher NoBratwurst, 1,5 kg Zwiebelringe, 300 g Röstzwiebeln, 150 g Zwiebel-Brunoise, 300 ml Lukull Sauce Hollandaise, 80 ml Knorr Sunshine Chili



STEP 1

The Vegetarian Butcher NoBratwurst in einer Pfanne oder auf dem Grill rösten.



STEP 2

Lukull Sauce Hollandaise mit Knorr Sunshine Chili verrühren. In eine Squeeze-Flasche füllen und bereit stellen.



STEP 3

Zwiebelringe wie gewohnt ausbacken, anrichten und The Vegetarian Butcher NoBratwurst dazu geben, mit der Sauce toppen. Mit Röstzwiebeln und Zwiebel-Brunoise finalisieren.

POMMES / **HOLLANDAISE** / PETERSILIE / ZWIEBEL



ZUTATEN

2 kg Julienne Pommes, 200 g rote Zwiebeln, 100 g Petersilienkresse, 300 ml Lukull Sauce Hollandaise

STEP 1

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.



STEP 2

Einen Teil der Petersilienkresse entsaften und unter die Lukull Sauce Hollandaise rühren. Sauce in eine Squeeze-Flasche füllen. Restliche Kresse beiseite stellen.

STEP 3

Pommes Julienne wie gewohnt frittieren. Alles gefällig anrichten, mit Kresse und Zwiebelringen toppen.



SCHASCHLIK / HOLLANDAISE / SAMBAL MANIS / DIPPER



ZUTATEN

30 Stk. The Vegetarian Butcher NoMeatballs, 20 Stk. braune Champignons, 1,5 kg Dipper, 300 ml Lukull Sauce Hollandaise, 80 ml Knorr Sambal Manis, Hellmann's BBQ Marinade



STEP 1

Abwechselnd The Vegetarian Butcher NoMeatballs und Pilze auf einen Schaschlikspieß stecken, auf ein GN geben und im Ofen bei 180 °C für 6 Minuten rösten (alternativ auf Grillplatte / Grill rösten). Rausnehmen und in Hellmann's BBQ Marinade einlegen.



STEP 2

Lukull Sauce Hollandaise mit Knorr Sambal Manis verrühren. In eine Squeeze-Flasche füllen und bereit stellen.



STEP 3

Kartoffel Dipper in einer Fritteuse wie gewohnt frittieren. Dipper und Schaschlikspieß zusammen anrichten.

KÖFTE / HOLLANDAISE / GEWÜRZPASTE KNOBLAUCH



ZUTATEN

2 kg The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger, Essig & Öl, Salz, 30 g Knorr Professional Gewürzpaste Knoblauch, n. G. Baharat, 80 g Schalotten-Brunoise, 1 kg Rotkohl, 80 g Gurke, 30 g veganer Joghurt, Minze, 300 ml Lukull Sauce Hollandaise



STEP 1

The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger auftauen, würzen und am Spieß in Form bringen.



STEP 2

Lukull Sauce Hollandaise mit Knoblauch, Joghurt und geriebener Gurke verrühren.

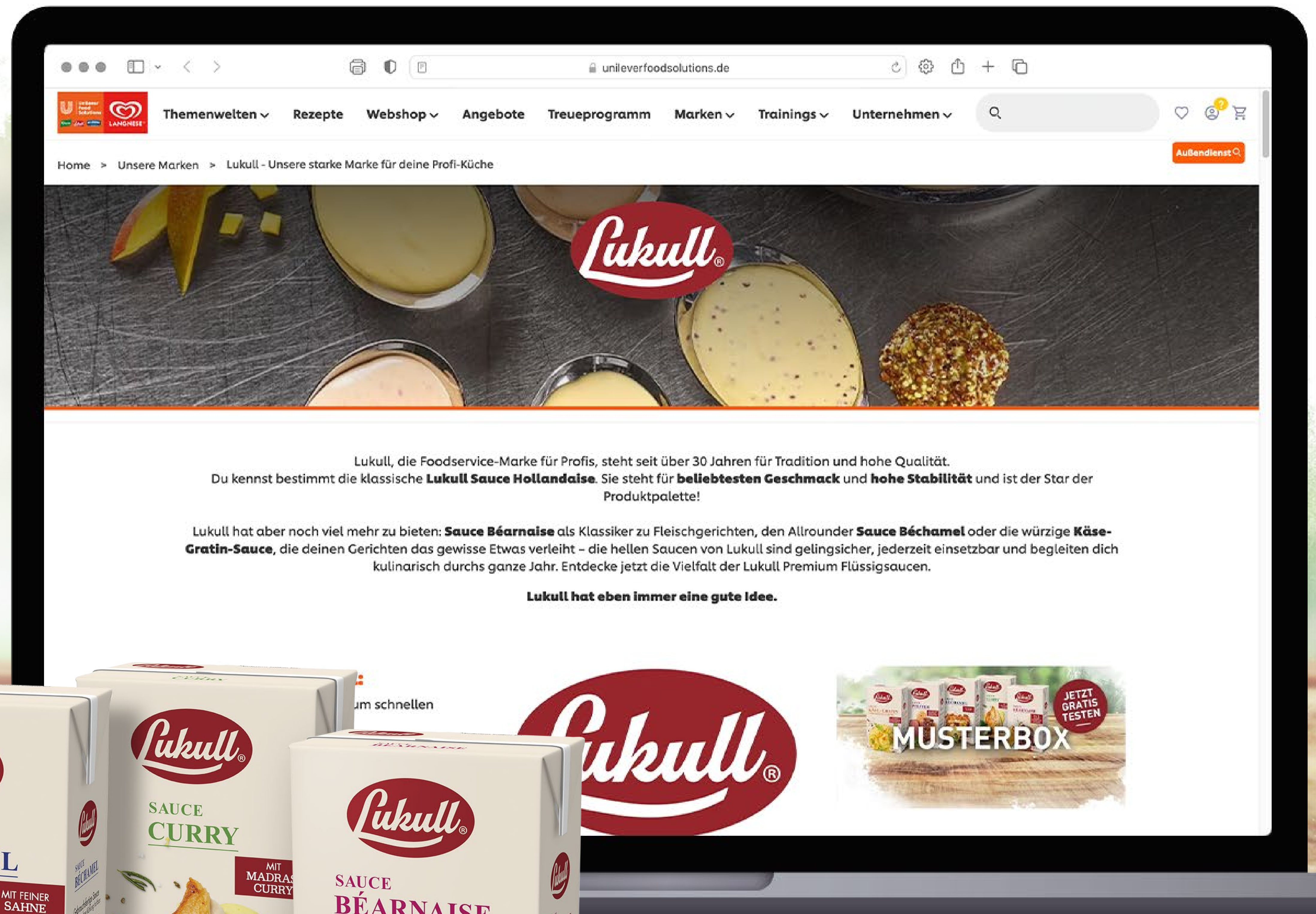


STEP 3

Rotkohl fein schneiden, mit Salz würzen und gut durchkneten. Mit Essig und Öl abschmecken und anrichten.

Hier bestellen
ufs.com/musterbox

JETZT LUKULL MUSTER-BOX
MIT WEITEREN SAUCEN-VARIANTEN
GRATIS BESTELLEN!



Noch mehr rund um
Lukull findest du auf
ufs.com/lukull



Unilever
Food
Solutions

