



Santa Maria

CATCH THE TASTE OF FIRE

For the burning love of Grilled Food

NO FIRE
REQUIRED

ET GRILLKONCEPT, DER ER *smoking hot!*

58%

af svenskere synes, at grillet
mad **smager bedre**.

BBQ

Bbq/ hamburgere/grillet
kød er den **næststørste kategori**
inden for restaurantmiddage
i Storbritannien

MERE END
70%

af forbrugerne
i Sverige og
Storbritannien
vælger traditionelle
retter, når de
spiser frokost ude.

46%

af svenskerne betragter sig selv som
flexitarians, når de spiser middag ude.

Træd ind i en verden af nye madkoncepter fra
Santa Maria, der giver dig mulighed for at servere
grillmad fra hele verden hver dag, året rundt!
Vores forkærlighed for grillmad er en trend,
der aldrig går af mode.

Her får du inspiration til fantastiske smagsoplevelser
med grillopskrifter fra Texas til Tokyo. Vi lover, at du
får nemme løsninger, en række helt nye produkter
og naturligvis masser af opskrifter fra superfriske
veganske burgere til klassiske bøffer med et twist.

Og husk. Dette er madlavning, der ikke stiller de store
krav til hverken teknik, stil eller omgivelserne.
Du har faktisk ikke engang brug for åben ild.
Kun et åbent, nysgerrigt sind. Og et vågent øje på
temperaturen! Den karakteristiske gyldenbrune farve,
de eventyrlige aromaer og smagsekspllosioner, vi alle
sammen er så vilde med, kommer vi ikke til at opleve,
hvis temperaturen ikke er den helt rigtige.

Alle opskrifterne i dette hæfte er sammensat, så de
fungerer i ethvert professionelt køkken, hvis bare der
er en ovn eller en stegeplade.

It's all about the taste of fire. Let's catch it!

NO FIRE REQUIRED

Tastes of Fire

LIGHT THE FIRE WITH SOME FINGERFOOD

Peruvian style halibut and salmon ceviche with Chimichurri

Korean BBQ taco in salad leaves

Crispy wontons with Korean BBQ mayo

Chicken Wings with Korean BBQ sauce,
spring onion and sesame seeds

FULL FLAME DISHES

Vegan Mexican black bean burger with pico de gallo & bourbon BBQ

Jamaican Jerk Chicken with spicy bean rice and roasted coconut

L.A.-style chicken taco

Argentinian style short ribs with Chimichurri

Oven baked Chimichurri salmon with cabbage & apple
salad, roasted potatoes and chili mayonnaise

Pulled Aubergine with Santa Fe BBQ sauce and fried Halloumi

Club sandwich Caribbean style with Adobo glazed Chicken,
pickles, black beans and tomatoes

MEXICAN BLACK *Bean* BURGER

Vores udgave af den populære mexicanske sandwich – en saftig og velmagende burger af sorte bønner med en blanding af vegansk aioli, Pico de Gallo og Chipotle Glaze.

INGREDIENSER 10 PORTIONER

PICO DE GALLO:

- 4 tomat
- 3 forårsløg
- 50 g frisk koriander
- 1 grøn serranochili
- 2 spsk. raps- eller solsikkeolie
- 2 spsk. friskpresset limesaft
- 1 tsk. **Santa Maria Salt**

VEGANSK AIOLI:

- 1 spsk. aquafaba, kikærtevand
- 2 tsk. citrønsaft
- 3 dl raps- eller solsikkeolie
- 1 stort fed hvidløg
- 0,5 tsk. **Santa Maria Salt**

ANDET:

- 10 valgfrie burgerboller
- 5 spsk. **Santa Maria Glaze Chipotle**

BURGER AF SORTE BØNNER:

- 1,5 dl ristede solsikkekerner
- 1,5 dl ristede græskarkerner
- 700 g kogte sorte bønner uden væde
- 550 g kogte brune ris
- 1 spsk. **Santa Maria Paprika**
- 1 spsk. **Santa Maria Santa Maria Spidskommen, stødt**
- 1,5 tsk. **Santa Maria Chilli Pepper Red Hot Flakes**
- 2 zittauerløg
- 1 spsk. **Santa Maria Tellicherry Black Pepper, friskkværnet**
- 0,5 dl **Santa Maria BBQ Sauce Original**
- 1 spsk. salt

*Eller skyd en genvej med
Gold & Green Pulled Oats Veggie burger
LÆS MERE PÅ BAGSIDEN AF EMBALLAGEN.*



*Fyldt med
grøn saftighed!*

1. Hakke solsikke- og græskarkerner groft i en foodprocessor.
2. Tilsæt resten af burgeringredienserne, og miks det til en konsistens der minder om hakket kød, og form det til 10 bøffer. Stil dem i køleskabet.
3. Lige inden servering brunes bøfferne, indtil begge sider har fået en fin farve. Vær forsigtig, når du vender dem.
4. Hak alt til Pico de Gallo fint og smag det til med olie, limesaft og salt. Stil det i køleskabet, indtil det skal serveres.
5. Miks kikærtevand og citrønsaft i en foodprocessor. Tilsæt langsomt olien, og bliv ved med at mikse, indtil der opnås en mayonnaise-lignende konsistens.
6. Hak hvidløgene fint, og smag den veganske aioli til med hvidløg og salt. Opbevar den i køleskabet, indtil den skal serveres.
7. Skær bollerne til sandwicherne over, og rist dem let. Smør vegansk aioli på alle underne, læg bøfferne af sorte bønner på og derefter Pico de Gallo, Chipotle Glaze og overdelene af burgerbollerne.

CRISPY DUCK BREAST

with red chili & ginger

Sprøde og krydrede andebryster med risnudler, Red Chili & Ginger-dressing, soja, shiitake-svampe og Sriracha-mayonnaise.

Steg andebrysterne med skinsiden nedad for at gøre dem ekstra sprøde!

INGREDIENSER 10 PORTIONER

1500 g ande bryst

TIL MARINADEN:

2 dl **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix
Red Chili & Ginger**

2 dl koldt vand

DRESSING TIL NUDEL SALATEN:

80 g **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix
Red Chili & Ginger**

1,5 dl koldt vand

1,5 dl soja

1,5 dl raps- eller solsikkeolie

RISNUDELSALAT:

450 g **Santa Maria Rice Noodles**

Forårsløg, sukkerærter, babyspinat,
frisk koriander

SRIRACHA-MAYONNAISE:

0,5 dl **Santa Maria Sriracha Sauce**

5 dl mayonnaise

200 g shiitake-svampe

0,5 dl soja

1. Bland Sauce & Rub, Red Chili & Ginger med vand, og lad blandingen hvile i 20 min. Smør andebrysterne med marinaden. Lad dem hvile i køleskabet natten over.

2. Steg andebrysterne med skinsiden nedad, indtil skindet er sprødt. Steg dem færdigt i ovnen ved 170 °C, indtil kernetemperatur er 56 °C. Tag dem ud af ovnen, og lad dem hvile i mindst 10 min. Skær dem i skiver lige inden servering.

3. Bland mayonnaisen med Sriracha Sauce. Tilsæt mere Sriracha Sauce, hvis du ønsker en stærkere mayonnaise.

4. Skær shiitake-svampene i halve, bland dem med soja, og tilbered dem i ovnen ved 200 °C i 10 min. Lad dem køle af inden servering.

5. Bland alle ingredienserne til Red Chili & Ginger-dressing. Dette kan også gøres dagen inden.

6. Tilbered risnudlerne som beskrevet på emballagen. Bland risnudlerne med Red Chili & Ginger-dressing, hakkede forårsløg, sukkerærter, babyspinat og eller koriander.

7. Servér de tynde skiver andebryst med risnudler, Sriracha-mayonnaise, shiitake-svampe og hakket koriander.

Sådan får du Fresh Sauce i 15 minutter!

Se vores nye og spændende krydderiblandinger!
På få minutter forvandles Chimichurri og Red Chilli &
Ginger Rub Mix til friske saucer til dine stegte, grillede
eller ristede grøntsager – bare tilsæt lige dele olie og vand.

Der skal også tilsættes én del japansk soja til
Red Chili & Ginger-blandingen!

Og husk:

Disse saucer er også perfekte som salatdressinger
eller i en marinade.



Chimichurri-sauce 1-2-3 klar!



1 DEL
RUB



1 DEL
VAND



1 DEL
OLIVENOLIE



Og her kommer vores Red Chili & Ginger-sauce!



1 DEL
RUB



1 DEL
VAND



1 DEL
JAPANSK
SOJA



1 DEL
NEUTRAL
OLIE



Peruvian HALIBUT CEVICHE

*Peruviansk lakseceviche med Chimichurri.
Server den som forret eller som snack.*

INGREDIENSER 10 PORTIONER

500 g laks uden skind og ben
500 g hvid fisk, fx torsk eller helleflynder
6 lime
0,5 dl **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri**
1 dl olivenolie
3 avocado
2 dl koriander, hakket

1. Skær fisken i mellemstore tern. Pres limesaften over fisken, og lad den hvile i køleskabet natten over.
2. Tilsæt Chimichurri, olivenolie, avocado i tern og hakket koriander.
3. Server den som et tilbehør, en snack eller en appetitvækker.

CRISPY Wontons WITH KOREAN BBQ MAYO

*Crispy wontons med grillet kål, champignoner,
Asian glaze og Korean BBQ mayo.*

INGREDIENSER 10 PORTIONER

600 g hvidkål
600 g champignoner
3 zittauerløg
300 g **Santa Maria Glaze Asian Style Soy**
0,5 dl rapsolie eller solsikkeolie
60 g **Santa Maria BBQ Sauce Korean Style**
300 g mayonnaise
50 wonton-plader
Koriander til garnering, valgfrit
Santa Maria Sesam Frø til garnering

1. Skær kålhovedet i 2 cm tykke skiver. Svits kålskiverne på begge sider på en varm pande, direkte over en gasflamme eller på en stegepande.
2. Skær champignonerne i skiver. Pil løgene og skær dem i skiver. Varm olie på en pande og tilsæt champignoner og løg. Steg det, indtil det har fået en fin farve.
3. Tilsæt Asian Soy Glaze. Sørg for at grøntsagerne har glaze over det hele.
4. Læg kål, løg og champignoner i en foodprocessor, og miks det hurtigt. Resultatet bør være et groft, tykt fyld til wontonerne.
5. Bland Korean Style BBQ Sauce med mayonnaisen. Opbevar det i køleskabet, indtil det skal serveres.
6. Læg en teske med top af fyldet midt på hvert stykke wonton-dej. Fold hjørnerne ind mod midten, løft wontonerne forsigtigt, og forsegl dem med fingrene.
7. Frituresteg dem ved 175 °C, indtil de er gyldne.
8. Servér dem med det samme med Korean Style BBQ-mayonnaisen. Garnér gerne med koriander og ristede sesamfrø.





Korean BBQ TACO

Traditionelle koreanske BBQ-tacos i salatblade med stegt svinekød. Garnér med BBQ Sauce Korean Style, sesammayonnaise, sesamfrø, radiser, forårsløg og koriander.

INGREDIENSER 10 PORTIONER

- 5 dl japansk soja
- 6 dl vand
- 1 appelsin i skiver
- 3 skalotteløg, groft hakket
- 6 fed hvidløg
- 2 spsk. **Santa Maria Ingefær, stødt**
- 2 spsk. **Santa Maria Koriander, hel**
- 2 **Santa Maria Kanel, stænger**
- 2 dl sukker
- 1500 g svinebryst
- 3 hoveder hjertesalat
- 10 radiser
- 1 bundt forårsløg
- 1 bundt friske koriander
- 1 dl **Santa Maria Sesam Frø**
- 3 dl mayonnaise
- 2 spsk. sesamolie
- 1 flaske **Santa Maria BBQ Sauce Korean Style**

1. Hæld soja, vand, appelsin, skalotteløg, hvidløg, ingefær, koriander, kanel og sukker i en gryde, og bring det i kog. Læg svinebrystet i en dyb bradepande, og hæld væsken over den. Læg aluminiumsfolie over, og tilbered den i ovnen ved 120 °C i 4 timer eller natten over ved 90 °C. Lad den afkøle under pres. Skær svinekødet i 2 cm tykke skiver.
2. Pil salatbladene fra hinanden, og skyl dem. Skær radiser og forårsløg i tynde skiver, og hak korianderen. Tørrist sesamfrøene. Bland sesamolien med mayonnaisen.
3. Steg svinekødet ved høj varme, indtil det er sprødt og varmt.
4. Fyld salatbladene med stegt svinekød, og afslut med lidt af stegefedtet for at få ekstra smag. Garnér med BBQ Sauce Korean Style, sesammayonnaise, sesamfrø, radiser, forårsløg og koriander.

*Tortillaen tog
på en road trip til Korea
- oplev den nye taco-smag!*

JAMAICAN *jerk* CHICKEN

Kylling med en intensiv og krydret smag af jamaicansk jerk. Serveres med ris og garneres med cremefraiche, Caribbean Adobo Sauce, ristet kokos, forårsløg og hakket koriander.

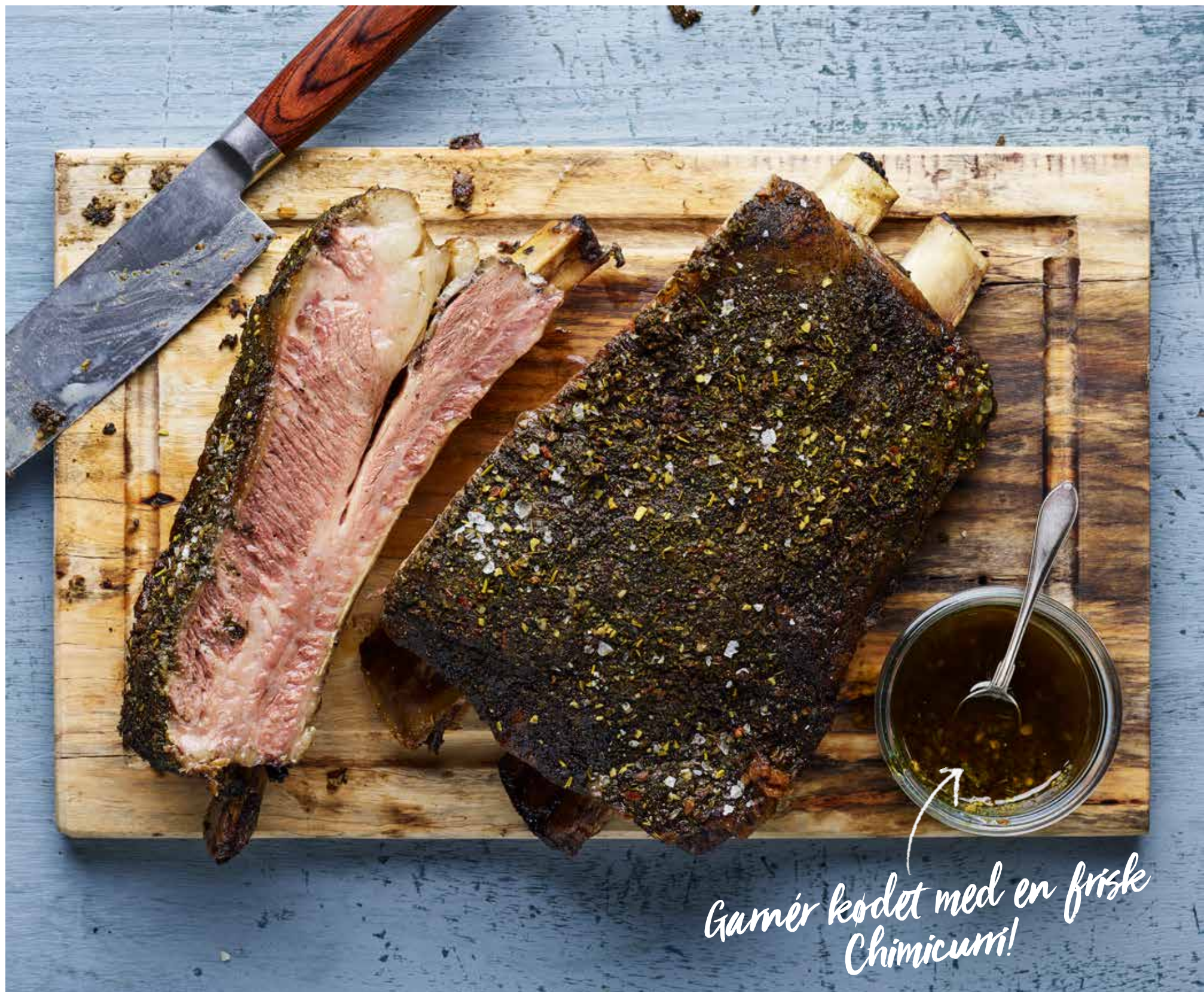
INGREDIENSER 10 PORTIONER

1500 g kyllingelår med skind
1 dl **Santa Maria Jamaican Jerk Seasoning**
1 dl rapsolie
8 dl jasminris, skyllede
2 løg, finthakkede
4 fed hvidløg, finthakkede
1 dl tomatpure
1 spsk. **Santa Maria Allehånde, stødt**
1,5 spsk. **Santa Maria Ingefær, stødt**
1 tsk. **Santa Maria Chilli Pepper Red Hot Flakes**

1 spsk. **Santa Maria Timian**
5 dl **Santa Maria Kokosmælk**
10 dl vand
0,5 dl hønsefond
4 dl kidneybønner, skyllede
Cremefraiche
4 dl kokosflager, ristede
1 bundt forårsløg
1 bundt frisk koriander
1 flaske **Santa Maria BBQ Sauce Caribbean Style Adobo**

1. Svits kyllingelåret i rapsolie, indtil skindet er sprødt. Læg kyllingen i en bradepande, og krydr den med Jamaican Jerk og salt. Tilbered kyllingen ved 175 °C, indtil den er gennemstegt.
2. Svits løg og hvidløg i rapsolie, indtil de er bløde. Tilsæt krydderierne, og svits det hele under omrøring. Tilsæt ris og tomatpure, og rør rundt. Tilsæt kokosmælk, vand og hønsefond, og lad det koge, indtil risene er færdigkogt. Vend kidneybønnerne i, når risene er klar.
3. Server kyllingen med ris, og garnér med cremefraiche, Caribbean Style Adobo Sauce, ristet kokos, forårsløg og hakket koriander.

*Garnér med
ristede kokosflager!*



Argentinian style SHORT RIBS WITH CHIMICHURRI

Short ribs er superlækkert oksekød. En eventyrlig ret, når de krydres med vores krydderi-rubs og en fantastisk Chimichurri.

INGREDIENSER 10 PORTIONER

- 2 kg tværreb af oksekød
- 2 dl **Santa Maria Rub Herbs**
- 2 dl **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri**

TIP

Server kødet med lækre ovnstegte kartofler og valgfrie grillede grøntsager.

1. Svits kødet i lidt spiseolie ved høj varme. Læg kødet i en bradepande, og gnid det ind i vores krydderi-rub. Læg aluminiumsfolie over, og tilbered det i oven ved 85-90 °C natten over.
2. Bland Sauce & Rub, Chimichurri som beskrevet på emballagen.
3. Garnér kødet med Sauce & Rub, Chimichurri inden servering.

**NO FIRE
REQUIRED**

HOT roasted VEGGIE TACOS

*Tilbered
blomkålshovederne dyppet
i Red Chili & Gingersauce!*

All in
VEGAN

Tacos med chili- og ingefærsristet blomkål, ananas, guacamole, chunky salsa og græskarkerner. Vegetariske tacos med masser af smag.

INGREDIENSER 10 PORTIONER

- 50 g **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix, Red Chili & Ginger**
- 50 g soja
- 50 g koldt vand
- 50 g raps- eller solsikkeolie
- 1,5 kg blomkål
- 300 g frisk ananas
- 30 g **Santa Maria BBQ Sauce Caribbean Style Adobo**
- 200 g græskarkerner
- 20 g koldt vand
- 10 g **Santa Maria Salt**
- 20 **Santa Maria Tortillas 6"**
- 250 g **Santa Maria Guacamole, frost**
- Santa Maria Chunky Salsa**
- 50 g frisk koriander
- 150 g zittauerløg eller salatløg

*Eller skyld en genvej med
Gold & Green Pulled Oats Veggie Balls*
LÆS MERE PÅ BAGSIDEN AF EMBALLAGEN.

1. Bland Sauce & Rub, Red Chili & Ginger med vand og soja. Tilsæt langsomt olien, og bland den til en ensartet sauce.
2. Massér Red Chili & Ginger-saucen ind i blomkålshovederne. Tilbered dem hele i ovnen ved 200 °C i 30 min., eller indtil de er helt møre. Hold dem varme, indtil de skal serveres.
3. Skræl ananassen, og skær den i mundrette stykker. Marinér de friske ananasstykker i Caribbean Adobo Sauce. Opbevar dem i køleskabet, indtil de skal serveres.
4. Bland græskarkerner med koldt vand og salt i en skål, spred det ud på en bageplade, og tilbered det i ovnen ved 175 °C i 20 min., eller indtil kernerne har fået en fin farve og er sprøde. Lad kernerne køle af, og hak dem derefter groft.

5. Hak koriander og løg.
6. Varm tortillabrødene, og skær blomkålen i portionsstykker. Fyld tortillabrødene med et stykke blomkål, lidt ananas, guacamole og chunky salsa. Garnér tacoerne med koriander, løg og de ristede græskarkerner.

**NO FIRE
REQUIRED**

Caribbean Club SANDWICH

Superlækker club sandwich a la Caribien med kylling med Adobo-glaze, pickles, sorte bønner og friske tomater.

Club sandwich med sydamerikanske vibes!



INGREDIENSER, 10 PORTIONER

1,2 kg kyllingebryster, i tynde skiver
1,5 dl mayonnaise
1 spsk. **Santa Maria Lemon Karry**
400 g bønner, på dåse, uden væde
1 spsk. sukker
1 spsk. japansk soja
1 salatløg
2 røde chili
200 g hjertesalat
2 store tomater
10 brioche-burgerboller
100 ml **Santa Maria BBQ Sauce**
Caribbean Style Adabo
Santa Maria Salt
Santa Maria Sort Peber

1. Skær tomaterne i skiver, og pil salatbladen fra hinanden. Stil det til side.
2. Skær kyllingefileterne i tynde skiver ved at dele dem på midten og derefter banke dem let ud. Stil dem til side.
3. Bland mayonnaisen med Lemon Karry, og lad det hvile i ca. 30 min.
4. Hæld vandet fra de sorte bønner, og læg dem i en gryde med vand, sukker og soja. Rør rundt, og lad væsken koge ind. Stil det til side.
5. Bland de tynde skiver chili og salatløget med Pickling Spice Mix som beskrevet på emballagen, og lad det trække i mindst 10 min.
6. Pensl de tynde skiver kylling med lidt olie, og grill dem på en tør meget varm grillpande eller stegeplade. Når kødet slipper let fra rillerne, skal det vendes og grilles på den anden side. Smag det til med salt og peber, og tilsæt derefter Caribbean Adobo BBQ Sauce. Stil det derefter til side.
7. Rist brødet gyldenbrunt på en tør pande eller en stegeplade.
8. Læg burgeren sammen i denne rækkefølge: bønner, salat, tomater, grillet kylling, Lemon Karry-mayonnaise, picklet chili og salatløg. Garnér med korianderblade og brioche-overen. Servér med pomfritter af søde kartofler.

NYHED! Red chili & ginger



På et øjeblik forvandler vores krydderiblanding Red Chili & Ginger til en enestående dipsauce til rå eller stegte grøntsager. Variationsmulighederne er lige så uendelige som den fyldige smag af chili og ingefær og sødmén fra ananas og løg. Den friske smag af citrongræs, lime og galanga, som afsluttes med et strejf af koriander, sætter prikker over i'et.

**BBQ SAUCE & RUB MIX
RED CHILI & GINGER**
490 G

VAREN: 101999

NYHED! Chimichurri

Oplev vores nye krydrede og alsidige blanding, der er inspireret af det sydamerikanske køkken! På et øjeblik kan den forvandles til en frisk sauce til dine stegte, grillede eller ristede grøntsager, hvis du blot tilsætter olie og vand. Sauce er også perfekt som salatdressing eller i en marinade.

**BBQ SAUCE & RUB MIX
CHIMICHURRI**
350 G

VAREN: 101998



SANTA MARIA RUB HERBS
SANTA MARIA RUB CHIPOTLE & CITRUS
+ SANTA MARIA SEA SALT

Lav din egen BBQ RUB- saltblanding

PRIKKEN OVER I'ET, NÅR DU
TILBEREDER GRILLET KØD, FISK,
KYLLING ELLER GRØNTSAGER.

SANTA MARIA SAUCE & RUB
CHIMICHURRI + SANTA MARIA SEA SALT



Lav dit eget BBQ RUB-smør

MIKS KRYDDERIBLANDINGEN MED SMØR, OG FRYS
DET NED I EN RULLE. BRUG ET RIVEJERN
TIL AT RIVE SMØRRET OVER GRØNTSAGER,
KØD, KYLLING OG FISK.

Chimichurri-smør
RUMTEMPERATUR SMØR
+
SANTA MARIA SAUCE & RUB
CHIMICHURRI

Smoked pepper-smør
RUMTEMPERATUR SMØR
+
SANTA MARIA RUB STEAKHOUSE

Herbs-smør
RUMTEMPERATUR SMØR
+
SANTA MARIA RUB HERBS



WE'RE still here!



**AMERICAN
BBQ SAUCE
HICKORY**
2360 G
VAREN: 4680



**AMERICAN
BBQ SAUCE
ORIGINAL**
2360 G
VAREN: 4679



**BBQ SAUCE
SPICY GINGER
& LEMON**
2100 G
VAREN: 200389



**BBQ SAUCE
SANTA FE**
2160 G
VAREN: 4629



**BBQ SAUCE
ORIGINAL**
2050 G
VAREN: 4678



**GLAZE
CHIPOTLE**
2240 G
VAREN: 4628



**GLAZE
MANGO
JALAPEÑO**
2160 G
VAREN: 4631

Lav dine egne Sauces & DRESSINGER

SÆT DIT EGET PRÆ PÅ MENUEN

Vores **krydderi-rubs** og **-blandinger** er det perfekte udgangspunkt for dine helt egne saucer og dressinger. Se de fuldstændige opskrifter på vores hjemmeside!!

Creamy herb
VINAIGRETTE

Chili & Ginger
MAJONNÄS

Chipotle & Citrus
DRESSING

*Chili, mango
& sesame*
DIP

Korean
coconut
DIP

Squeeze me!

VORES NYE **BBQ GLAZE ASIAN STYLE SOY** SLÅR PORTENE OP TIL UMAMI-HIMMELEN OG GIVER LAKS, KYLLING OG SPRØDE GRØNTSAGER ET ASIATISK TWIST.

Vores **BBQ Sauce Korean Style** er en perfekt kombination af sødt, pikant og krydret med smag af det asiatiske fusionskøkken.

Vores **BBQ Sauce Caribbean Style Adobo** er en tolkning af den klassiske marinade med et twist - frisk, frugtagtig og spændende med et strejf af koriander og stærke krydderier.

NYHED!

NYHED!

NYHED!



**BBQ SAUCE
KOREAN STYLE
1000 G**
VAREN: 200518



**BBQ GLAZE
ASIAN STYLE SOY
1000 G**
VAREN: 200519



**BBQ SAUCE
CARIBBEAN STYLE
ADOBO
1000 G**
VAREN: 200520



**GLAZE
PINEAPPLE
JALAPEÑO
2240 G**
VAREN: 4627



**MARINADE
ALLROUND
2500 ML**
VAREN: 4620



**GRILL OIL
ORIGINAL
2500 ML**
VAREN: 4614



**RUB
HERBS
580 G**
VAREN: 101276



**RUB
STEAKHOUSE
565 G**
VAREN: 101277



**RUB
CHILI
500 G**
VAREN: 101275



**RUB
CHIPOTLE
CITRUS
650 G**
VAREN: 101325

PULLED Aubergine BURGER

Pulled aubergine-burger med
BBQ Sauce, Santa Fe, stegt halloumi,
kål, koriander og skalotteløg.

VEGETARIAN

INGREDIENSER 10 PORTIONER

- 6 auberginer
- 2 dl **Santa Maria BBQ Sauce Santa Fe**
- 1 lille spidskål, i tynde skiver
- 2 dl koriander, hakket
- 2 gulerødder, revne
- 3 lime
- 2 skalotteløg, i tynde skiver
- 3 spsk. rapsolie
- 0,5 spsk. **Santa Maria Salt**
- 2 tsk. **Santa Maria Sort Peber, grovmalet**
- 2 tsk. **Santa Maria Chili Pepper Red Hot Flakes**
- 3 dl mayonnaise
- 1 fed hvidløg
- 1 dl koriander, hakket
- 2 rødløg
- 3 tomater
- 400 g halloumi
- 2 æg
- Hvedemel eller maizena
- Panko-rasp
- 10 brioche-burgerboller

*Eller skøjld en genvej med
Gold & Green Pulled Oats Veggie Burger!*
LÆS MERE PÅ BAGSIDEN AF EMBALLAGEN

1. Lav små huller i auberginerne med en gaffel. Tilbered auberginerne i ovnen ved 250 °C, indtil de er bløde. Skær dem midt over, og brug en ske til at skrabe det tilberedte auberginekød ud af skrællen. Læg auberginekødet i en bradepande med bagepapir, og bland det med BBQ Sauce, Santa Fe. Tilbered aubergineblandingen et par minutter ved høj varme inden servering.
2. Bland kål, koriander, gulerødder, limesaft, skalotteløg, olie, salt, sort peber og chiliflager.
3. Bland koriander og revet hvidløg med mayonnaise.
4. Skær rødløg og tomater i skiver.
5. Skær halloumien i skiver, og vend den i mel/maizena, derefter piskede æg og til sidst i raspen. Steg osten inden servering.
7. Læg alle ingredienserne på den ristede burgerbolle og servér.

*En vegetarisk burger
der vil noget!*

ASIAN GLAZED Salmon WRAP

*Tynde skiver laks
i varme tortillabrød*

Wraps fyldt med laks med Asian Style Soy Glaze, Wasabi & Sesame, sprød salat, sukkerærter og avocado.

INGREDIENSER 10 PORTIONER

800 g laksefilet

2 dl **Santa Maria Asian Style Soy Glaze**

2 msk **Santa Maria Spice Mix Wasabi & Sesame**

2 dl mayonnaise

2 tsk. soja

10 **Santa Maria Tortillas 10"**

Valgfrie grøntsager, fx salat, bønnespirer, sukkerærter, avocado og radiser.

1. Skær laksen ud i stykker a 80 g.
2. Marinér laksen i Asian Style Soy Glaze i mindst en time, men helst natten over.
3. Brun laksen på alle sider ved høj varme på en pande.
4. Bland mayonnaise med Spice Mix Wasabi & Sesame, og smag blandingen til med soja. Den smager endnu bedre, hvis den hviler i køleskabet natten over.
5. Skær laksen i tynde skiver, og servér den i tortillaer sammen med valgfrie grøntsager og wasabi-/sesammayonnaisen.

Chimichurri SALMON

Ovnbagt Chimichurri-laks med kål- og æblesalat, ovnbagte kartofler og chilimayonnaise.

INGREDIENSER 10 PORTIONER

1500 g laksefilet

1,5 dl **Santa Maria Chimichurri Spice Mix**
blandet som beskrevet på emballagen

1 kålhoved

2 skalotteløg

3 Granny Smith -æbler

0,5 rød chili

1-2 dl koriander, groft hakket

1 dl limesaft

0,5 dl rapsolie

2 kg faste kartofler

0,5 dl **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix**
Chimichurri

0,5 dl limesaft

4 dl mayonnaise

Santa Maria Rock Salt

Santa Maria Tellicherry Sort Peber

TIPS TOP SALATEN MED EN BLANDING AF FRISKE URTER.

1. Læg laksen i en bradepande. Bland Chimichurri Spice Mix som beskrevet på emballagen. Smør Chimichurri-blandingen på laksefileten i et jævnt lag. Tilbered den i ovnen ved 170 °C, indtil den har en indvendig temperatur på 52 °C.
2. Skær kål og skalotteløg i tynde skiver, riv æblerne, hak koriander og chili, og bland det hele med limesaft og rapsolie. Smag retten til med salt og sort peber.
3. Bland kartoflerne med rapsolie og salt i en bradepande. Tilbered dem ved 225 °C, indtil de er jævnt tilberedte og bløde indeni.
4. Bland Dry Chili Rub og limesaft med mayonnaise.

*Ps Man kan også
sagtens bruge torske!*



*Bland mayonnaise
med Chili rub
og limesaft!*

AMERICAN BBQ WINGS
LÆS MERE PÅ
VORES HJEMMESIDE

GRILLED SALMON
SIDE 18

AMERICAN BBQ SAUCE
LÆS MERE PÅ
VORES HJEMMESIDE

OREGANO
LÆS MERE PÅ
VORES HJEMMESIDE

MEXICAN STREET CORN THAI HOT STYLE
SIDE 23

CHILI EXPLOSION
LÆS MERE PÅ
VORES HJEMMESIDE

CHICKEN TACOS L.A. STYLE
SIDE 25

MOROCCAN TAGINE
LÆS MERE PÅ
VORES HJEMMESIDE

CINNAMON
LÆS MERE PÅ
VORES HJEMMESIDE

new flavours

PERUVIAN CEVICHE
SIDE 8

SHORTRIBS WITH
CHIMICHURRI
SIDE 11

SANTA MARIA GIVER DIG

grillretter fyldt med smag

Lige siden Santa Maria blev grundlagt, har vi rejst verden rundt i smagens navn i jagten på den hotteste chili, de mest saftige limeblade og de fineste sesamfrø. Vi har mærket, blandet, rørt, smagt. Og taget det hele med hjem.



TUVAK SPITS
LÆS MERE PÅ
VORES
HJEMMESIDE



**SOUTH EAST
ASIAN BANH-MI**
SIDE 24



JAPANESE TATAKI
SIDE 23



TANDOORI CHICKEN
LÆS MERE PÅ
VORES HJEMMESIDE



CLOVES
LÆS MERE PÅ
VORES HJEMMESIDE



RED CHILI & GINGER
SIDE 6



VANILLA
LÆS MERE PÅ
VORES HJEMMESIDE

BBQ GLAZE
LÆS MERE PÅ
VORES HJEMMESIDE

Smag har altid været vores passion. Perfekt krydrede retter vil altid være vores mission. Vi vil åbne dine sanser, inspirere dig til at prøve flere nye ting, og grillkøkkenerne rundt omkring i verden bobler i bogstaveligste forstand af nye smagsoplevelser og nye måder at udforske grillretter på. Fra Sydøstasien og Sydamerika til Korea og Mexico.

Vores universelle længsel efter grillet mad har aldrig været større. Det er en kærlighed, der ligger dybt forankret i os alle, i alle kulturer på tværs af landegrænser og kontinenter. Santa Maria blander den kærlighed ind i nye rubs, krydderi-blandinger, glazes og BBQ-sauces. Og skaber helt nye blandinger og smagskombinationer, som forvandler traditionelle retter til moderne og sunde grillfavoritter fra hele verden, der kan nydes året rundt.



Garnér med dine yndlingsurter!

KOREAN SPICY CHICKEN *Wings*

Kyllingevinger med Korean BBQ Sauce, forårsløg og sesamfrø.
Superlækker fingermad.

INGREDIENSER 10 PORTIONER

- 1,2 kg kyllingevinger
 - Santa Maria Salt**
 - Santa Maria Sort Peber**
 - 2 dl **Santa Maria Korean BBQ Sauce Korean Style**
 - 3 msk **Santa Maria Sesam Frø**
 - 1 forårsløg, finthakket
1. Fjern spidsen af hver vinge, og del resten af stykkerne ved leddet.
 2. Kog kyllingevingerne i ca. 5-7 min., indtil fedtet smelter og trænger ud. Tør vingerne forsigtigt på papir, og krydr dem med salt og peber
 3. Tilbered vingerne på en bageplade ved 275 °C varmluft i ca. 10 min., indtil de er gyldenbrune og lidt sprøde.
 4. Læg vingerne i en skål. Bland dem med sauce og sesamfrø, og læg dem på én tallerken eller i en skål.
 5. Garnér retten med forårsløg, og servér den med en skål med ekstra sauce.

MEXICAN STREET CORN

Thai Style

Grillede majscolber a la Thailand med masser af smag, smurt med mayonnaise, rød chili og ingefær og drysset med urter.

INGREDIENSER 10 PORTIONER

- 10 majscolber
 - 200 g mayonnaise
 - 50 g **Santa Maria Sauce & Rub Mix Red Chili & Ginger**
 - 100 g friske koriander
 - 25 g frisk mynte
 - 3 lime
 - Santa Maria Salt**
1. Varm en pande eller stegeplade.
 2. Grill majscolberne, indtil de er fint brune hele vejen rundt.
 3. Hak urterne groft.
 4. Smør majscolberne med mayonnaise, rul dem i rød chili og ingefær, og drys dem med urter.
 5. Pres limesaft over, og smag til med salt.

SALMON *asian style* TATAKI

Brunet laks i en lækker asiatisk glaze.
En ret, der smelter i munden.
Serveres med en agurkesalat med koriander.

INGREDIENSER 10 PORTIONER

- 800 g laksefilet
 - 25 g **Santa Maria Sauce & Rub Red Chili & Ginger**
 - 300 g **Santa Maria BBQ Glaze Asian Style Soy**
 - 2 agurker
 - 1 rødløg
 - 25 g koriander
 - 10 g limesaft
 - 40 g ristede peanuts
 - 5 g sesamolie
 - 5 g soja
1. Skær laksefileten ud i stykker a 80 g.
 2. Dæk laksestykkerne med Sauce & Rub, Red Chili & Ginger.
 3. Brun laksen hurtigt ved høj varme på alle sider på en pande eller en stegeplade.
 4. Marinér laksen i Asian Soy Glaze i mindst en time, men helst natten over.
 5. Skræl og udkern agurken, og skær den i tern. Pil rødløget, og skær det i tynde skiver på en mandolin. Hak korianderen groft.
 6. Bland agurketerne, rødløg og koriander med limesaft, peanuts, sesamolie og soja.
 7. Skær laksen i tynde skiver, der passer til en forret. Garnér retten med agurkesalaten.

NO FIRE
REQUIRED

SOUTH EAST ASIAN BANH-MI WITH PICKLING *Spice*

All in
VEGAN

Vietnamesisk Banh-Mi med soja-glaze, rodselleri, pickles, vegansk mayonnaise, Korean Style BBQ Sauce, urter og sprøde løg.

INGREDIENSER 10 PORTIONER

250 g gulerødder
250 g agurk
30 g **Santa Maria Pickling Spice Mix**
1,5 kg knoldselleri
300 g **Santa Maria BBQ Glaze Asian Style Soy**
25 g **Santa Maria Sesam Frø**
1 spsk. aquafaba, kikærtevand
2 spsk. citronsaft
3 dl raps- eller solsikkeolie
0,5 tsk. **Santa Maria Salt**
10 flutes, ca. 25 cm lange
1 dl **Santa Maria BBQ Sauce Korean Style**
50 g frisk koriander
25 g frisk mynte
50 g ristede løg

*Eller skyld en genvej med
Gold & Green Pulled Oats Veggie Mince Natural*
LÆS MERE PÅ BAGSIDEN AF EMBALLAGEN

1. Skræl gulerødder og agurk. Skær dem i tynde skiver, og bland dem med Pickling Spice Mix. Stil dem til side, indtil de skal serveres.
2. Skræl knoldsellerien, og skær den i stave. Damp eller kog knoldsellerien i 3 min. Afkøl den i koldt vand.
3. Bland knoldselleristavene med Asian Soy Glaze og sesamfrø i en skål. Tilbered dem i ovnen ved 245 °C i 10 min., eller indtil stavene har fået en fin farve og er bløde hele vejen igennem. Hold dem varme, indtil de skal serveres.
4. Miks kikærte vandet og citronsaften i en foodprocessor. Tilsæt langsomt olien, og bliv ved med at mikse, indtil det opnår mayonnaise-lignende konsistens. Smag til med salt. Opbevar den i køleskabet, indtil den skal serveres
5. Skær flutene over, men ikke helt. Hak urterne groft.
6. Smør vegansk mayonnaise og Korean Style BBQ på indersiden af flutene. Tilsæt rodselleri, urter, agurk, gulerødder og ristede løg.

*Alle er vilde for
med frisk
koriander!*

CHICKEN TACOS L.A. STYLE

Tilbered din egen kylling a la Californien i tortillabrød drysset med sesamfrø.

INGREDIENSER 10 PORTIONER

1 kg	kyllingelår uden skind
200 ml	Santa Maria BBQ Sauce Korean Style
	Santa Maria Salt
	Santa Maria Sort Peber
20	Santa Maria Soft Tortilla 6"
½	kålhoved (ca. 800 g)
1	gulerod i strimler
2	forårsløg, finthakkede

SESAMDRESSING:

1 dl	Santa Maria Sesam Frø
1 dl	rapsolie
0.5 dl	æblecidereddike
0.5 dl	japansk soja
2 tsb.	ingefær, finthakket
2 spsk.	hvidløg, presset

MARINEREDE AGURKER:

½	agurk i tynde skiver
1 spsk.	Santa Maria Pickling Spice Mix

GARNERING:

snittede forårsløg

Santa Maria Sesam Frø

Ekstra **Santa Maria BBQ Sauce Korean Style**

TIP:

I stedet for at forberede alle tacos, så lad gæsterne lave deres egne ved bordet. Bare rist tortillabrødene, og hold dem varme.

1. Krydr kyllingelårene med salt og peber, og vend dem rundt i en skål med Korean BBQ Sauce. Marinér dem i mindst 30 min.
2. Varm en pande, og rist sesamfrøene under konstant omrøring, indtil de er gyldenbrune.
3. Hæld de ristede sesamfrø i en blender sammen med soja, olie, æblecidereddike, ingefær og hvidløg. Miks blandingen til en glat sauce, og stil den til side.
4. Marinér agurkeskiverne med Pickling Spice Mix som beskrevet på emballagen. Marinér dem i mindst 15 min.
5. Skær guleroden i tynde strimler, og riv/skær kålhovedet i tynde skiver. Stil det til side.
6. Læg de marinerede kyllingelår i en bradepande, og tilbered dem ved høj varme (275 °C) i 10-15 min. Spred kyllingelårene ud, så der er god plads omkring dem. Tilbered dem, indtil kanterne er let brændte, og de er gennemstegte. Krydr dem med sesamfrø.
7. Rist tortillabrødene på en tør pande eller på en stegeplade inden servering.
8. Bland kålen med sesamdressingene lige inden servering.
9. Fyld tortillabrødene i denne rækkefølge: kål med dressing, skårne gulerødder, grillkylling i strimler, ekstra Korean BBQ Sauce, forårsløg og marinerede agurker. Garnér med sesamfrø.





INDIAN Lamb KEBABS

Lammekebab med ristede kikærter, squash, gødeost og hvidløgsyoghurt.

INGREDIENSER 10 PORTIONER

SALAT:

- 100 g olivenolie
- 1 kg kikærter, kogte
- 600 g squash
- 10 g **Santa Maria Salt**
- 2 g **Santa Maria Tellicherry Sort Peber**
- 2 g **Santa Maria Spidskommen, stødt**
- 50 g forårsløg
- 500 g tomater
- 10 g mynte
- 70 g bladpersille
- 150 g gødeost

KEBABBER:

- 2 dl **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri**
- 1 dl koldt vand
- 3 dl raps- eller solsikkeolie
- 1,2 kg hakket lammekød
- Santa Maria Salt**
- Citronbåde til servering

HVIDLØGSYOGHURT:

- 5 dl Græsk eller tyrkisk yoghurt
- 2 store fed hvidløg
- 10 g **Santa Maria Paprika**
- Santa Maria Salt**

1. Bland kikærterne med halvdelen af olivenolien. Smag til med salt, og spred dem ud på en bageplade.
2. Skær squashen i skiver, og bland dem med den anden halvdel af olivenolien. Smag til med salt, og spred dem ud på en anden bageplade.
3. Tilbered kikærter og squashen ved 200 °C i 25 min., og vend dem engang imellem. Tag kikærter og squashen ud af ovnen, bland dem sammen i en skål, og smag dem til med Tellicherry sort peber og spidskommen.
4. Hak forårsløgene, skær tomaterne i tern, hak krydder urterne, og bland det sammen med kikærterne og squashene.
5. Garnér salaten med gødeost i mindre stykker lige inden servering.
6. Bland Sauce & Rub Chimichurri med koldt vand og olie.
7. Bland det hakkede lammekød med Chimichurri-blandingen, form dem som lange kebabber, og steg dem ved høj varme på en pande eller en stegeplade.
8. Smag dem til med salt, og servér dem med citronbåde.
9. Hæld yoghurten i en skål.
10. Hak hvidløgene fint, og rør dem ned i yoghurten sammen med paprika og salt.
11. Servér det sammen med salaten med ristede kikærter og lammekebabberne.



Her startede vores passion for madlavning

Vi har siden tidernes begyndelse haft en stor forkærlighed for grillmad. Den taler til vores mest primitive side og handler mindre om selve ilden og mere om smagen af ilden. Om den varme, stærke, saftige og røgede følelse i vores gane. Mørheden af kødet og de fantastiske grillmærker, der får alt til at smage af søde sommerminder.

Det er en kærlighed, der ligger dybt forankret i alle kulturer på tværs af landegrænser og kontinenter. Det er en kærlighed, der ikke stiller de store krav til hverken teknik, omgivelserne eller årstiden.

Grillmad er dér, hvor vores passion for madlavning startede. Det er dér, hvor vores lidenskab for smag får frit løb. Det er dér, hvor de seneste fusioner og klassiske kombinationer forenes. Det er grillmad, der får os til at fortsætte med at undersøge det ukendte, at udforske en hel verden fuld af krydderier.

It's all about the taste of fire. Let's catch it!

Hot newcomers!



TAKEAWAYS:

Grillet mad kan give dine gæster en følelse af eufori.

Gæster elsker både traditionelle retter og internationale smagsoplevelser.

Gæster vil have flere grøntsager.

Sundt og let er vigtige parametre – især til frokost.

Gæster elsker en god historie, så sørg for at dele historien bag din menu.

CRAVING TO LEARN MORE?

KENNETH SØGAARD GRØNNE
COUNTRY MANAGER
kenneth.gronne@paulig.com
Mobil 27 100 444

PETER SCHYTTE
KEY ACCOUNT MANAGER
peter.schytte@paulig.com
Mobil 27 100 440

GITTE HOLM
SALGSBACKUP
gitte.holm@paulig.com
Mobil 27 100 441

METTE DOLLERIS
ACCOUNT MANAGER
JYLLAND/FYN
mette.dolleris@paulig.com
Mobil 27 100 443



SILVER

PurePrint® by KLS
Produced 100% biodegradable
by KLS PurePrint A/S



santamariafoodservice.dk

FØLG OS PÅ FACEBOOK:

[f/SantaMariaFoodserviceDanmark](https://www.facebook.com/SantaMariaFoodserviceDanmark)