



HELLMANN'S.

EST. 1913



Ühe ampsu
SUUPISTED

Sellest retseptivihikust tuleb hea abimees neile, kes soovivad oma kööki uusi värve tuua ja valmistada suupisteid viimaste toiduvalmistamise suundumuste ja võtete kohaselt. Uued maitset valmistavad teie külalistele meeldiva üllatuse ja suupistete uudne kujundus ei jäta kedagi ükskõikseks.

Rikastage oma suupistete valikut senitundmatute maitsetega ja hämmastava väljanägemisega. Peamine - ärge kartke kulinaarseid eksperimente ja nautige uusi avastusi. Edukaid loomingulisi otsinguid!



HELLMANN'S SANDWICH DELIGHT KOOREJUUST, 1,5 KG

Eriti kerge võileivale määrida, kreemja struktuuriga, hõrgu maitsega madalama rasvasisaldusega koorejuust. Kerge segada muude koostisosadega. Kreemja struktuuri tõttu sobib ideaalselt suupistete ja juustukookide valmistamiseks.

SISUKORD

RÖSTITUD SEEMNELEIB KÜÜLIKUPASTEEDI, TOMATIMARMELAADI JA ÜRTIDEGA SIDRUNPIPRAKREEMIGA.....	5
RÖSTITUD SEEMNELEIB KÜÜLIKUPASTEEDI, TOMATIMARMELAADI JA ÜRTIDEGA.....	7
SEAKÕRVATERRIIN SINEPIKREEMI JA KRÕBEDA SEAKÕRVAGA.....	9
PEEDI- JA KREEKA PÄHKLI KOOK KITSEJUUSTUVAHU JA KRÕBEDA SIBULAGA.....	11
SUITSULÕHEFILEEVAHT, SERVEERITUD ÜRDIKORVIKESES.....	13
FILOTAINAST KORVIKE PIKANTSE KREVETI- JA JUUSTUSALATIGA.....	15
RÖSTITUD VÄRSKE KARTUL PEEDIVIILU, MÄDARÕIKAKREEMI JA SOOLAKILUGA.....	17
PRANTSUSE RÖSTSAI JUUSTU- JA TOMATIKREEMIGA NING MURENDATUD KITSEJUUSTUGA.....	19
AHJUS KÜPSETATUD KARTULIKOOK SIBULAKREEMI JA ROSMARIINIGA MARINEERITUD HIRVELIHA-CARPACCIO'GA.....	21
ROOSA TUUNIKALATARTAR OLIIVITAPENAADI, KURGI- JA REDISESALATI NING PIKANTSE PIPRAKREEMIGA.....	23
PÕLETATUD FORELLIFILEE SOJA- JA SEESAMILEOTISE, TSITRUSEKREEMI JA MEREROHUSALATIGA.....	25
KADAKAMARINAADIS MARINEERITUD ROSTBIIF RÖSTITUD RUKKILEIVAL PIPRAKREEMI JA POHLAMOOSIGA.....	27
FILOTAINAKORVIKE KREVETI-JUUSTUKREEMI, MEEGA KREVETTIDE JA KALAMARJAGA.....	29
MURETAINAST KORVIKE PARDI-CONFIT', LINNULIHATARRETISE NING MUSTA PLOOMI JA JUUSTUKREEMIGA.....	31
SPINATIKÜPSIS TRÜHVLI-JUUSTUKREEMI JA PRAETUD KÜLMASEENTEGA.....	33
TOMATI-JUUSTUKREEM MURULAUGUGA.....	35
MAKRELLIFILEERULLID KÜÜSLAUGUKREEMI JA PÕLETATUD SIBULAGA.....	37
VEISEFILEE REDUTSEERITUD PULJONGI KREEMI JA KARAMELLISTATUD SIBULAGA.....	39





RÖSTITUD RUKKILEIVASUUPISTE

TSITRUSE- JA ÜRDIMARINAADIS MARINEERITUD KAHEKSAJALA, MEREROHUSALATI JA SIDRUNPIPRAKREEMIGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

röstitud rukkileivaviilud	10 tk
kaheksajalg	110 g
mererohusalat	35 g
sidrunpiprakreem	50 g

SERVEERIMINE:

- Jätke suupisteleib vormi sisse, millega see välja pressiti, vajutage leivale veidi kreemi, asetage läbi vormi kreemi peale kaheksajalamassi ja vajutage sõrmega kinni, et see laiali ei pudeneks. Eemaldage vorm.
- Pigistage kaheksajalamassi servadele kreemi, asetage peale mererohusalatit.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:







RÕSTITUD SEEMNELEIB

KÜÜLIKUPASTEEDI,
TOMATIMARMELAADI JA ÜRTIDEGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

rõstitud seemneleivaviilud	10 tk
küülikupasteet	150 g
tomatimarmelaad	70 g

SERVEERIMINE:

- Määrige rõstitud leivale küülikupasteeti, tõstke sellele tomatimarmelaadi.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:







SEAKÕRVATERRIIN

SINEPIKREEMI JA KRÕBEDA SEAKÕRVAGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

seakõrvaterriin	200 g
sinepikreem	100 g
Dijoni sinepiterad	30 g
krõbe seakõrv	10 g

SERVEERIMINE:

- Tükeldage terriin soovitud kujuga tükkideks, vajutage kondiitrikotist sinepikreemi peale, puistake üle sinepiseemnete ja krõbedate kõrvatükkidega.
- Kaunistage küüslauguseemikutega.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:





PEEDI- JA KREEKA PÄHKLI KOOK

KITSEJUUSTUVAHU JA KRÕBEDA SIBULAGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

peedi- ja Kreeka pähkli koogid	10 tk
kitsejuustuvaht	100 g
krõbe sibul	10 g

SERVEERIMINE:

- Asetage valmis peedi- ja Kreeka pähkli kookidele kitsejuustuvahtu ja krõbedat sibulat.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:





SUITSULÕHEFILEEVAHT, SERVEERITUD ÜRDIKORVIKESES

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

lõhevaht	150 g
muretainas	150 g
ürdikorvikesed	10 tk

SERVEERIMINE:

- Täitke valmis muretainast korvikesed lõhevahuga.
- Suupistet võib kaunistada maitserohelise, kalamarja jms.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:







FILOTAINAST KORVIKE

PIKANTSE KREVETI- JA JUUSTUSALATIGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

filotainast korvikesed	10 tk
kreveti- ja juustusalat	200 g

SERVEERIMINE:

- Tõstke krevetimass jahtunud filotainakorvikesesse, kaunistage ja serveerige

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:





RÖSTITUD VÄRSKE KARTUL

PEEDIVIILU, MÄDARÕIKAKREEMI JA SOOLAKILUGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

värske kartuli viilud	10 tk
peediviilud	10 tk
sinepikreem	100 g
kilufilee	80 g

SERVEERIMINE:

- Määrige kartulile veidi mädarõikakreemi (et peediviil maha ei libiseks), asetage peediviil peale, vajutage sellele mädarõikakreemi.
- Keerake kilufilee kergelt rulli ja asetage suupistele.
- Kaunistage ja serveerige.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:







PRANTSUSE RÖSTSAI

JUUSTU- JA TOMATIKREEMIGA NING MURENDATUD KITSEJUUSTUGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

Prantsuse röstsaiaid	10 tk
juustu- ja tomatikreem	100 g
kitsepiimajuust	60 g

SERVEERIMINE:

- Vajutage jahtunud röstsaiale juustukreemi. Raputage murendatud kitsepiimajuustu peale. Kaunistage ja serveerige.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:





AHJUS KÜPSETATUD KARTULIKOOK

SIBULAKREEMI JA ROSMARIINIGA MARINEERITUD HIRVELIHA-CARPACCIO'GA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

kartulikoogid	10 tk
sibulakreem	70 g
hirveliha-carpaccio	100 g

SERVEERIMINE:

- Eemaldage kartulikook küpsetuspaberilt, määrige sibulakreemiga ja keerake rulli. Pakkige kilesse, et rull hoiaks paremini kuju. Asetage paariks tunniks külmikusse.
- Eemaldage kile ja tükeldage viiludeks. Sellest tuleb suupiste alus.
- Eemaldage külmalt hirvelihalt kilejas kiht, viilutage liha lõikuriga õhukesteks viiludeks ja asetage kihtidena kartulipõhjale.
- Kaunistage sinepiseemnetega.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:







ROOSA TUUNIKALATARTAR

OLIIVITAPENAADI, KURGI- JA REDISESALATI NING PIKANTSE PIPRAKREEMIGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

röstleivad	10 tk
tuunikalatartar	130 g
oliivitapenade	55 g
kurgi- ja redisesalat	50 g
piprakreem	40 g

SERVEERIMINE:

- Võtke röstleib koos vormiga, millega röstleib välja pressiti. Asetage see leivale ja kandke õhem kiht oliivitapenaadi vormi sisse, vajutage sõrmedega kokku. Selle peale kandke paksem kiht tuunikalatartari, vajutage ka see sõrmedega kokku.
- Eemaldage vorm. Pigistage tartarile veidi piprakreemi, asetage kurgi- ja redisesalatit peale.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:







PÕLETATUD FORELLIFILEE

SOJA- JA SEESAMILEOTISE, TSITRUSEKREEMI JA MEREROHUSALATIGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

forellifilee	130 g
soja- ja seesamileotis	80 ml
tsitrusekreem	70 g
mererohusalat	50 g

SERVEERIMINE:

- Kallake lusikale seesamileotist. Asetage sellele põletatud forell, vajutage sellele kondiitrikotist tsitrusekreemi ja asetage mererohusalat peale.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:





KADAKAMARINAADIS MARINEERITUD ROSTBIIF

RÖSTITUD RUKKILEIVAL PIPRAKREEMI JA POHLAMOOSIGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

rostbiif	110 g
rukkileib	120 g
piprakreem	70 g
pohlamoos	50 g

SERVEERIMINE:

- Vajutage röstleiva ühele servale juustukreemi ja asetage sellele rostbiifilõik, tõstke pohlamoosi teisele poolele ja veidi ka lihale.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:







FILOTAINAKORVIKE KREVETI-JUUSTUKREEMI, MEEGA KREVETTIDE JA KALAMARJAGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

filotainast korvikesed	10 tk
kreveti-juustukreem	150 g
meeqa krevetid	15 tk
kalamari	20 g

SERVEERIMINE:

- Tõstke filotainast korvikestele krevetikreemi, asetage peale praetud krevett ja kuhjake kalamarja.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:







MURETAINAST KORVIKE

PARDI-CONFIT, LINNULIHATARRETISE NING MUSTA PLOOMI JA JUUSTUKREEMIGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

muretainast korvikeseid	10 tk
pardi-confit	100 g
linnulihtarretis	100 g
musta ploomi ja juustukreem	70 g

SERVEERIMINE:

- Asetage muretainast korvikesele puljongitarretis, tõstke pressimisvormi abil tarretisele ploomikreemi, pressige seda veidi allapoole ning eemaldage vorm.
- Asetage suupistele rebitud pardi-confit.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:







SPINATIKÜPSIS

TRÜHVLI-JUUSTUKREEMI JA PRAETUD KÜLMASEENTEGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

spinatiküpsised	10 tk
trühvli-juustukreem:	100 g
marineeritud külmaseen	50 g

SERVEERIMINE:

- Vajutage spinatiküpsisele trühvlikreemi, asetage jahtunud marineeritud külmaseeni peale.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:





TOMATI-JUUSTUKREEM

MURULAUGUGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

röstleivad	10 tk
tomati-juustukreem	100 g
roheline murulauk	5 g

SERVEERIMINE:

- Vajutage röstleivale juustumassi ja kaunistage maitserohelisega.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:







MAKRELLIFILEERULLID

KÜÜSLAUGUKREEMI JA PÕLETATUD SIBULAGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

makrellirullid	10 tk
küüslaugukreem	70 g
põletatud sibul	10 tk

SERVEERIMINE:

- Vajutage makrellirullile küüslaugukreemi, asetage põletatud sibul peale

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:







VEISEFILEE REDUTSEERITUD PULJONGI KREEMI JA KARAMELLISTATUD SIBULAGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

röstleivad	10 tk
veisefilee	100 g
reduitseeritud puljongi kreem	80 g
karamellistatud sibul	10 tk

SERVEERIMINE:

- Vajutage röstleivale kreemi, asetage sellele veisefileeri-
bad, tõstke karamellistatud sibulaviile peale.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:





VÕTKE MEIEGA ÜHENDUST:

Edvinas Genys

Turustus- ja suurlientide
juht Balti riikides

+370 682 49006
Edvinas.Genys@unilever.com



Renaldas Bujokas
Suurlientide peakokk
Balti riikides

+370 605 18407
Renaldas.Bujokas@unilever.com

Olari Protin

Toitlustusnõustaja

+372 55 583644
olari.protin@unilever.com



Lauri Ehatamm
Toitlustusnõustaja

+372 53 326111
Lauri.Ehatamm@unilever.com

Erge Kalbus
Eesti tiimijuht

+372 51 53989
Erge.Kalbus@unilever.com

