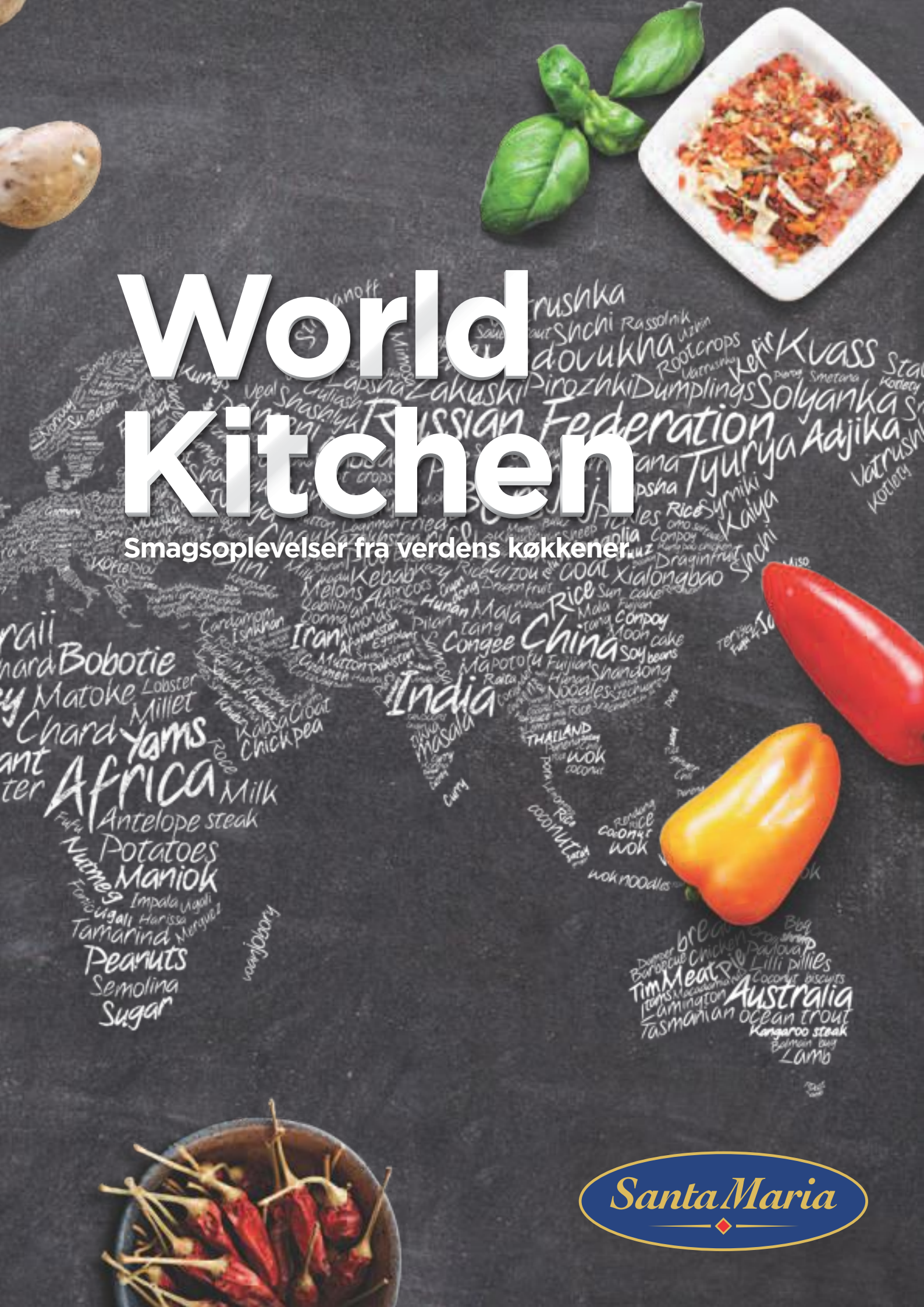


# World Kitchen

Smagsoplevelser fra verdens køkkener



# Smagsoplevelser fra verdens køkkener.

*Nemt, godt og lønsomt.*

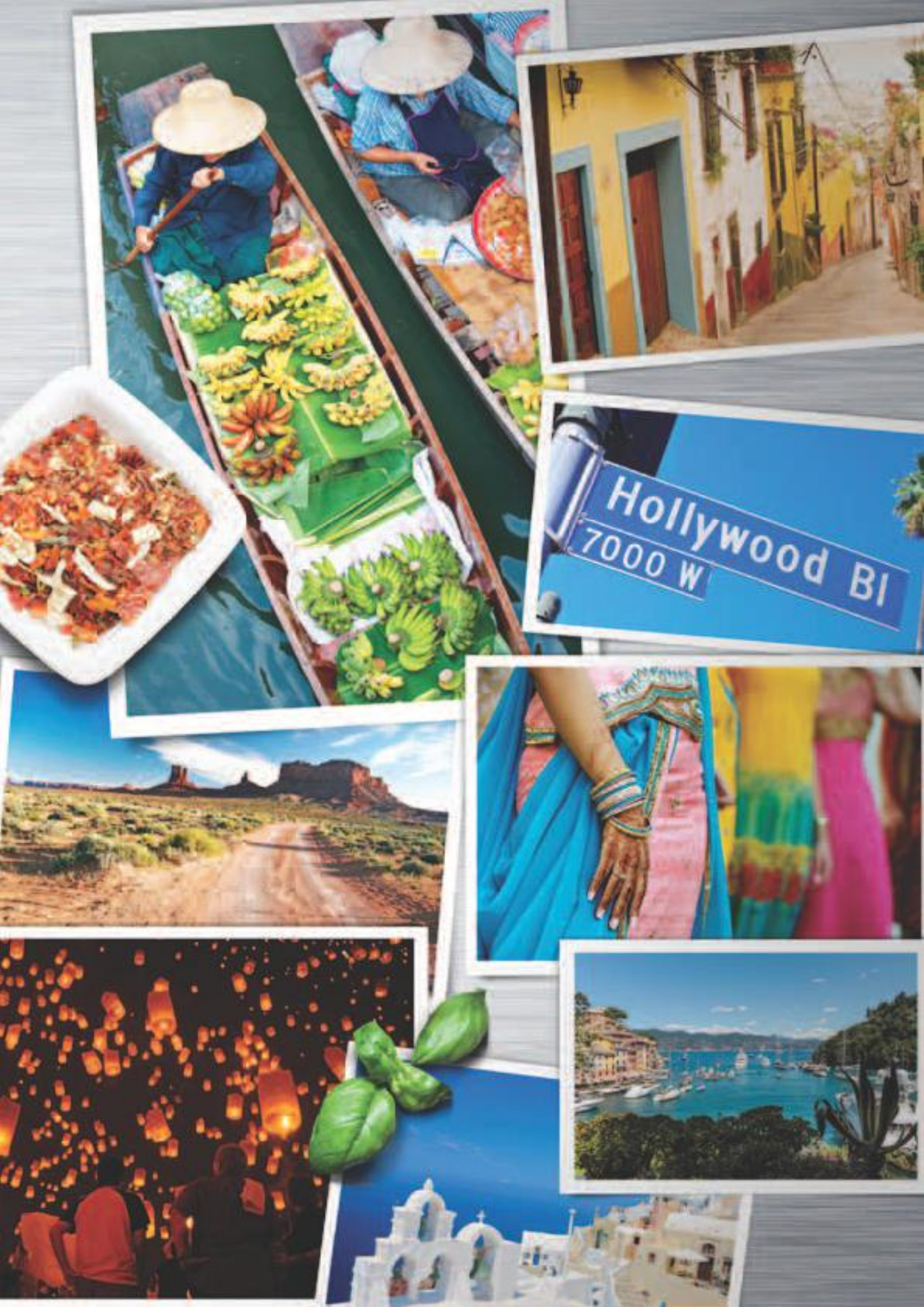
Santa Maria har siden midten af 1900-tallet foretaget en fantastisk rejse. Vi har rejst til alle verdenshjørner og har været på steder, vi slet ikke vidste fandtes. Vi har udviklet smagsvarianter og innovative fødevarekoncepter, der har gjort os førende på markedet i Norden og store dele af Europa. Men vi stopper slet ikke her. Vi vil gerne gøre livet endnu lettere, bedre og mere lønsomt for dig som vores kunde – og også overraske dine gæster med velsmagende oplevelser.

## Vores viden fører os hen mod vores mål

Vi på Santa Maria stræber efter at give vores kunder nye måder at udvikle deres forretninger på. Vores koncepter er derfor altid baseret på markedsundersøgelser. For eksempel gennemførte vi en kvalitativ markedsundersøgelse for at identificere de smagsvarianter og omgivelser, som forbrugerne er tiltrukket af, og afprøvede koncepterne med kunderne.

Velkommen til World Kitchen. Del vores passion for fem forskellige køkkener med store muligheder for at opnå en forretningsmæssig fordel og tilfredse kunder: Mexicansk, thailandsk, indisk, middelhavskøkken og amerikansk. Koncepter med krydderier, krydderiblandinger, tilbehør, saucer og salsaer, inspirerende retter.





Hollywood BI  
7000 W

# Verden indbyder til en fest af smagsoplevelser!

Ved hjælp af inspiration fra fem fantastiske køkkener åbner du op for muligheden for at variere mere end smagsoplevelser. Du kan tiltrække med menuer med oprindelse i spændende områder. Vores World Kitchen-kalender giver dig ideer til gode begivenheder som forstærker madoplevelsen. Der er altid noget at fejre!

## Januar

26 - Republikkens dag (Indien)

## Februar

1 - Chiang Mai Flower Festival (Thailand)

12 - Mardi Gras-festivalen (USA)

14 - Alle hjerternes dag

## Marts

8 - Forårsfestival (Holi), (Indien)

18 - Askemandag (Grækenland)

25 - Selvtændighedsdagen (Grækenland)

30 - Artiskok Festival (Italien)

## April

13-15 - Nytår (Thailand)

20 - Ramas fødselsdag (Indien)

23 - Skytshelgen St. Jordis og Rosens Dag (Spanien)

## Maj

5 - Cinco de Mayo (Mexico)

21 - Ganges Festivalen indledes (10 dage) (Indien)

27 - Memorial Day (USA)



## Juni

- 2 - Grundlagt republikken Italien (Italien)
- 9 - Phuket International Marathon (Thailand)
- 14 - Fars Dag (USA)
- 25 - Kroatiens nationaldag (Kroatien)

## Juli

- 4 - Independence day (USA)
- 10 - Car Festival, Rath Yatra (Indien)
- 13 - Festa del Redentore (Italien)
- 14 - Frankrikes nationaldag (Frankrig)

## August

- 12 - Dronning Sirikits fødselsedag/Mors Dag (Thailand)
- 28 - La Tomatino, Tomatfestival (Spanien)

## September

- 9 - Ganesh, elefantgudens fødselsedag (Indien)
- 16 - Independence Day (Mexico)
- 28 - Thailandske flags årsdag. "Nation, Religion og Konge"

## Oktober

- 1 - Cyperns selvstændighedsdag (Cypern)
- 12 - Spaniens nationaldag (Spanien)
- 28 - Grækenlands andra nationaldag (Grækenland)
- 31 - Halloween (USA)

## November

- 1-2 - Dia de los Muertos (Mexico)
- 19 - Ladies Day (Indien)
- 28 - Thanksgiving Day (USA)

## December

- 5 - Kong Bhumibols fødselsedag/Nationaldag (Thailand)
- 12 - Our Lady of Guadalupe (Mexico)





## Tag dine gæster med til Mexico

Inviter dine gæster med til den moderne mexicanske oplevelse. Der er masser af spændende retter som alternativer til den originale taco med hakket oksekød: taco-tærte, taco burger, fejita gryde med kylling eller hvorfor ikke fajita laks. Vores Tex Mex-sortiment gør det nemt for dig at variere din basismenu og tilføje nye smagsvarianter.







## VEGETARISK TORTILLASUPPE MED TOPPING 10 PORTIONER

### TORTILLASUPPE

200 g løg, hakket  
 200 g majskeer  
 30 ml olie  
 200 ml (110 g) Santa Maria Vegetarian Taco Spice Mix  
 15 ml (8,5 g) Santa Maria Chili Ancho Style  
 1 l grøntsagsbouillon  
 1 l finthakkede flæede tomater  
 400 g Santa Maria Pinto Beans

### GUACAMOLE

5 modne avocadoer  
 85 ml (50 g) Santa Maria Guacamole Spice Mix  
 250 ml cremefraiche

### TOPPING

200 ml cremefraiche  
 250 g revet ost  
 400 g Santa Maria Tortilla Chips Salted

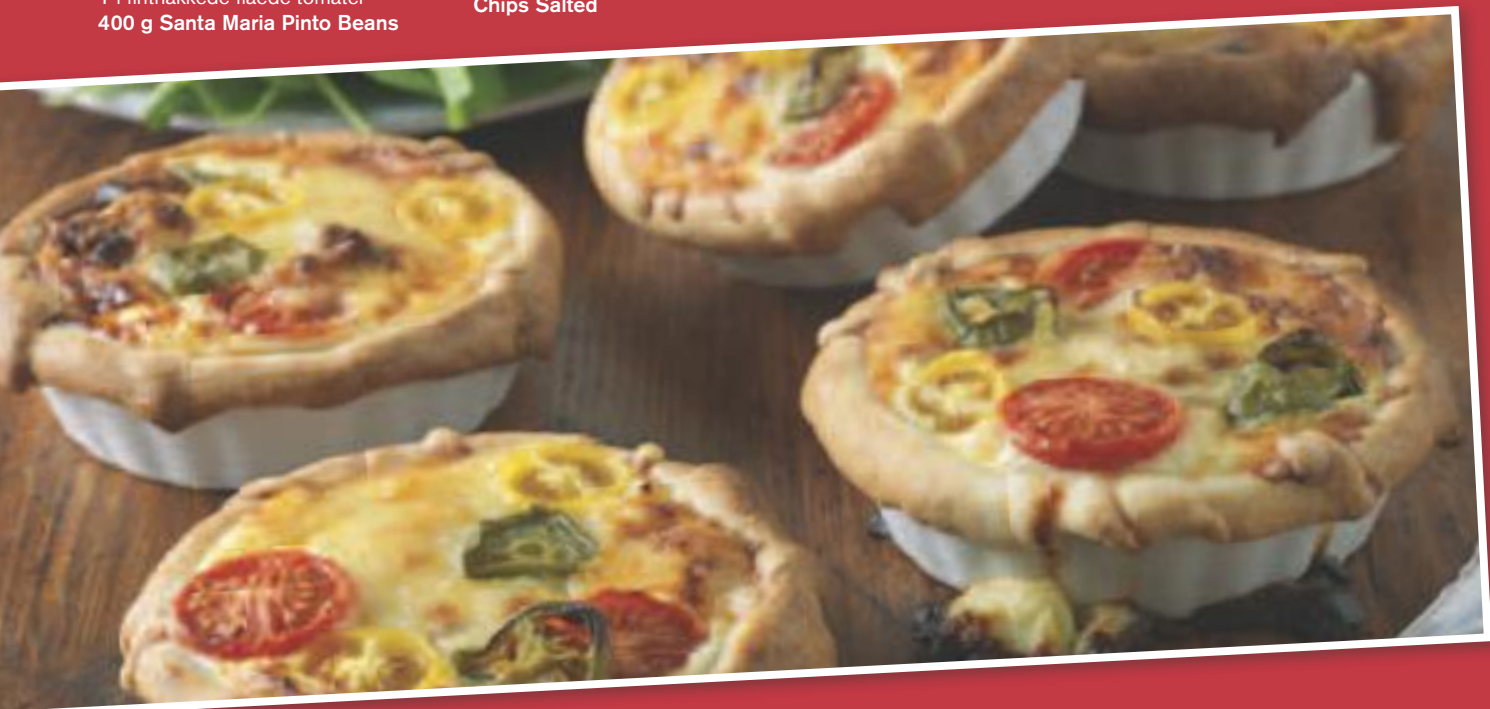
### TILBEREDNING AF SUPPE

Brun løg og majs i olie. Tilsæt krydderiblanding, chiliblanding, bouillon og tomater. Kog suppen ved lav varme i ca. 10 minutter. Tilsæt bønnerne, og lad det koge op.

### TILBEREDNING AF GUACAMOLE

Mos avocadoerne, bland dem med krydderiblandingen og cremefraichen.

*Servér suppen med revet ost, en skefuld guacamole, cremefraiche, revet ost og tortillachips.*



## TACOTÆRTE 10 PORTIONSTÆRTER Ø 17 CM

### TACOTÆRTE

10 stk. portionstærtebunde  
 1,2 kg hakket kød  
 30 ml olie  
 150 ml (xx g) Santa Maria Taco Spice Mix  
 800 ml Santa Maria Chunky Salsa, medium  
 250 g cocktailtomater, halverede  
 80 g Santa Maria Green Jalapeño  
 6 æg (360 g)  
 400 ml mælk  
 200 g revet ost

### TILBEHØR: GUACAMOLE

5 modne avocadoer  
 85 ml (50 g) Santa Maria Guacamole Spice Mix  
 250 ml cremefraiche.

### TILBEREDNING AF TACOTÆRTE

Brun kødfarsen i olie, og tilsæt krydderiblandingen. Rør salsaen i, og lad det koge op. Fordel farsen i tærtebundene. Tryk tomater og jalapeños i. Bland æg og mælk, og hæld æggestanden over tærterne. Afslut med revet ost. Bag tærterne i ovnen ved 180 °C i ca. 30 minutter.

### TILBEREDNING AF GUACAMOLE

Mos avocadoerne, bland dem med krydderiblandingen og cremefraichen.  
*Servér tacotærterne med guacamole og grøn salat.*



## FAJITAGRYDE MED KYLLING OG RIS 10 PORTIONER

1 kg kyllingelårfilet  
30 ml olie  
110 g løg i strimler  
300 g peberfrugt i strimler  
500 g squash i strimler  
45 ml kyllingefond  
1 kg hakkede tomater  
**135 ml (80 g) Santa Maria Fajita Spice Mix**  
**800 g Santa Maria Pinto Beans**  
150 g fetaost, smuldret  
10 g frisk koriander, hakket

**TILBEHØR** 400 g ris

### TILBEREDNING

Del kyllingelårfileterne i to dele, og svits dem i olie på stegepladen. Når kyllingen har fået farve, tilsættes strimlede løg, peberfrugter samt squash, og der omrøres. Læg blandingen i et fad, når grøntsagerne er møre og har fået en god farve. Bland kyllingefond med hakkede tomater, krydderblanding og bønner. Hæld saucen over kylling- og grøntsagsblandingen. Tilberedes i ovnen ved 175 °C i ca. 15 minutter. Garneres med smuldret fetaost og hakket koriander.

*Servér fajitagrøden sammen med ris.*



## SPRØD KYLLING, KARTOFFELBÅDE MED PICO DE GALLO OG DIP 10 PORTIONER

### KYLLING

1 kg kyllingefilet, skåret i strimler  
50 ml olie  
**300 ml (170 g) Santa Maria Crispy Chicken Spice Mix**

### KARTOFFELBÅDE

750 g faste kartofler i både  
750 g søde kartofler i både  
50 ml olie

**45 ml (45 g) Santa Maria Pommies Frites Krydderi**

### PICO DE GALLO

1,25 kg tomater, udkernede og finthakkede  
250 g løg, finthakket  
25 g frisk koriander, grofthakket  
**150 ml Santa Maria Green Jalapeño, finthakket**  
100 ml limesaft

### RANCH DIP

**45 ml (30 g) Santa Maria Seasoning Mix Ranch Style**  
500 ml madlavningsyoghurt (græsk yoghurt)

### TILBEREDNING AF KYLLING

Bland kylling med olie og derefter med krydderblanding. Steg i ovnen ved 175 °C i ca. 8-10 minutter, indtil paneringen er let gyldenbrun.

### TILBEREDNING AF KARTOFFELBÅDE

Læg kartoflerne på en bageplade og dryp med olie, tilsæt krydderi og bland. Steg i ovnen ved 200 °C i ca. 15-20 minutter.

### TILBEREDNING AF PICO DE GALLO

Bland ingredienserne sammen. Smag til med salt og friskkværnet sort peber.

### TILBEREDNING AF RANCH DIP

Bland ingredienserne sammen, og lad det stå køligt et stykke tid før servering.

*Servér kyllingen med kartoffelbåde, pico de gallo og ranch dip.*



## KYLLINGENCHILADA MED RANCHDIP 10 PORTIONER

### ENCHILADA

1,2 kg kyllingefilet i små tern  
30 ml olie  
1,2 kg finthakkede flåede tomater  
**125 ml (80 g) Santa Maria Enchilada Spice Mix**  
1,4 l revet ost  
**20 Santa Maria Tortilla 8"**

### RANCHDIP

500 ml cremefraich  
**45 ml (30 g) Santa Maria Seasoning Mix Ranch Style**

### TILBEREDNING AF ENCHILADA

Steg kyllingen i olien. Bland finthakkede flåede tomater med krydderblanding og halvdelen af osten. Hæld halvdelen af saucen over kyllingen, og lad det simre i 2-3 minutter. Fordel kyllingeblandingen på tortillaerne. Rul dem sammen, og læg rullerne med sammenføjningerne nedad i et smurt fad. Hæld resten af saucen over rullerne, og drys med resten af osten. Grateres i ovnen ved 200 °C i ca. 15 minutter.

### TILBEREDNING AF RANCHDIP

Blandes sammen.

*Servér enchiladaerne med ranchdip og en grøn salat.*



## FAJITALAKS MED CHIPOTLEMAYONNAISE 10 PORTIONER

### FAJITALAKS

1,25 kg laks i portionsstykker, uden skind  
**75 ml (45 g) Santa Maria Fajita BBQ Spice Mix**

### CHIPOTLEMAYONNAISE

300 g mayonnaise  
150 ml madlavningsyoghurt (græsk yoghurt)  
**50 ml (50 g) Santa Maria Chipotle Paste**  
1 æble, groft revet

### TILBEREDNING AF FAJITALAKS

Krydr laksen på alle sider. Steg i ovnen ved 175 °C i ca. 8-10 minutter.

### TILBEREDNING AF CHIPOTLEMAYONNAISE

Bland ingredienserne sammen, og lad det stå køligt et stykke tid.

*Servér laksen sammen med chipotle-mayonnaise og kogte kartofler, ca. 175 g/portion.*



# SORTIMENT



## DET MEXIKANSKE KALENDERÅR

**5 februar** Constitution Day (Día de la Constitución) til minde om Mexicos første præsident, Venustiano Carranza.

**24 februar** Flagets Dag – Día de la Bandera.

**21 marts** Præsident Benito Juárez fødselsdag.

**5 maj** Femte maj (Cinco de Mayo) er den mexikanske udgave af St Patricks Day og markerer sejren over den franske hær i 1862. Det bliver fejret med musik, mad og dans og ved, at man ifører sig farvestrålende tøj. (Mexico og USA).

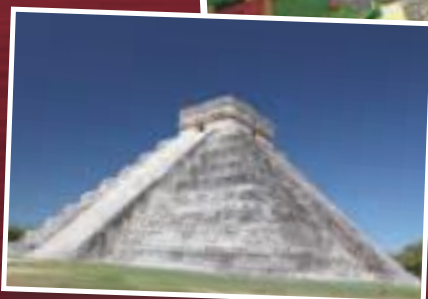
**16 september** Selvstændighedsdagen (Día de la Independencia) fejrer løsrivelsen fra Spanien, som fandt sted i 1810.

**12 oktober** Columbus Dag (Descubrimiento de América), hylder Columbus' opdagelse af Amerika.

**1-2 november** De dødes dag (Día de los Muertos), en kombination af Allehelgensdag og det lidt mere spektakulære Halloween.

**20 november** Revolutionsdagen (Día de la Revolución) fejrer den mexikanske revolution i 1910.

**12 december** Vores Lady af Guadalupes dag (Día de la Virgen de Guadalupe), en hyldest af skytshelgenen.



## GÆSTERNE KAN LIDE DET!

***”Vi vil gerne have mere mexikansk mad der er så meget andet end tacos.”***

”Herligt med så mange retter at vælge imellem.”

”Billederne gør mig sulten.”

***”Mexikansk er perfekt som buffet.”***

Kilde: NORM Markedsundersøgelse, december 2012

## SKAB STEMNING

- Servér nacho chips og tilbehør i røde skåle.
- Fade med chili og lime som pynt.
- Dæk bord med lysende røde servietter.
- Servere isvand i kander med jordbær.
- Hæng en piñata fyldt med godter op og gør en begivenhed ud af at slå den ned.



## MIND GÆSTERNE OM DET!

Husk i god tid at fortælle gæsterne, hvilken uge du kører mexikansk tema.





THAILAND  
*Santa Maria*

## **Servér Phuket på et sølvfad**

Thailand byder på gæstfrihed, smukke omgivelser og en fantastisk madkultur. Frugt og grøntsager og fokus på sødt, salt og surt med krydderier, der giver en rigtig vitaminindsprøjtning. Inviter dine gæster på en eksplosion af farver og smagsoplevelser!

Santa Marias sortiment indeholder alt, hvad du behøver, for at tilberede rigtig god mad med ægte thailandsk smag på en enkel måde.







## FISKFILET I GRØN CURRY, WOKGRØNTSAGER OG NUDLER

10 PORTIONER

### FISKFILET

1,5 kg MSC-miljømærket fiskefilet, f.eks. kuller/sej  
**200 ml (130g) Santa Maria Green Curry Spice Mix**  
**1 l Santa Maria Coconut Cream**  
 2-3 dl vand

75 g forårsløg skåret i små stykker  
 225 g minimajs  
 150 g sukkerærter  
 250 g broccolibuketter  
 250 g gulerødder, groftrevne/strimlede  
 250 g kålrabi, groftrevet/strimlet  
 50 ml olie  
**Santa Maria Tellicherry Black Pepper**

### WOKGRØNTSAGER

250 g rødløg, hakkede  
 250 g rød peber i strimler  
 300 g pak choi eller spidskål i strimler

### TILBEHØR

**600 g Santa Maria Asian Egg Noodles**

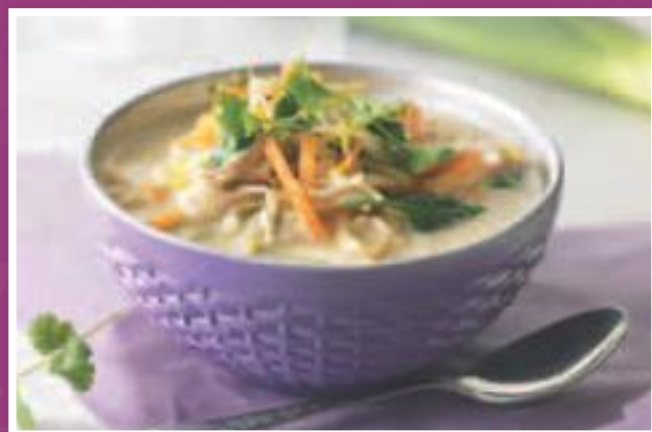
### TILBEREDNING AF FISKFILET

Læg fisken i et fad. Bland krydderiblanding, kokosmælk og vand, og hæld det over fisken. Tilberedes i ovnen ved 175 °C i ca. 15 minutter.

### TILBEREDNING AF WOKGRØNTSAGER

Steg grøntsagerne i olie i en wok, og smag til med frisk-kværnet sort peber.

*Servér fisken med wokgrøntsager og nudler.*



## KOKOSPANERET FISK MED SWEET CHILI-NUDLER

10 PORTIONER

### FISK

200 ml kokosflager  
**80 ml (55 g) Santa Maria Lime Wok Spice Mix**  
 1,5 kg MSC-miljømærket fiskefilet, f.eks. kuller/sej  
 45 ml olie

### WOKNUDLER

800 g wokgrøntsager  
 50 ml olie  
**700 g Santa Maria Asian Egg Noodles**, kogte og afkølede  
**150 ml Santa Maria Sweet Chili Sauce**  
**45 ml Santa Maria Oyster Sauce**

### TILBEREDNING AF FISK

Bland kokosflager og krydderiblanding. Dyp hvert fiskestykke i blandingen. Steg fisken i lidt olie, og læg den i et fad.

### TILBEREDNING AF WOKGRØNTSAGER

Steg wokgrøntsagerne med olie ved høj varme, indtil de er gennemvarme, tilsæt de kogte og afkølede nudler, og omrør med sweet chili sauce. Smages til med østerssovs.

*Servér woknudlerne med kokospanerede fiskefileter ovenpå.*

## TOM KHA - KYLLINGESUPPE

10 PORTIONER

### SUPPE

1,5 l vand  
**700 g Santa Maria Asian Egg Noodles**  
**200 ml (150 g) Santa Maria Tom Kha Soup Mix**  
**1 l Santa Maria Coconut Cream**  
 1 kg kyllingefars eller kyllingelårfilet i fine strimler  
 300 g porrer skåret i strimler  
 300 g gulerødder i fine strimler  
 500 g spinat, frisk  
 100 g mungbønnespirer  
 50 g korianderblade, grofthakkede  
 45 ml olie

### TILBEREDNING AF SUPPE

Kog nudlerne, skyl dem i koldt vand, og bland dem med lidt olie. Svits kyllingefars/-strimler og porrer i olie. Tilsæt krydderiblanding, vand og kokosmælk, og kog det op. Tilsæt resten af grøntsagerne, og lad det simre i ca. 5 min.

*Tilsæt nudler og hakket koriander ved serveringen.*



## WOKGRØNTSAGER MED FLÆSKEFARS & REJER SAMT NUDLER 10 PORTIONER

1 kg flæskefars  
Smør eller olie til stegning  
165 g løg i både  
250 ml (165 g) Santa Chicken Thai Wok Spice Mix  
100 ml Santa Maria Oyster Sauce  
250 g rød peberfrugt  
300 g pak choi eller hvidkål  
75 g forårsløg  
250 g sukkerærter  
50 ml limesaft  
250 g rejer, pillede  
25 g karse

**TILBEHØR**  
600 g Santa Maria Asian Egg Noodles  
300 g Santa Maria Sweet Chili Sauce

### TILBEREDNING

Svits farsen i nogle minutter, og drys krydderiblandingen og østerssovsen over, bland godt. Bland grøntsagerne i, og steg i yderligere nogle minutter. Vend sidst ned rejerne og lad dem blive varme. Drys karse over ved serveringen.

*Servér wokretten med nudler og sweet chili.*



## GREEN CURRY-KYLLING MED SPRØDE GRØNTSAGER OG NUDLER 10 PORTIONER

1,25 kg kylling i strimler  
200 ml (130 g) Santa Maria Green Curry Spice Mix  
1 l Santa Maria Coconut Cream  
2-3 dl vand  
250 g broccoli  
125 g grøn peberfrugt  
100 g asparges  
100 g forårsløg  
250 g grønne sojabønner  
75 g babyspinat  
15 g plukket dild  
Santa Maria Black Pepper Tellicherry

### TILBEREDNING AF KYLLING

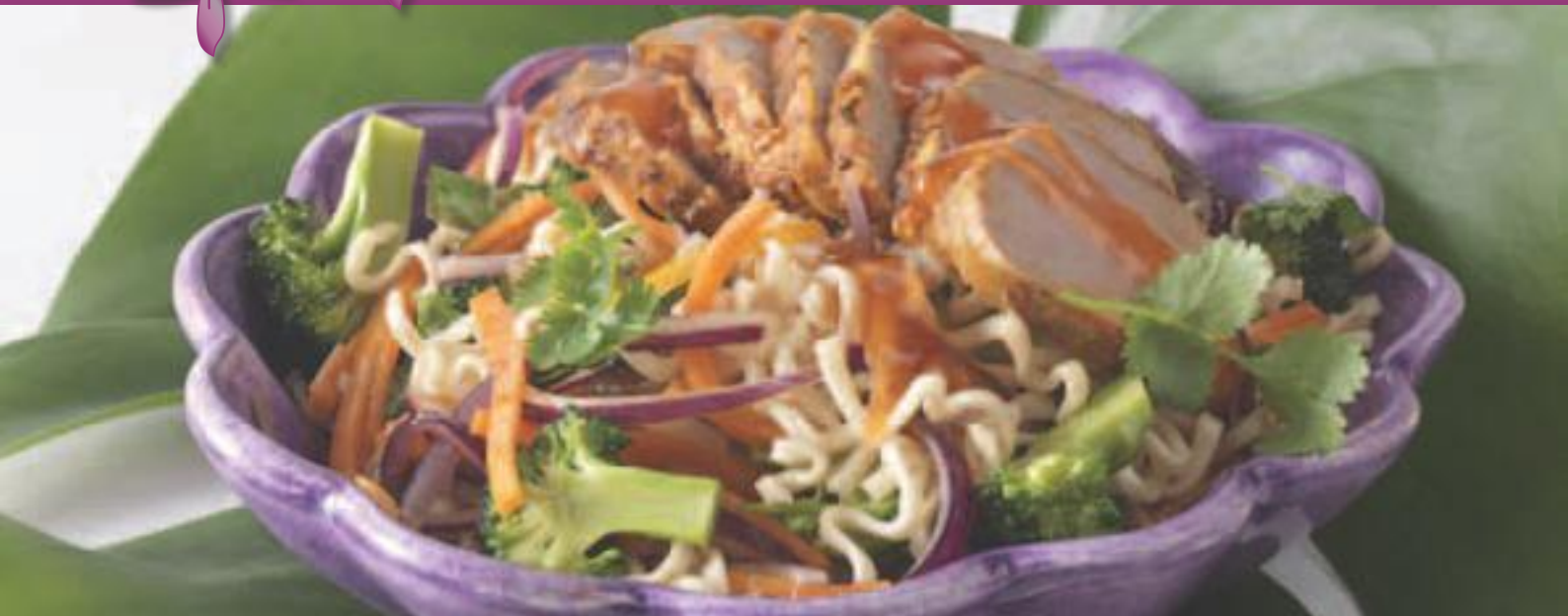
Steg kyllingen i ovnen ved 175 °C i ca. 5 minutter. Bland krydderiblandingen, kokosmælk og vand, og hæld det over kyllingen. Tilberedes i yderligere ca. 10 min.

### TILBEREDNING AF GRØNTSAGERNE

Skær grøntsagerne i mundrette stykker, og råsteg broccoli, peberfrugt og asparges. Lad det køle lidt ned, og bland derefter med de øvrige grøntsager, og krydr med friskkværnet peber.

*Servér kyllingen med grøntsagerne og nudlerne.*

**TILBEHØR**  
600 g Santa Maria Asian Egg Noodles



## SVINEMØRBRAD PANENG MED NUDELSALAT 10 PORTIONER

### SVINEMØRBRAD PANENG

1,3 kg svinemørbrad  
100 ml (70 g) Paneng Red Curry Spice Mix  
40 ml olie  
150 ml Santa Maria Sweet Chili Sauce

### NUDELSALAT

240 g Santa Maria Asian Egg Noodles  
300 ml Santa Maria Sweet Chili Sauce  
100 ml Santa Maria Oyster Sauce  
50 ml limesaft  
50 g koriander, hakket  
30 ml olie  
500 g broccolibuketter  
300 g gulerødder i strimler  
150 g rødløg skåret i både

### TILBEREDNING AF SVINEMØRBRAD PANENG

Afpuds svinemørbraden, og gnid den med krydderiblandingen. Brun mørbraden på alle sider, og tilbered derefter svinemørbraden i ovnen ved 175 °C i ca. 20 minutter. Lad kødet hvile et stykke tid, inden det skæres ud.

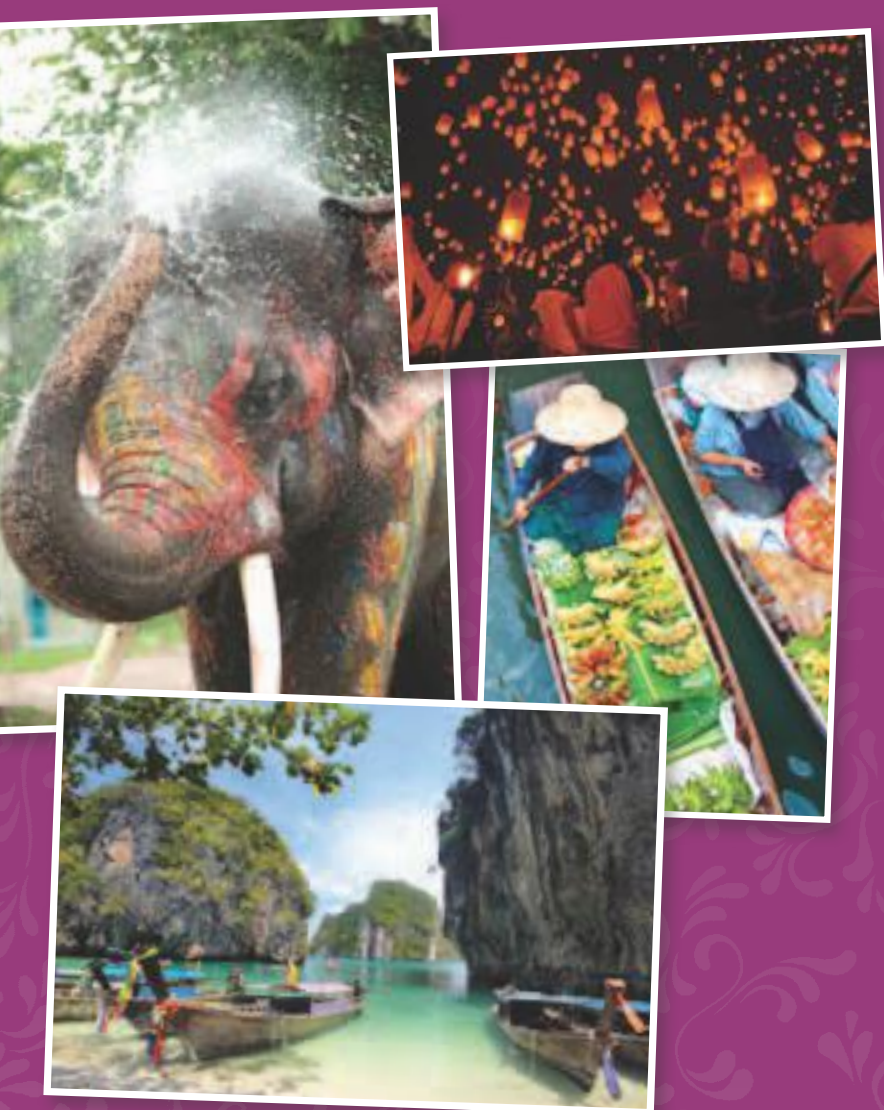
### TILBEREDNING AF NUDELSALAT

Kog nudlerne, og skyl dem i koldt vand. Bland nudlerne med sweet chili, østerssauce, koriander og limesaft. Steg broccoli, gulerødder og rødløg i en wok. Bland grøntsagerne med nudlerne.

**TILBEHØR** 200 ml Santa Maria Sweet Chili Sauce

*Servér svinemørbraden med nudelsalat og sweet chili.*

# SORTIMENT



## DET THAILANDSKE KALENDERÅR

**1 februar** Chiang Mai Flower Festival, med optog, musik og dans for at fejre blomsternes skønhed.

**13-15 april** Nytår (Songkran), mest kendt som en vandfestival med mulighed for at sprøjte vand over alle, du møder.

Den kongelige Pløjningsceremoni, fejrer starten af vækstsæsonen. Den præcise dato fastsættes af en astrolog.

**5 maj** Coronation Day fejrer kroningen af kong Bhumibol: Rama IX.

**12 august** Dronning Sirikits fødselsdag og samtidigt Mors Dag.

**24-28 november** Lysfestivalen (Loy Krathong) er en hyldest til ånderne i vandet og en tid til at bekende sine synder under fuldmånen.

**5 december** Kong Bhumibol fødselsdag og samtidigt Thailands nationaldag.



## GÆSTERNE KAN LIDE DET!

”Mad skal være smagfuldt og krydret, derfor er thai det bedste.”

”Farverig mad,  
er sundt og ikke så fed.”

”Minder mig om en herlig  
madoplevelse fra ferie i Thailand.”

Kilde: NORM Markedsundersøgelse, december 2012



## SKAB STEMNING

- Dæk bord med turkis og lilla eller stormønstret.
- Stil orkidéer eller store grønne blade frem.
- Læg lime i høje vaser og bundter af mynte.
- Sæt gerne skåle og spisepinde frem.
- Stil krukker med thaibasilikum eller mynte frem.
- Hæng rispapirlamper eller væglamper op.
- Servér frisk frugt på fade som tilbehør, friske og forfriskende.

## MIND GÆSTERNE OM DET!

Husk i god tid at fortælle gæsterne, hvilken uge du kører thailandsk tema.





## Smagsoplevelser fra krydderiernes land

Vidste du, at Garam Masala betyder "stærk krydderiblanding" og kan indeholde op til 40 forskellige krydderier? Faktum er, at det netop er kunsten af blande krydderier i de rette mængder, der er hemmeligheden i den indiske kogekunst.

Med Santa Marias sortiment er det nemt at tage dine gæster med på en rejse til det indiske køkken til en oplevelse med farver, duft og smag. Fra himmelsk duftende karryretter til det opfindsomme vegetariske køkken.







## KERALA KYLLING, KRYDREDE RIS, MANGOCHUTNEY OG YOGHURT 10 PORTIONER

### KYLLING

1,25 kg kyllingelårfilet  
500 g æbler i både  
500 g løg i både  
250 ml (130 g) Santa Maria Kerala Spice Mix  
1 l Santa Maria Coconut Cream  
3 dl vand

### KRYDREDE RIS

150 ml olivenolie  
250 g løg  
10 ml (4 g) Santa Maria Koriander, stødt

20 Santa Maria Nelliker, hele  
10 Santa Maria Kardemomme, hel  
30 ml (15 g) Santa Maria Gurkemeje  
2 Santa Maria Kanel, hel  
15 dl basmatiris  
2,5 l grøntsagsbouillon  
5 dl gule rosiner  
2,5 dl finthakket bladpersille  
evt. 1,5 dl mandelflager

### TILBEHØR

750 g Santa Maria Mango Chutney  
500 ml madlavningsyoghurt (græsk yoghurt)

**TILBEREDNING AF KYLLINGEN** Læg kyllingelårene i et fad sammen med æbler og løg. Pisk krydderiblanding, kokoscreme og vand sammen, og hæld det over kyllingen. Tilberedes i ovnen ved 175 °C i ca. 15 minutter. Kyllingen skal have en kerntemperatur på 72 °C.

**TILBEREDNING AF KRYDREDE RIS** Svits løg og krydderier i olie. Bland risene i og omrør. Hæld bouillon i, og lad det koge ved lav varme i ca. 15 minutter. Bland rosiner, persille og evt. mandler i inden serveringen.

*Servér kyllingeretten med krydrede ris, mangochutney og en klat yoghurt.*



## RISTEDE TANDOORIGRØNTSAGER MED HALLOUMIOST OG RAITA 10 PORTIONER

### TANDOORIGRØNTSAGER

130 ml (85 g) Santa Maria Tandoori Chicken Spice Mix  
250 ml yoghurt naturel  
1,25 kg blomkålsbuketter  
750 g squash i skiver  
250 g rød løg  
375 g rød peber skåret i stykker  
500 g gulerodder i stave

### HALLOUMIOST

1 kg halloumiost  
Smør eller olie til stegning

### RAITA

600 ml yoghurt naturel  
70 ml (70 g) Santa Maria Raita Spice Mix

### TILBEREDNING AF GRØNTSAGER

Rør krydderiblandingen sammen med yoghurt, og bland derefter yoghurten med grøntsagerne, og læg dem på en bradepande smurt med olie. Steg i ovnen ved 200 °C i ca. 15 minutter.

**TILBEREDNING AF HALLOUMI-OST** Skær osten i mindre stykker, og steg den i olie, indtil osten har fået en fin farve.

### TILBEREDNING AF RAITA

Bland ingredienserne sammen, og stil det på køl.

*Servér de ristede grøntsager med halloumiost og raita.*



## GRØNTSAGSGRYDE MED SPINAT OG TOFU I TIKKASAUCE MED RIS, MANGOCHUTNEY, NAANBRØD OG AGUREKSALAT 10 PORTIONER

### GRØNTSAGSGRYDE

400 g squash i tern  
1 kg blomkålsbuketter  
300 g løg i både  
30 ml olie  
400 g kidneybønner, kogte  
1 kg tofu i tern  
150 g spinat  
1 l Santa Maria Coconut Cream  
175 ml (95 g) Santa Maria Chicken Tikka Spice Mix  
300 ml vand

### INDISK AGURKESALAT

500 g tomater i tern  
500 g agurker i tern  
80 g rød løg, hakket

30 ml (30 g) Santa Maria Raita Spice Mix  
50 ml citronsaft  
50 ml olivenolie  
Frisk koriander til garnering

### TILBEREDNING AF GRØNTSAGSGRYDE

Fordel squash, blomkål og løg på en bageplade med olie, og bag grøntsagerne i ovnen ved 225 °C i ca. 10 minutter. Tag pladen ud, og fordel bønner, spinat og tofu på den. Bland kokosmælk med vand og krydderiblanding. Hæld saucen over grøntsagerne, og bag retten færdig i ovnen ved 175 °C i ca. 15 minutter.

### TILBEREDNING AF AGURKESALAT

Bland alle ingredienserne sammen til en salat.

*Servér grøntsagsgryden med ris, mangochutney, naanbrød og agurkesalat.*



## FISKEGRØDE KERALA MED RIS OG NAANBRØD 10 PORTIONER

1,25 kg MSC-miljømærket fiskefilet, f.eks. kuller/sej  
400 g løg i skiver  
25 g hvidløgsfed i tynde skiver  
50 ml olie  
250 g mango i tern  
**250 ml (130 g) Santa Maria Kerala Spice Mix**  
**1 l Santa Maria Coconut Cream**  
50 ml limesaft  
25 g frisk koriander, hakket

**TILBEHØR**  
**10 stk Santa Maria Naan Bread**  
400 g basmatiris

### TILBEREDNING

Steg løg og hvidløg i et fad med lidt olie i ovnen ved 175 °C i 5 minutter. Pisk krydderiblanding, kokoscreme og lime sammen.

Læg fisk og mango i fadet med løgene, og hæld saucen over.

Tilbered fiskeretten i ca. 10 minutter.

*Pynt med frisk koriander. Servér fiskegrøden med kogt basmatiris og naanbrød.*



## INDISK FARSRET MED RIS, NAANBRØD OG RAITA 10 PORTIONER

40 ml olie  
400 g løg, hakket  
1 kg blomkål, revet  
700 g gulerødder, revne  
500 g hakkekød  
**200 ml (160 g) Santa Maria Garam Masala Spice Mix**  
1,5 liter hakkede tomater  
40 ml citronsaft  
20 g hakket persille, til garnering

### RAITA

600 ml yoghurt naturel  
**70 ml (70 g) Santa Maria Raita Spice Mix**

### TILBEHØR

400 g ris  
**10 Santa Maria Naan Bread**  
**150 ml Santa Maria Mango Chutney**

### TILBEREDNING AF RAITA

Bland ingredienserne sammen, og stil det køligt inden serveringen.

### TILBEREDNING AF FARSRET

Svits grøntsagerne i olie, og brun farsen. Tilsæt grøntsagerne til farsen sammen med krydderiblandingen og de hakkede tomater. Lad farsretten koge ved svag varme i ca. 10 minutter. Smag til med citronsaft, og drys med hakket persille ved serveringen.

*Servér farsretten med ris, naanbrød, mangochutney og raita.*



## LAMMEKØDBOLLER I CREMET TIKKA MASALA SAUCE MED RIS OG MANGOCHUTNEY

10 PORTIONER (20 STK)

### KØDBOLLER

1,3 kg lammefars  
100 ml majsmeel  
1 æg (60 g)  
100 ml vand  
**130 ml (80 g) Santa Maria Tikka Masala Spice Mix**  
30 ml olie

### TIKKA MASALA SAUCE

**600 ml Santa Maria Coconut Cream**  
100 ml vand  
**60 ml (35 g) Santa Maria Tikka Masala Spice Mix**

### TILBEHØR

400 g ris  
**10 stk Santa Maria Naan Bread**  
**150 ml Santa Maria Mango chutney**

### TILBEREDNING AF LAMMEKØDBOLLER

Bland farsen med majsmeel, æg, vand og krydderiblanding. Rul store kødboller, ca. 65 g/bolle. Læg dem på et fad smurt med olie, og steg dem i ovnen ved 200 °C i 7-8 minutter.

### TILBEREDNING AF TIKKA MASALA SAUCE

Bland kokosmælk med vand og krydderiblanding. Sænk varmen og hæld saucen over kødbollerne, tilbered ved 180 °C i ca. 8 minutter.

*Servér lammekødbollerne med ris, naanbrød, mangochutney og grøntsager.*

# SORTIMENT



## DET INDISKE KALENDERÅR

**26 januar** Republikkens dag, årsdagen for vedtagelsen af Indiens forfatning. Det fejres med optog med elefanter, kameler og dansere.

**8 marts** Forårsfest (Holi). Uden tvivl en af verdens mest farverige gade-festivaler, hvor farver bruges hæmningsløst.

**10 marts** Shivas festival (Maha Shivaratri), hvor faste og meditation spiller en vigtig rolle.

**20 april** Rama fødselsdag (Ram Navami), fejres ved at iscenesætte brylluppet mellem Rama og Sita.

**21 maj** Ganges Festival (Ganga Dussehra) varer i 10 dage, hvor den hellige Gangesflod fejres.

**10 juli** The Chariot Festival (Rath Yatra) er en hinduisk vognparade, som repræsenterer de hinduistiske guders ferierejse.

**4 august** Venskabsdagen. Den første søndag i august fejres venskaber – ofte ved at give hinanden venskabsarmbånd.

**15 august** Uafhængighedsdagen markerer årsdagen for Indiens uafhængighed fra britisk styre i 1947 og dannelsen af en selvstændig stat. Masser af viften med flag, sang og dans.

**9 september** Elefantguden Ganesh' fødselsdag (Ganesh Chaturthi) fejres i 10 dage, hvor farverige elefantstatuer bades i floder og vandløb.

**2 oktober** Gandhis fødselsdag (Gandhi Jayanti) er en helligdag, som fejres ved, at man klæder sig ud som Gandhi for at protestere mod vold.

**Oktober og november** Lysfesten (Diwali) er en høstfest og den mest glædelige af alle indiske festivaler, hvor lys tændes, og raketter og fyrværkeri fyres af.

**19 november** Kvindernes Dag (Mahila dag) for at opmuntre kvinder til at indtage en større plads i samfundet.



## GÆSTERNE KAN LIDE DET!

*"Indisk mad er perfekt: varmt, velsmagende og vel krydret."*

*"Alle kan lide det, det er kanon godt."*

**"Krydderierne danser tango i munden."**

*"Skønt hvis frokostrestauranterne serverer gode indiske retter."*

Kilde: NORM Markedsundersøgelse, december 2012

## SKAB STEMNING

- Servér gerne flere små retter – med raita, mango chutney og naanbrød!
- Dæk bordet med smukke duge i forskellige farver.
- Tænd små lanterner i orange, rød, guld eller messing. Der findes flotte varianter, som man kan have hængende fra loftet.
- Farver kan tilføjes med kronblade fra tagetes eller lignende.

## MIND GÆSTERNE OM DET!

Husk i god tid at fortælle gæsterne, hvilken uge du kører indisk tema.



A top-down photograph of a kitchen scene on a light blue background. In the center is a white bowl filled with a thick white cream, garnished with fresh green herbs and thin slices of lemon. To the left of the bowl is a whole yellow lemon and a silver spoon filled with a green herb powder. To the right is a clear plastic jar with a blue label and cap, containing the same green herb powder. The jar's label features the 'Santa Maria' logo and the word 'PARSILVADE' in a stylized font. Below the jar are several figs, some whole and some cut in half to show their red flesh. The overall composition is clean and fresh, emphasizing Mediterranean flavors.

**Santa Maria**

## *Middelhavets smage*

Solen, havet, maden og duftene!  
Med middelhavskøkkenet mener vi  
den inspirerende mad i landene  
omkring Middelhavet.

Indfør Middelhavets smag i dit køkken  
med friske råvarer, olivenolie, krydderier  
og en masse grøntsager. Santa Marias  
sortiment gør det nemt at byde din gæst  
på flere forskellige variationer; fra frisk  
hjemmelavet mad til mere avancerede  
retter med et ekstra pift.







## LAMMESTEG, LUN MIDDELHAVSSALAT OG SALSA ROMANESCO

1,5 kg aspargeskartofler, skåret over på langs  
1 kg grillede grøntsager: aubergine, squash, peberfrugt, sukkerærter og rødløg.

**100 g Santa Maria Sundried Tomatoes, i strimler**

100 ml olivenolie eller olie fra de soltørrede tomater

**50ml (25 g) Santa Maria Fransk Salatkrydderi**

200 g sorte oliven

20 g frisk bladpersille, grofthakket, til pynt

### LAMMSTEG

1,6 kg lammesteg

45 ml olie

12 g salt

**75 ml (30 g) Santa Maria Kebabkrydderi**

### SALSA ROMANESCO

**6 stk Santa Maria Peperone Piquillo (grillede peberfrugter), strimlede**

2 dl søde mandler

2 dl hasselnødder

2 spsk rasp

3 fed hvidløg

200 g hele, flåede tomater fra dåse, afdryppede

**15 ml (10 g) Santa Maria Paprika, Paprikapulver**

45 ml rødvinseddike

150 ml olivenolie

10 PORTIONER

**TILBEREDNING AF SALAT** Læg grøntsagerne i et fad. Bland olie og krydderier, og dryp henover. Steg i ovnen ved 175 °C i ca. 15 minutter. Tag fadet ud, læg resten af ingredienserne ved, og steg i yderligere 10 minutter. Pynt de grillede grøntsager med persille.

**TILBEREDNING AF LAMMESTEG** Gnid lammestegen ind i olie, salt og krydderier. Læg den i en bradepande, og tilbered den ved 175 °C i ovnen, ca. 1 time indtil kernetemperaturen er 65 °C. Lad den hvile i 10-15 minutter, inden kødet skæres ud i tynde skiver.

**TILBEREDNING AF SALSA** Rist mandler og hasselnødder. Bland dem med de øvrige ingredienser, undtagen olien. Tilsæt olivenolie i en fin stråle. Smag til med salt og peber.

*Servér lammestegen sammen med salat og salsa.*



## CREMET TOMAT-OG PEBERFRUGTSUPPE MED MOZZARELLA OG PESTO 10 PORTIONER

400 g løg skåret i tern  
850 g kartofler, skrællet og skåret i små tern  
30 ml olie

1,5 l grøntsagsbouillon

**50 ml (4 g) Santa Maria Oregano**

1,5 l finthakkede flåede tomater

250 ml madlavningsfløde

**400 g Santa Maria Peperone Piquillo (grillede peberfrugter), strimlede**

**Santa Maria Rock Salt og Tellicherry Black Pepper**

200 g mozzarella i stykker eller smuldret

**150 g Santa Maria Pesto**

**Genovese**

30 g citronskal, fintrevet

### TILBEREDNING

Svits løg og kartofler i olie, og hæld grøntsagsbouillon og oregano i. Tilsæt fint-hakkede flåede tomater, og lad suppen koge i ca. 10 minutter, indtil kartoflerne er møre. Tilsæt fløde og peperone piquillo, og lad det koge op. Smag til med salt og peber.

*Ved servering: Læg mozzarellaen i suppetallerkenen, og hæld suppen henover. Afslut med pesto og revet citronskal.*



## BIFTEKI, HVEDEKERNESALAT MED RISTEDE RØDBEDER OG TZATSIKI MED MYNTE 10 PORTIONER

### BIFTEKI

1,2 kg hakket oksekød

**130 ml (80 g) Santa Maria**

**Bifteki Spice Mix**

100 ml vand

30 ml olie

olie eller smør til stegning

### TZATSIKI MED MYNTE

300 ml yoghurt naturel

40 ml olivenolie

10 g presset hvidløg

180 g agurk, revet

**15 ml (2 g) Santa Maria Mynte**

2,5 ml salt

### RISTEDE RØDBEDER

1 kg rødbeder i både

100 g hvidløg, halverede

40 ml olie

200 g fetaost, smuldret

**15 ml (5 g) Santa Maria Rosmarin**

### HVEDEKERNESALAT

500 ml hvedekerner

70 g rucola

100 g oliven

75 ml citronsaft

15 ml fintrevet citronskal

100 ml olivenolie

**20 ml (15 g) Santa Maria Chili Explosion**

**Santa Maria Tellicherry Black Pepper**

**Santa Maria Rock Salt**

Frisk timian til pynt

**TILBEREDNING AF BIFTEKI** Forbered og steg bøfferne efter anvisningen på pakken.

**TILBEREDNING AF SALAT** Rist rødbeder med hvidløg, olie og rosmarin på en plade i ovnen ved 225 °C i ca. 25 minutter. Tilsæt fetaosten ved slutningen af tilberedningen. Kog hvedekernerne, og bland dem med oliven, citronsaft, citronskal og olivenolie. Krydres med Chili Explosion, og smages til med salt og peber. Bland rucola i, og tilføj de ristede rødbeder, fetaost og hvidløg. Pynt med timian.

*Servér Biftekbøfferne med salaten og tzatziki med mynte.*



## CHORIZOGRYDE MED RØGET PAPIKA

10 PORTIONER

750 g oksehøjreb i tern  
olie eller smør til stegning  
200 g løg  
10 g hvidløgsfed  
**75 ml (40 g) Santa Maria Smoked Paprika**  
50 ml tomatpuré  
1 l grøntsagsbouillon  
150 g gulerødder i skiver  
100 g pastinak skåret i stykker  
500 g chorizopølse i skiver  
30 ml soja  
100 g syltede løg  
100 g cornichoner  
**Santa Maria Tellicherry Black Pepper**  
**Santa Maria Rock Salt**  
maizena, udrørt i lidt vand

### TILBEREDNING AF GRYDE

Brun kød og løg, og læg det i en gryde. Tilsæt røget paprika, tomatpuré og bouillon, og lad det koge i 30 minutter. Tilsæt gulerødder, pastinak og chorizo, og lad det koge i yderligere ca. 20 minutter, indtil grøntsagerne er møre. Tilsæt soya, syltede løg og cornichoner, og jævn sovsen. Smag til med salt og peber.

*Servér grydereten med kogte kartofler, ca. 175 g/portion.*



## URTESTEGT LAKS MED FETAOSTECREME OG KARTOFFELBÅDE

10 PORTIONER

### LAKS

1,25 kg laks i portionsstykker uden skind

**85 ml (50 g) Santa Maria Fish & Herbs Spice Mix**

### AGURKE- OG DILDSALAT

100 ml olivenolie

30 ml hvid balsamicoeddike

**30 ml (20 g) Santa Maria Citronpeber**

500 g frisk agurk, udkernet i halvmåner

10 g plukket dild

10 g skånsk sennep

500 g frisk agurk, udkernet i halvmåner

10 g plukket dild

### FETAOSTECREME

150 g fetaost

250 ml madlavningsyoghurt (græsk yoghurt)

**45 ml (30 g) Santa Maria**

**Seasoning Mix Garlic & Herbs**

**TILBEREDNING AF LAKS** Krydr laksen på alle sider, og læg den i et fad. Steg i ovnen ved 175 °C i 8-10 minutter.

**TILBEREDNING AF SALAT** Pisk olie, eddike, citronpeber og sennep sammen, og bland det med agurk og dild.

**TILBEREDNING AF FETAOSTECREME** Bland ingredienserne sammen, og lad det stå køligt et stykke tid.

*Pynt med frisk dild.*

*Servér laksen sammen med agurke- og dildsalat, fetaostecreme og kartoffelbåde, ca. 150 g/portion.*



## KOLDRØGET LAKS MED GRØNTSAGS-COUSCOUS OG PESTO

10 PORTIONER

1 kg koldrøget laks i tynde skiver

### GRØNTSAGS-COUSCOUS

625 ml vand

800 g couscous

**45 ml (30g) Santa Maria Pasta Basilico**

100 ml olivenolie

250 g asparges

250 g broccoli

150 g sukkerærter

200 g grøn peberfrugt

10 g frisk dild, plukket

### PESTOBLANDING

**250 g Santa Maria Pesto Genovese**

500 g madlavningsyoghurt (græsk yoghurt)

### TILBEREDNING AF GRØNTSAGS-COUSCOUS

Hæld kogende vand over couscousen, tilsæt Pasta Basilico og olivenolie, og rør blandingen sammen. Skær grøntsagerne i stykker, og blanchér broccoli, asparges og sukkerærter. Bland couscousen med grøntsagerne og dild.

### TIPS!

*Servér laksen med grøntsags-couscousen og pestoblendingen.*

# SORTIMENT



## FESTLIGHEDER OMKRING MIDDELHAVET

**18 marts** Askemandag (Kathara Deftéra) markerer den første dag af fasten. (Grækenland)

**25 marts** Uafhængighedsdagen til minde om græsk uafhængighed fra Tyrkiet i 1821. Fejres med parader og optog med skolebørn. (Grækenland)

**30 marts** The Artichoke Festival i Ramacca. Tre dage tilegnet artiskokker og retter med denne alsidige grøntsag. (Italien)

**23 april** Skytshelgenen St. Jordis & Rosens Dag. (Spanien)

**3 maj** Påskefestival, fejres ved at spise kød og god mad. Markerer afslutningen på 40 dages faste. (Grækenland)

**2 juni** Mindehøjtidelighed for grundlæggelsen af Den Italienske Republik. (Italien)

**13 juli** Festa del Redentore, Venedig. En helligdag med oplyste både, picnic ved lagunen og et stort fyrværkeri. (Italien)

**15 august** Maria Himmelfartsdag (Ferragosto) en sommerfestival, som markerer Jomfru Marias opstigning til himlen. (Italien)

**28 august** Tomatfestivalen (La Tomatino) i Buñol i Valencia. En tomatkrig, som varer 2 timer, og hvor 120 tons tomater bliver til mos. Festivalen tiltrækker næsten 40.000 besøgende, og de fleste vælger at tage svømmebriller på. (Spanien)

**5-9 september** Peperoncinofestivalen i Calabrien, en festival til ære for chillen med fest og anden underholdning. (Italien)

**12 oktober** Nationaldag (Spanien)



## GÆSTERNE KAN LIDE DET!

***"Der er kærlighed og følelser bag Middelhavsmaden."***

"Retterne minder mig om skønne ferierejser."

"Italiensk mad fungerer for alle."

***"Frisk og lækker!"***

Kilde: NORM Markedsundersøgelse, december 2012



## SKAB STEMNING

- Servér dine retter på farverigt porcelæn!
- Sæt citrustræer eller skåle med citroner og grønne blade frem.
- Pynt op med smukt mønstrede fliser.
- Stil store marokkanske bakker frem.
- Granatæbler og frugt efter sæson på fade.

## MIND GÆSTERNE OM DET!

Husk i god tid at fortælle gæsterne, hvilken uge du kører middelhavstema.





## Smagen af Amerika

Det giver løfte om eventyr samt god mad.

Tag dine gæster med på et hæsbælende roadtrip fuld af smag. Santa Marias sortiment gør det nemt at lykkes med hjemmelavede burgere med søde kartofler, en saftig stegt svinekam med hickory sauce og den populære ret pulled pork. Prøv vores forskellige krydderier, marinader, grillolier, krydderiblandinger til indgnidning, glaseringer og saucer, og lav dine egne fabelagtige amerikanske smagsvarianter. Herligt krydret og overraskende godt.





## BBQ-BURGERE, BÅDE AF SØDE KARTOFFLER OG CHILI- & MANGODRESSING 10 PORTIONER

### BBQ-BURGERE

1,2 kg hakket oksekød  
**80 ml (50 g) Santa Maria BBQ Glaze Spice Original**  
 20 ml olie  
 10 burgerboller  
 10 osteskiver, cheddar  
 125 g rødløg i skiver  
 150 g tomater i skiver  
 100 g icebergsalat skåret i strimler  
**100 ml Santa Maria BBQ Mango/Jalapeño**

### DRESSING

300 ml cremefraiche  
**40 ml (30 g) Santa Maria Seasoning Mix Chili & Mango**

### KARTOFFELBÅDE

750 g kartofler i både  
 750 g søde kartofler i både  
 50 ml olie  
**45 ml (45 g) Santa Maria Pommies Frites Krydderi**

### TILBEREDNING AF BBQ-BURGERE

Bland kødfarsen med krydderier og olie. Form farsen til burgere, 120 g/st, og steg eller grill dem på begge sider. Pensl med glaze ved serveringen.

### TILBEREDNING AF DRESSING

Bland ingredienserne til dressing.

### TILBEREDNING AF KARTOFFELBÅDE

Læg kartoflerne i et fad, og hæld lidt olie over. Steges i ovnen ved 225 °C i ca. 20-25 minutter. Når kartoffelbådene er færdige, krydres de med pommies frites krydderi.

*Servér burgerne sammen med brød, salat, ost, grøntsager, kartoffelbåde og lidt dressing.*



## URTEGRILLET KYLLING MED AMERIKANSK KARTOFFELSALAT 10 PORTIONER

1,2 kg kyllingefilet eller 10 stk. kyllingeunderlår  
**80 ml (50 g) Santa Maria Rub & Dry Marinade Herbs**  
**KOLD SAUCE**  
 600 ml cremefraiche  
**80 ml (45 g) Santa Maria Seasoning Mix Garlic & Herb**  
**AMERIKANSK KARTOFFEL-SALAT**  
 1,5 kg kartofler, kogte og skåret i tern  
 250 g æg, kogte og skåret i skiver

100 g bacon, strimlet og stegt  
 200 g majs  
 60 g rødløg, hakket  
 120 g cocktailtomater, halverede  
 80 g agurk i små stave  
 30 g radiser i tynde skiver

### DRESSING

120 ml hvidvinseddike  
 150 ml olivenolie  
 40 ml dijonsennep  
**60 ml (35 g) Santa Maria BBQ Spice Original**

**TILBEREDNING AF KYLLING** Gnid kyllingestykkerne med krydderiet, og læg kyllingen i et smurt fad. Grill kyllingen i ovnen ved 200 °C i ca. 20 minutter, noget længere tid for kyllingeunderlår, indtil de er nået en kerntemperatur på 72 °C.

**TILBEREDNING AF KOLD SAUCE** Bland ingredienserne sammen, og lad det stå køligt et stykke tid.

**TILBEREDNING AF DRESSING** Forbered alle ingredienserne. Pisk dressing sammen. Bland ingredienserne med dressing i et dybt fad. Lad gerne kartoffelsalaten stå køligt et stykke tid før serveringen.

*Servér kyllingen med kartoffelsalaten og lidt sauce.*

## OVNSTEGT SVINEKAM, KARTOFFELBÅDE OG TOMAT- & HICKORYSAUCE 10 PORTIONER

### SVINEKAM

2 kg hel svinekam  
 3 spsk olie  
**115 ml (75 g) Santa Maria Rub & Dry Marinade Herbs**  
**TOMAT- & HICKORYSAUCE**  
 2 spsk olie  
 50 g løg, finthakket  
 400 ml hakkede tomater  
**100 ml Santa Maria American BBQ Sauce Hickory**  
**10 ml (6 g) Santa Maria Chilipulver**

### KARTOFFELBÅDE

750 g kartofler i både  
 750 g søde kartofler i både  
 50 ml olie  
**Santa Maria Rock Salt og Tellicherry Black Pepper**

### TILBEREDNING AF KØDET

Skær eventuelle hinder og sener fra stegen, og gnid den med olie og krydderier. Læg stegen i et fad. Steg i ovnen ved 220 °C. Sænk varmen til 125 °C efter ca. 8-10 minutter. Steges, indtil kerntemperaturen er 85 °C. Tag stegen ud, og lad den hvile en stykke tid, før den skæres i skiver.

**TILBEREDNING AF SAUCE** Svits det hakkede løg i olien, indtil det er blødt. Tilsæt hakkede tomater, sauce og chilipulver. Lad det koge sammen ved svag varme i ca. 5 minutter.

### TILBEREDNING AF KARTOFFELBÅDE

Læg kartoflerne i et fad, og hæld lidt olie over. Steges i ovnen ved 225 °C i ca. 20-25 minutter. Når kartoffelbådene er færdige, krydres de med salt og peber.

*Servér stegen med tomat- og hickory-sauce samt kartoffelbåde og grøn salat.*





## AMERIKANSKE FISKE- OG KRABBEBURGERE MED KARTOFFLER OG HOLLANDAISESAUCE 10 PORTIONER

### BURGERE

450 g krabbekød  
1 kg MSC-miljø-  
mærket fiskefilet,  
f.eks. kuller/sej  
4 æg (240 g)  
50 ml kartoffelmel  
250 ml fløde

**125 ml (75 g) Santa Maria  
Fish Lemon & Herbs**

**30 ml (6 g) Santa Maria Dild**  
2 salatøg tyndt skåret  
150 g rasp  
100 g smør

### HOLLANDAISESAUCE

375 g smør  
135 g æggeblommer  
75 ml vand  
**25 ml (25 g) Santa Maria  
Chipotle Paste**  
30 ml presset citronsaft  
2 ml salt

**TILBEREDNING AF BURGERE** Hæld krabbekødet i en si, og kram det sidste væske ud. Skær fisken i grove stykker, og læg dem i en foodprocessor sammen med æg, kartoffelmel, fløde og krydderier. Rør det hurtigt til en jævn blanding. Kom det i en skål. Tilsæt krabbekød og salatøg, og bland det godt sammen. Form farsen til burgere, og vend dem i raspen. Steg i smør, indtil de er gyldenbrune, ca. 3 minutter på hver side. Læg dem derefter i et fad, og steg dem færdige i ovnen ved 175 °C ca. 10 min.

**TILBEREDNING AF SAUCE** Smelt smørret ved svag varme. Lad saltene i smørret synke til bunds. Pisk æggeblommer og vand sammen. Placer den i en større gryde med simrende vand. Pisk kraftigt, indtil blandingen tykner. Tag kasserollen ud af vandbadet, og pisk smørret i lidt ad gangen, uden at bundfaldet kommer med. Tilsæt chipotlepaste og smag til med citron og salt.

*Servér burgerne sammen med hollandaisesauce og kogte kartofler, ca. 175 g/portion.*

## PULLED PORK MED BBQ- SAUCE, KARTOFFELBÅDE OG COLESLAW 10 PORTIONER

### PORK

2 kg svinekam, udbenet, med meget fedtmarmorering

**20 ml (10 g) Santa Maria Smoked  
Paprika**

**20 ml (12 g) Santa Maria Paprikapulver**

**7 ml (5 g) Santa Maria Tellicherry**

**Black Pepper**

20 ml (10 g) salt

300 g løg i både 80 g hvidløgsfed, skivede

**750 ml Santa Maria American**

**BBQ Sauce Original**

### COLESLAW

**15 ml (8 g) Santa Maria Kommen, hel**

400 g mayonnaise

200 g cremefraiche

90 ml sød sennep

**7 ml (5 g) Santa Maria Tellicherry**

**Black Pepper**

**8 ml (10 g) Santa Maria Rock Salt**

500 g hvidkål i strimler

250 g gulerødder, groftrevne

### KARTOFFELBÅDE

750 g faste kartofler i både

750 g søde kartofler i både

50 ml olie

**45 ml (45 g) Santa Maria  
Pommes Frites Krydderi**

**TILBEREDNING AF PULLED PORK** Stil ovnen på 100 °C. Gnid kødet med salt og krydderier, og læg det sammen med løg og hvidløg i en stege- eller vakuumpose, alt



sammen i en beholder med låg, og hæld barbecue sauce over. Tilberedes i ca. 9 timer. Når kødet er færdigt, bør det stort set falde fra hinanden og være let at trække fra hinanden med to gaffer. Hvis ikke, skal du lade det få lidt længere i ovnen. Når kødet er færdigt, trækkes det fra hinanden med gafferne og blandes med sauce og løg.

**TILBEREDNING AF COLESLAW** Rist kommenfrøene på en tør pande. Bland

mayonnaise, cremefraiche, sennep, salt og peber. Bland derefter med mere hvidkål, gulerødder og kommen.

### TILBEREDNING AF KARTOFFELBÅDE

Læg kartoflerne i et fad, og hæld lidt olie over. Steges i ovnen ved 225 °C i ca. 20-25 minutter. Når kartoffelbådene er færdige, kryddres de med pommes frites krydderi.

*Servér kødet med coleslaw og kartoffelbåde.*



## CHILIKRYDRET LAKS MED CHILI- & MANGOSAUCE OG KARTOFFLER

10 PORTIONER

### LAKS

1,25 kg laks i portionsstykker, uden skind  
**85 ml (50 g) Santa Maria Rub &  
Dry Marinade Chili**

### CHILI- & MANGOSAUCE

**550 ml (40 g) Santa Maria Seasoning**

**Mix Chili & Mango**

500 ml madlavningsyoghurt (grøn yoghurt)

250 g mango, grofthakket

### TILBEREDNING AF LAKS

Krydr laksen på alle sider med krydderierne. Tilberedes i ovnen ved 175 °C i ca. 8 minutter, til den har en kerntemperatur på 60 °C.

### TILBEREDNING AF SAUCE

Bland ingredienserne til chili- & mangosauce sammen, og lad det stå køligt et stykke tid.

*Servér laksen med sauce og kogte kartofler, ca. 175 g/portion.*

# SORTIMENT



## DET AMERIKANSKE KALENDERÅR

**12 februar** Mardi Gras-festival med stort karneval.

**14 februar** Valentinsdag, en fest der fejrer romantisk kærlighed med kort, breve, blomster eller gaver.

**27 maj** Memorial Day, hylder alle de mænd og kvinder, der er døde i militærtjeneste for USA.

**14 juni** Fars Dag.

**4 juli** Uafhængighedsdagen til minde om uafhængigheden fra Storbritannien.

**31 oktober** Halloween eller All Hallows 'Eve, hvor man laver ballade eller får godter.

**28 november** Thanksgiving Day, en national dag for taksgivelse og lovprisning.

## GÆSTERNE KAN LIDE DET!

***"Jeg har set kørerne i vores kantine. Det er populære retter som mange elsker."***

***"Vil gerne have en rigtig BBQ – og se på, når de griller min bøf."***

***"Det her kommer til at sælge! Vi er jo så amerikanske."***

Kilde: NORM Markedsundersøgelse, december 2012t



## SKAB STEMNING

- Flot med heliumballoner i hvidt, rødt og blå!
- Pynt med flag og stof i hvidt, rødt og blå.
- Servér tilbehør i kurve i aluminium eller plast.
- Byg serveringsborde af kraftige, slidte brædder.
- Pynt med dekorative græskar og ahornblade om efteråret.

## MIND GÆSTERNE OM DET!

Husk i god tid at fortælle gæsterne, hvilken uge du kører amerikansk tema.



**Santa Maria**

Santa Maria A/S, Ringager 4C  
2605 Brøndby, Tlf: 43 96 79 00

Du kan finde mere inspiration på vores hjemmeside  
[www.santamariafoodservice.dk](http://www.santamariafoodservice.dk)

Caribou  
Figgy duff  
Bear D  
Berry jam  
per  
e Fried  
dough  
vich  
falo burger  
Tambalana  
Mayonnaise  
Salmon  
Moose  
Butter  
Tart  
Fried  
Chicken  
Cornbread  
Sweet  
Potato  
Beans  
Smoked  
meat  
North America  
Tater  
Milkshake  
Ketchup  
Ribs  
Donut  
Bagel  
French fries  
Beer  
Pan  
Pizza  
Hamburger  
Bacon  
Cola  
MEXICO  
Bulls  
Salsa  
Cuba  
Lagos  
Rum

Chimichurri  
Pico de gallo  
Tamales  
Guano  
Kiwicha  
Pebre  
South America  
Salsas  
Feijoada  
Arroz  
Mole  
Chili con carne  
Fried bananas  
Chimichurri  
Calapirinha  
Cuba  
Yuca  
Chipotle  
B...  
Mojito  
Chili  
Yuca  
Squid