



8 kjappe

MED MILLS MAJO



MMMMM

GOD SMAK SIDEN 1951



Frisk og luftig majones med et kontinentalt tilsnitt.

Mills Majo

2,5 kg

EPDnr 6 118 640



PROFF PARTNER

BACONMAJO

Sprøstek bacon i Flytende Melange. Kutt baconet i små biter, bruk gjerne en stavmikser. Bland med litt over dobbel mengde Mills Majo. Mmmmagisk!

BBQMAJO

Bland 50/50 Mills Majo med en god og kruttsterk BBQ-saus. Pisk inn litt eplejuice. Passer godt til kyllingvinger, stekte poteter og selvsagt – alt grillet kjøtt.

BLUECHEESEMAJO

Ta en god blåmuggost og del den i små biter. Bland osten med dobbelt så mye Mills Majo. Vipps så har du en ny favoritt til hamburgeren og en klassiker til kyllingvinger.

CHIPOTLEMAJO

Smak til Mills Majo med tørket chipotle til ønsket styrke. Rør inn finkuttet hvitløk. Juster med litt sitron og du har en smaksvinner med trøkk!

DIJONMAJO

Mills Majo med dijonsennep er en populær mix som gir burgeren en fyldig og god sennepsmak. Om du vil lage det mer livat kan du blande inn litt grov sennep og finhakket persille.

URTEMAJO

Kjør det du har av urterester og litt olje i en blender til en glatt og irrgroønn blanding. Pisk dette inn i Mills Majo. Smak til med salt, pepper og litt sitron. Ha gjerne i litt revet parmesan for en enda fyldigere smak.

PEPPERMAJO

Rør Mills Majo sammen med en raus mengde nykvernet sort pepper pluss revet skall og saft fra en lime. Friskt og fenomenalt.

JALAPENOMAJO

Kutt jalapeno i små biter og bland det inn med Mills Majo. Sjekk styrken på jalapenoen, den bestemmer mengden. Hot og godt blir det uansett.

Dette er bare 8 tips. Start gjerne med noen av dem og bruk som utgangspunkt for din egen signaturdressing.