

# MILLS BASEMAJONES

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 Basemajones. Spe med litt vann for en lettere konsistens. mmmmMagisk!

## BBQMAJONES



Bland 50/50 Basemajones med en god og kruttsterk BBQsaus. Pisk inn litt eplejuice for en mer flytende konsistens. Passer godt til kyllingvinger, stekte poteter og selvsagt – alt grillet kjøtt!

## BLUECHEESEMAJONES



Ta en god blåmuggost og del i små biter. Bland osten med dobbelt så mye Mills Basemajones. 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 Basemajones med tørket chipotle til ønsket styrke. Rør inn fin-kuttet hvitløk. Spe på med vann eller eplejuice for å gjøre chipotlemajonesen litt mer flytende og du har en smaksvinner!

## DIJONMAJONES



Mills Basemajones blandet med dijon-sennep er en populær mix som gir hamburgeren en fylldig og god sennep-smak. Om du vil lage litt mer liv kan du blande inn grov sennep eller hakke litt persille oppi. Digg!

## JALAPENOMAJONES



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

## URTEMAJONES



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

## PEPPERMAJONES



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

### Mills Basemajones

Mills nr.: 144459  
Vekt: 9,5 kg  
Enhet: 1 stk.  
EPDnr: 2 793 446



### Dette er Mills Basemajones:

- Hvit basemasjones til egenproduserte salater og dressinger
- Laget av eggeplommer fra norske frittgående høner
- Holdbarhet 183 dager

