

MMM
MERSMAK

mmmagiske mills
**ÉN MAJONES
MANGE SMAKER**

Mills
PROFF PARTNER

Erik Egtvedt



MILLS EKTE MAJONES

lag din egen magiske majones!



BACONMAJONES



Sprøstek litt bacon i Flytende Melange. Kutt baconet i små biter. Bruk gjerne en stavmikser. Bland med litt over dobbelt mengde Mills Ekte Majones. Spe med litt vann for en lettere konsistens. Mmmmmagisk!

BBQMAJONES



Bland 50/50 Mills Ekte Majones med en god og kruttsterk BBQ-saus. Pisk inn litt eplejuice for en mer flytende konsistens. Passer godt til kyllingvinger, stekte poteter og selvsagt – alt grillet kjøtt!

BLUE CHEESEMAJONES



Ta en god blåmuggost og del i små biter. Bland osten med dobbelt så mye Mills Ekte Majones. Rør inn litt vann for å få en litt luftigere konsistens. Vips så har du en ny dressingfavoritt til hamburgeren. Nam!

CHIPOTLEMAJONES



Smak til Mills Ekte Majones med tørket chipotle til ønsket styrke. Rør inn finkuttet hvitløk. Spe på med vann eller eplejuice for å gjøre chipotle majonesen litt mer flytende og du har en smaksvinner!

DIJONMAJONES



Mills Ekte Majones blandet med dijonsennep er en populær mix som gir hamburgeren en fyldig og god senneps smak. Om du vil lage litt mer liv kan du blande inn grov sennep eller hakke litt persille oppi.

JALAPENOSMAJONES



Kutt jalapeño i små biter og bland det inn med Mills Ekte Majones. Sjekk styrken på jalapeñoen, den bestemmer mengden. Hot og skikkelig godt!

URTEMAJONES



Kjør urterester og olje i en blender til en glatt og irrgønn oljeblanding. Pisk dette inn i Mills Ekte Majones. Smak til med salt, pepper, litt sitron eller en god eddik. Ha gjerne i revet parmesan for en enda fyldigere smak!

PEPPERMAJONES



Rør Mills Ekte Majones sammen med store mengder nykværnet pepper, revet skall og saft fra en lime. Pisk inn litt vann og få en lett, luftig og smakfull Pepper Majones! Mmmmmagisk!



MILLS EKTE MAJONES

Vekt 9,5 kg
Ant i kartong 1
EPD 144458



MILLS EKTE MAJONES

Vekt 5 kg
Ant i kartong 1
EPD 144457



MILLS EKTE MAJONES

Vekt 900g
Ant i kartong 5
EPD 123244

