



RECETTES DES UFS HOCKEY MAYOLIS

Hellmann's réunit les Canadiens autour de deux choses qu'ils adorent : le hockey et la bonne nourriture. Nos chefs ont créé une gamme unique de mayolis, chacune inspirée d'une équipe de hockey canadienne et de sa ville. C'est la meilleure façon de profiter des jours de match tout en célébrant la fierté de sa ville natale!



Centre de la glace Toronto érable-bacon

DONNE : 500 ml

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	UTILISATIONS
400 ml.	De Vraie mayonnaise Hellmann's	Dans un bol, mélanger à l'aide d'un fouet la mayonnaise Vraie Hellmann's, l'ail, le jus de citron, le bacon, le sirop d'érable et la moutarde de Dijon Knorr, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.	<ul style="list-style-type: none">• Panini au poulet et au gouda fumé avec mayoli à l'érable et au bacon• Frites gaufrées de patates douces avec mayoli à l'érable et au bacon
4 g.	D'ail rôti en purée		
5 ml.	Jus de citron frais		
80 g.	Bacon, cuit puis émietté		
50 ml.	Sirop d'érable		
20 ml.	Moutarde de Dijon Knorr®		

Bagel plein-goût de Montréal sans Zamboni

DONNE : 500 ml

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	UTILISATIONS
375 ml.	De Vraie mayonnaise Hellmann's	Dans un bol, mélanger à l'aide d'un fouet la mayonnaise Vraie Hellmann's, l'ail, le jus de citron et le fromage à la crème jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Incorporer l'assaisonnement bagel tout garni (everything bagel).	<ul style="list-style-type: none">• Sandwich à la poitrine de bœuf braisée avec oignons caramélisés, poivrons rouges rôtis et la mayoli bagel tout garni (everything bagel)• Bol déjeuner au bagel plein-goût avec œuf poché, avocat et saumon fumé
4 g.	D'ail rôti en purée		
5 ml.	Jus de citron frais		
125 ml.	Fromage à la crème à la température ambiante		
20 g.	Mélange d'assaisonnement "tout bagel"		



Sauce choix de première ronde d'Ottawa

DONNE : 500 ml

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	UTILISATIONS
150 ml.	De Vraie mayonnaise Hellmann's	Dans un bol, mélanger à l'aide d'un fouet la mayonnaise Vraie Hellmann's et l'ail. Ajouter la sauce à la dinde Knorr préparée et mélanger à l'aide d'un fouet, en brisant les grumeaux, jusqu'à ce qu'elle soit presque complètement lisse. Incorporer la ciboulette et le thym.	<ul style="list-style-type: none">• Hamburger-poutine avec fromage en grains, laitue et tomate• Sandwich pressé à la dinde de l'Action de grâce avec farce et oignons caramélisés
4 g.	D'ail rôti en purée		
275 ml.	Knorr® Professionnel Mélange à Sauce à la Dinde		
2 g.	Thym frais haché		
2 g.	De ciboulette finement hachée		

Miel-aneth Winnipeg en désavantage numérique

DONNE : 500 ml

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	UTILISATIONS
375 ml.	De Vraie mayonnaise Hellmann's	Dans un bol, mélanger à l'aide d'un fouet la mayonnaise Vraie Hellmann's, l'ail, le jus de citron, le miel et l'aneth.	<ul style="list-style-type: none">• Sandwich au poulet croustillant avec bacon, laitue et tomate• Bouchées de pommes de terre croustillantes et épicées avec trempette
4 g.	D'ail rôti en purée		
5 ml.	Jus de citron frais		
75 ml.	Miel		
2 g.	Aneth séché		

Sauce barbecue Calgary en deuxième prolongation

DONNE : 500 ml

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	UTILISATIONS
375 ml.	De Vraie mayonnaise Hellmann's	Dans un bol, mélanger à l'aide d'un fouet la mayonnaise Vraie Hellmann's, l'ail, le jus de citron, la sauce barbecue et la sauce piquante.	<ul style="list-style-type: none">• Wrap au porc effiloché avec oignons croustillants et salade de chou• Ailes de poulet grillées avec trempette
4 g.	D'ail rôti en purée		
10 ml.	Jus de citron frais		
125 ml.	Sauce barbecue au choix		
1 tsp.	Sauce piquante		

Avantage numérique d'Edmonton à l'huile de sésame et aux oignons verts

DONNE : 500 ml

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	UTILISATIONS
80 g.	Oignons verts émincés	Dans un robot culinaire, mélanger les oignons verts, le gingembre et l'huile de sésame. Ajouter la mayonnaise Vraie Hellmann's, l'ail et le jus de citron dans le mélangeur, et mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés.	<ul style="list-style-type: none"> • Wrap de canard à la sauce hoisin avec concombres et chou • Hamburger au gochujang avec kimchi et bacon
2 g.	Gingembre, râpé		
15 ml.	Sauce au poisson		
375 ml.	De Vraie mayonnaise Hellmann's		
4 g.	D'ail rôti en purée		
5 ml.	Jus de citron frais		

Wasabi en jeu à Vancouver

DONNE : 500 ml

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	UTILISATIONS
450 ml.	De Vraie mayonnaise Hellmann's	Dans un bol, mélanger à l'aide d'un fouet la mayonnaise Vraie Hellmann's, l'ail, le jus de citron, la pâte de wasabi et la sauce ponzu jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés.	<ul style="list-style-type: none"> • Pain bao aux champignons teriyaki • Bol de nouilles au saumon grillé avec chou et nori
4 g.	D'ail rôti en purée		
15 ml.	Jus de citron frais		
6 g.	Pâte de wasabi		
20 ml.	Ponzu Sauce		

