

Violife
PROFESSIONAL

Tips: Pizzasalladreceptet blir lite mer är bara topping på pizzan. Servera som ett tillbehör. Citrusfräscht och krispigt.

Fri från MJÖLK · SOJA
GLUTEN · LAKTOS · NÖTTER
KONSERVERINGSMEDEL

WHITE FLATBREAD MED SVAMP & PIZZASALLAD

10 port eller 5-7 bakade flatbreads

White växtbaserad pizza med smakrik svamp och pizzasallad går hem hos alla! Gör en baskräm genom att mixa riven Violife Mozzarella flavour med Flora Plant Visp 31%. Enkel att använda i spritspåse. Servera med en färgrik citrussmakande pizzasallad.

Svamp:
500 g blandsvamp,
ansad och i bitar
1 pressade vitlöksklyftor
50 smält Vioblock
Salt och peppar
10 g hackad persilja

Ingredienser

Pizzasallad:

7 g salt
100 g socker
70 g honung
150 g vatten
½ g gurkmeja
1 g citronzest
(av 1 citron ca)
60 g pressad citronjuice
(av 2 citroner ca)
200 g vitvinsvinäger
750 g tunnstrimlad vitkål
115 g morotsjulienne
125 tunnstrimlad gul lök

Flatbread:

400 g Violife Mozzarella Flavour, riven
200 g Flora Plant Visp 31%
50 g vatten
50 g olivolja
svartpeppar
5-7 färdigbakade flatbread/libabröd



Instruktioner

1. Blanda samman allt till pizzasalladen. Lägg i en vaccpåse och låt stå över natten, eller minst ca 1 timme.
2. Sätt ugnen på 180°.
3. Ansa svampen och lägg i ett bleck vänd ner smält Vioblock, riven vitlök, salt och peppar. Ugnsbaka ca 30 min, vänd då och då. Ta ut svampen och låt svalna ngt, vänd ner den hackade persiljan.
4. Mixa ihop riven Violife Mozzarella flavour med Flora Plant Visp 31%, vatten, olivolja, salt och svartpeppar.
5. Höj ugnstemperaturen till 250°, pizzaläge.
6. Bred blandningen på Libabröden, toppa med svamp och grädda ca 3-5 minuter. Toppa med pizzasallad och servera direkt



melts
GREAT!

Violife
PROFESSIONAL



VARM CH*ESEBUN MED KUMMIN OCH RÅG

18 st ca 50 g / bröd

Varmt kumminbröd med krämigt innehåll. Servera som en mellanrätt eller som en starter.
Godast att servera nybakade men kan även värmas igen strax innan servering.

Ingredienser:

500 g vetemjöl, Tipo 0/0
40 g grovt rågmjöl
12 g torrjäst
30 g socker
10 g salt
2 g kummin, mortlad
115 g Vioblock
150 g Flora Plant Visp 31%
150 g vatten
300 g Violife Epic Mature Cheddar
Flavour, i kuber ca 15 g/st



Fri från MJÖLK · SOJA
GLUTEN · LAKTOS · NÖTTER
KONSERVERINGSMEDEL

Topping:

75 g smält Vioblock
100 g finrivnen Violife Prosciutto



Instruktioner

1. Blanda alla torra ingredienser i en bunke.
2. Smält Vioblock och värm till 37 ° tillsammans Med Flora Plant Visp 31% och vatten. Håll i degblandare och tillsätt mjölblandningen lite i sänder bearbeta väl ca 10 minuter och låt jäsa ca 90 min.
3. Häll upp degen på ett bakkbord och dela till 18 bullar. Tryck ut degen lite lätt, lägg en Violifekub i mitten och forma till runda bullar, täck med plastfolie. Låt jäsa på bakplåtspappersklädd plåt ytterligare ca 60 minuter.
4. Grädda i 225 ° ca 4 minuter, sänk temperaturen till 200° och grädda ytterligare 12 minuter till gyllene. Ta ut och pensla med smält Vioblock samt riv över lite Prosciutto. Servera varma.

Violife
PROFESSIONAL

Fri från MJÖLK · SOJA
GLUTEN · LAKTOS · NÖTTER
KONSERVERINGSMEDEL

VEDELDADE ROTFRUKTER MED GRÖNKÅLSHUMMUS & GREEK WHITE

10 port

En härligt smakrik vintersallad som passar både som förrätt och som tillbehör till valfritt protein. Har du inte tillgång till grill eller öppen eld går det förstås bra att rosta grönsakerna i vanlig ugn. Smulad Violife Greek White över skapar perfekt balans i smakupplevelsen.

Ingredienser:

Ca 1 kg blandade rotfrukter,
skalade och tunnskivade
Salt och peppar
50 g smält Vioblock
300 g Violife Greek White

Lönnsirapdressing:

100 g lönnsirap
30 g risvinsvinäger
50 g olivolja
Salt och peppar

Grönkålshummus:

250 g smörbönor avrunna (spara lagen)
50 g pressad citronjuice (av ca 1 ½ citron)
50 g Tahini
2 g spiskummin
5 g riven vitlöksklyfta
½ g rökt paprikapulver
5 g salt
15 g extra virgin olive oil
50 g lag av smörböna
10 g grönkål, repad och blancherad



Instruktioner

- Lägg tunnskivade rotfrukter i en ugnform, krydda med salt och peppar och pensla med smält Vioblock. Rosta i ugn eller över glödbädd tills nästan klara.
- Blanchera grönkålen i lättsaltat vatten, kyl ner och låt rinna av. Mixa till puré.
- Mixa samman alla ingredienser till hummusen. Vänd ner grönkålspuré allra sist.
- Blanda samman lönnsirapdressing.
- Servera rotfrukterna på grönkålshummus och toppa med smulad Violife Greek White och lönnsirapdressing.



BLOMKÅL- OCH LÖK VIOLIFEBITES MED PERSILJEKRÄM

10 port, ca 12 bollar

Frasiga och smakrika bites med inspiration från det indiska köket, krämigt inuti och krispigt på utsidan. Kan förfriteras och friteras igen strax innan servering. Dessutom mjölk- och glutenfria.

Ingredienser:

360 g blomkål rå, tunnskivad
100 g tunnstrimlad rödlök
110 g Violife Original Flavour
Block, riven
100 g kikärtsmjöl
2 g bakpulver
4 g curry
2 g spiskummin
0,6 g gurkmeja
12 g salt
Olja att friteras i

Persiljekräm:

200 g Violife Creamy Original
Salt och peppar
50 g blancherad persilja
15 g pressad citronjuice



Instruktioner

1. Blanda alla torra ingredienser i en bunke.
2. Blanda finskuren blomkål, lök och riven Violife Original Flavour Block tillsammans med de torra ingredienserna. Forma till golfbollstora bites.
3. Blanchera persiljeblad, kyl ner snabbt och låt rinna av. Mixa till puré.
4. Mixa Violife Creamy Original tills riktigt mjukt, vänd ner persiljan och smaka av med salt, peppar och citronjuice.
5. Värm fritureoljan till 165°. Friter bollarna gyllene och servera med persiljekräm.



Fri från MJÖLK · SOJA
GLUTEN · LAKTOS · NÖTTER
KONSERVERINGSMEDEL



CHANGE CAKE MED HJORTRON & HAVRECRUNCH

10 portioner

Denna cheesecakekräm är ett basrecept som är snabbt och enkelt att göra och perfekt att förbereda och ha i spritspåse. Varva med säsongens bär och toppa med kaksmulor. Detta recept passar alla. Både mjölk- och glutenfri.

Havrecrunch:

100 g Vioblock, rumstempererat
150 g havregryn
80 g strösocker
2 g bikarbonat
1 g malen kardemumma
1 nypa flingsalt

Kräm:

800 g Violife Creamy Original
260 g Flora Plant Visp 31%
90 g florsocker
50 g pressad citronsaft
Citronzest (från 2 citroner)
1 krm vaniljpulver äkta



Rårörda hjortron:

500 g hjortron tinade
100 g strösocker

Instruktioner

1. Vispa Violife Creamy Original ett par minuter tills riktigt fluffig och mjuk. Tillsätt Flora Plant 31% lite i sänder under fortsatt vispande. Tillsätt florsocker, citronsaft och zest samt vaniljpulver. Vispa ytterligare ett par minuter. Lägg i spritspåse och förvara kallt.
2. Vänd ner sockret i de tinade hjortronen och låt stå ca 10 min tills sockret smält. Lägg i spritspåse.
3. Sätt ugnen på 180°.
4. Nyp ihop alla ingredienser till havrecrunch och smula ut det på ett bakplåtspapper. Grädda till gyllene ca 8 min. Låt svalna.
5. Vid servering varva cheesecakekräm med hjortron och toppa med havrecrunch.



Fri från MJÖLK · SOJA
GLUTEN · LAKTOS · NÖTTER
KONSERVERINGSMEDEL