

Santa Maria

BBQ SOM SPRÄNGER GRÄNSER



Sätt en ny BBQ-rätt på menyn
och spräng dina gränser.
Trenden är rykande het.

GRILLAT. ÄR DET DÄR LILLA EXTRA.

DET VI ÄR BEREDDA ATT
BETALA LITE MER FÖR.

Barbecue är lika med Texas. Det är lika med marinerat, rubbat, penslat kött. Burgare och biffar. Hickory, rökt och rykande hett. Allt det där klassiska som vi håller kärt. Men barbecue är också kimchi och turkisk kafta. Barbecue är både kol och kål.

Att grillat också har blivit lika med grönt är inte så konstigt när de senaste undersökningarna visar att hälften av alla svenskar vill äta mer grönt. Kraven från gästerna är tydliga och restaurangerna har redan börjat anpassa sig. Det är därför vi allt oftare ser helgrillade grönsaker som hjälten på tallriken.

Men det är inte bara grillad veggie som är på stark uppgång. Restauranggästerna förväntar sig också trendiga grillrecept från andra delar av världen.

De vill upptäcka mer, faktum är att själva smaken av grillat är en trend i sig. Rökt smör är på uppsving, grilldoftande såser är mer poppis än någonsin.

Grillat är också showbiz. Grillat är omsorg och det där lilla extra. Det är känslan av att du lagt ner mycket tid. Allt det där som gästen är beredd att betala mer för. Därför är grillat inte bara en trend, utan även en affärsmöjlighet.

Vi vidgar vårt sätt att se på barbecue för att öka din försäljning. Sätt en ny barbecuerätt på din meny och låt den vara precis vad du vill. Inspireras av de rätter som vi presenterar på de kommande sidorna.

Välkommen till BBQ som spränger gränser.

BBQ-KRYDDADE MOROTSBURGARE MED CASHEWNÖTTER

10 PORTIONER

BURGARE

- 75 g gul lök, hackad
- 75 g purjolök, skivad
- 3 vitlöksklyftor, finhackade
- matolja
- 2 ägg
- 420 g morötter, skalade och rivna
- 80 g parmesanost, riven
- 80 g havregryn
- 200 g naturella cashewnötter
kan bytas ut mot
rostade solroskärnor
- 15-20 g Santa Maria BBQ Spice
Eventuellt lite salt

GÖR SÅ HÄR

Fräs lök, purjolök och vitlök utan att det tar färg i lite olja. Tillsätt morötterna och låt de fräsa med tills de mjuknat något och vätska försvunnit. Kör havregryn och cashewnötter i en matberedare, tillsätt morot- och lökblandningen, ost, ägg och kryddor till en jämn smet och smaka eventuellt av med lite salt. Forma smeten till burgare antingen genom att klicka dem i ett stansmått på en smord plåt/bleck, eller genom att forma dem med fuktiga händer. Stek i 180 grader varm ugn till fin färg ca 15 minuter.

TILL SERVERINGEN

*Hamburgerbröd,
Santa Maria Chunky Salsa
och valfria grönsaker.*



ASIATISK BURGARE MED KIMCHI OCH SRIRACHAMAJONNÄS

BURGARE

1200 g	fläskfärs 10%
3	ägg
50 g	färsk riven ingefära
1,5	vitlök king solo eller 6 stycken vitlöksklyftor
2 krukor	finhackad koriander
125 g	finstrimlad salladslök
1 msk	Santa Maria Sambal Oelek
1 msk	sesamolja
3 msk	Santa Maria Fish Sauce

KIMCHI

600 g	strimlad salladskål
125 g	vetegroddar
2,5 dl	passerade tomater
2,5 msk	Santa Maria Kimchi Mix
1 msk	rödvinvinäger
1,5 msk	valfri neutral olja salt

SRIRACHAMAJONNÄS

3,5 dl	Majonnäs
0,7-1 dl	Santa Maria Sriracha Sauce Ev. lite salt

10 PORTIONER

GÖR SÅ HÄR

Börja med Kimchin – den blir bäst om den får stå, helst en timme innan. Kimchimixen blandas med olja, vinäger och passerade tomater och hålls över sallad och groddar. Vänd om ordentligt och låt stå i rums-temperatur ca 1 timme. Blanda alla ingredienser till färsmeten och forma till 10 lika stora burgare. Grilla eller stek sedan på medelvärme tills de är helt genomstekta. Burgarna kan även stekas i ugn för att sedan avslutas på grill eller i stekpanna. En god majonnäs blandas med Sriracha Sauce till lagom styrka efter tycke och smak.

MONTERING

Bred Srirachamajonnäs på botten av hamburgerbrödet, lägg på Kimchi och gärna lite plockad koriander eller bladpersilja. Placera burgaren på Kimchin och lägg på locket. Färdig att servera!



LÅNGBAKAD OXBRINGA MED PICKLAD LÖK OCH CHIPOTLESÅS

10 PORTIONER

OXBRINGA

1200 g färsk oxbringa

40 g Santa Maria Beef Brisket Rub

1 st ekologisk citron, skivad

1 st Solovitlök, skivad

1 gul lök, skivad

PICKLAD LÖK

3 st skivad rödlök, ca 250 g

1 msk Santa Maria Pickling Mix

Santa Maria Chipotlesås

GÖR SÅ HÄR

Gnid in oxbringan ordentligt med Beef Brisket Rub och låt den "marinera" i upp till 12 timmar innan tillagningen. Lägg oxbringan, lök, vitlök och citron i en vaccumpåse och förslut. Har man inte tillgång till "vaccmaskin" kan man göra rätten i en stekpåse eller i en ugnsfast form som man täcker med värmetålig plastfolie. Baka i 90 grader varm ugn ca 8 timmar. Sätt oxbringan under press (fortfarande i påsen) och kyl ner. När den är kall skär man den i centimetertjocka skivor och grillar den precis innan servering. Pudra Picklingmixen över den tunt skivade rödlöken och låt detta stå framme i rumstemperatur en timme innan serveringen. Oxbringan serveras sedan tillsammans med chipotlesås, picklad lök och en liten "salsa" av mango och färsk koriander i tortillabröd.

TILL SERVERINGEN

Santa Maria Tortilla, Santa Maria Chipotlesås och färsk tärnad mango och koriander.



CHILIGRILLADE MAJSKOLVAR

10 PORTIONER

- 10 färska majskolvar med blast, eller majs från burk eller frys
- 5 tsk Santa Maria Chili Explosion**
- 5 tsk Santa Maria Rock Salt**
- 5 msk smör, smält
- 1 dl majonnäs 80%
- 375 g fetaost, smulad
- 1 dl parmesanost, riven
- 10 st limeklyftor

GÖR SÅ HÄR

Lägg de oskalade majskolvarna i blöt i 30 min. Grilla majskolvarna tills blasten torkar och börjar få en svart ton. Skala bort blasten och lägg tillbaka majskolvarna på grillen. Pensla med smält smör och grilla tills de fått fin färg. Om skalade majskolvar används, från frys eller burk, pensla dessa med smält smör och grillas till fin färg. När majskolvarna är klara penslar du dem med majonnäs och rullar dem i parmesanosten. Krydda med Chili Explosion och Rock salt. Toppa med fetaosten och servera med limeklyftorna.





GARIPIÇKLAD BLOMKÅLSSTAM MED FÄRSKPOTATIS

10 PORTIONER

- 80 g inlagd ingefära, Garl
- 650 g blomkål
- 1200 g färsk potatis
- 200 g strimlad morot
- 30 g olivolja extra virgine
- Santa Maria Tellicherry Black Pepper och Rocksalt

Grönt att klippa över, till exempel vattenkrasse, ärtskott, smörgåskrassé eller timjan.

GÖR SÅ HÄR

Plocka de fina innerbladen från blomkålen och spara dessa till garnering. Skär bort buketterna från blomkålen och använd dessa i någon annan rätt. Ångkoka blomkålsstammen i ca 15 minuter tills den är genomkokt och kyl sedan.

Dela blomkålsstammen på längden i tunna skivor. Marinera den sedan över natten med ingefäran. Koka färskpotatisen och kyl ner. Blanda samtliga ingredienser till en "potatissallad" inför servering, droppa över olivolja och garnera med de späda blomkålsbladen och valfritt grönt.



ROSTAD BROCCOLISTJÄLK I LIMEPEPPARMARINAD

10 PORTIONER

- 750 g broccoli
- 30 g olivolja extra virgine
- 30 g rapsolja
- 30 g pressad lime
- 30 g gullök, finhackad
- Santa Maria Limepeppar och
- Santa Maria Rocksalt

GÖR SÅ HÄR

Skär ut buketterna från broccolihuvudet och använd dessa till någon annan rätt. Lägg stammarna på bleck och baka dessa i ugnen 185 grader i ca 15 minuter tills de fått fin färg och blivit mjuka. Kyl sedan. Gör en dressing på lök, lime, oljorna och kryddorna. Dela broccolistjälkarna i 6 delar på längden. Marinerar med dressing.



MATVETESALLAD MED JAMAICAN JERK OCH UGNSROSTADE GRÖNSAKER

10 PORTIONER

- 35 g** Santa Maria Jamaican Jerk
 - 25 g neutral matolja
 - 1 zucchini
 - 1 aubergine
 - 1 rödlök
 - 1 paprika
 - 1 blomkålshuvud
 - 1 citron
 - 4 tsk** Santa Maria Crushed Garlic eller 4 vitlöksklyftor
 - 200 g cocktailtomater
 - 100 g solroskärnor
- Salt och Santa Maria Tellicherry Black Pepper**

GÖR SÅ HÄR

Koka matvetet enligt anvisningarna på förpackningen. Skär grönsakerna i centimeterstora bitar, klyfta rödlöken, och plocka ner blomkålen till mindre buketter. Citronen halveras och placeras bredvid grönsakerna i en ugnsfast form. Ringla oljan över och blanda sedan runt detta tillsammans med Jamaican Jerk. Ugnsrosta detta i 225 grader varm ugn i ca 10 minuter.

Tillsätt sedan cocktailtomater, vitlök och solroskärnor – blanda om alltsammans och låt gå ytterligare 5 minuter i ugnen. Blanda grönsakerna med matvetet, pressa den ugnsbakade citronen över och smaka av med salt och peppar.

Vill man ha en mer intensiv BBQ-touch kan man byta ut Jamaican Jerk till Santa Maria Pork Carnitas.

Denna fräscha matvetesallad kan ätas både varm och kall, gärna med en vitlöksyoghurt, som ensamrätt eller som tillbehör till grillat.

KYCKLINGKAFTA PÅ GRILLSPETT

10 PORTIONER

- | | | |
|--------------|--|--|
| 1500 g | kycklingfärs | SJU KRYDDOR |
| 1,5 | rödlök, hackad | 2 msk mald Santa Maria Svartpeppar |
| 1 msk | Santa Maria Crusched Garlic eller Santa Maria Vitlökspulver | 2 msk Santa Maria Paprikapulver |
| 1 msk | Santa Maria Gurkmeja | 2 msk mald Santa Maria Kummin |
| 75 g | grovhackad persilja | 1 msk mald Santa Maria Koriander |
| 1 msk | Sju kryddor, se recept | 1 msk malda Santa Maria Kryddnejlikor |
| | Salt och Santa Maria Tellicherry Black Pepper | 1 tsk riven Santa Maria Muskot |
| | | 1 tsk malen Santa Maria Kanel |
| 20 st | grillspett | |

GÖR SÅ HÄR

Blanda alla kryddor till kryddblandningen sju kryddor. Detta blir ganska mycket (räcker till ca 80 portioner) men förvara i lufttät burk så håller den länge. Blanda alla ingredienser och forma på grillspetten. Pensla dem med lite olja och förbaka dem i ugn, 175 grader tills de är helt genomstekta. Ge spetten ett vackert grillmönster i grillpanna eller på grillen innan servering. Servera tillsammans med matvetesallad, grillad citron, tzatziki och tortillabröd.





VATTENMELON -SALLAD MED FETAOST OCH MYNTA

10 PORTIONER

- 2 kg vattenmelon, grovt tärnad
- 250 g fetaost, smulad
- 1 msk Santa Maria Red Hot Chili Flakes
- Santa Maria Tellicherry
- Black Pepper
- 2,5 msk limejuice, färskpressad
- 5 msk olivolja
- 1 dl mynta, färsk grovhackad

GÖR SÅ HÄR

Lägg upp den tärnade vattenmelonerna på ett fat. Strö över smulad fetaost, chiliflakes, svartpeppar, limejuice och ringla över olivolja. Toppa med den färska myntan.



GRILLAD LÖK MED SOJA

10 PORTIONER

- 400 g lök, skalad
- 40 g misopasta, gärna ekologisk
- 30 g valfri sojasås
- 50 g rödkål
- 10 g bladpersilja
- 20 g Santa Maria Smoked Paprika

GÖR SÅ HÄR

Baka löken i ugnen, (grillen om ni har möjlighet) i 160 grader ca 40min. Tills den är mjuk, fått fin färg och sockret i löken börjat krypa ut. Kyl ner. Strimla rödkålen på mandolin eller skärmaskin så det blir riktigt tunt. Blötlägg rödkålen så den blir krispig och inte färgar av sig så mycket sedan.

Hacka persilja, ta även med stjälken som skärs på snedden.

Dela lökarna i fyra och plocka isär lamellerna något. Blanda misopastan, paprikapulvret och soja och blanda sedan detta med löken. Toppa med rödkål och grovhackad persilja vid servering.

SPETSKÅLS COLESLAW MED ÄDELOST

10 PORTIONER

- 300 g spetskål
 - 50 g strimlad morot
 - 80 g majonnäs 80%
 - 80 g crème fraiche 28%
 - 30 g dijönsenap
 - 10 g ljus vinäger
 - 140 g smulad ädelost
- Salt och Santa Maria Tellicherry
Black Pepper

GÖR SÅ HÄR

Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och Tellicherry Black Pepper. Det skall vara en "kort" coleslaw med bitar av ädelost.



BÖNBURGARE MED ROSTADE SOLROSKÄRNOR

10 PORTIONER

830 g	avrunna Santa Maria Pintoböner
100 g	gul lök, hackad
2	vitlösklyftor, grovhackad matolja
170 g	solroskärnor, rostade i torr panna
40 g	potatismjöl
50 g	ströbröd
4	ägg
30 g	Santa Maria Pulled Pork Rub Salt och Santa Maria Tellicherry Black Pepper Santa Maria Bourbon BBQ Sås

GÖR SÅ HÄR

Skölj bönorna i kallt vatten och låt dessa rinna av. Fräs lök och vitlök i lite matolja utan att det tar färg. Blanda ägg och ströbröd och låt detta svälla minst 10 minuter. Mixa alla ingredienserna i en matberedare till en grov smet. Forma till burgare, pensla med Bourbonsås, - om burgarna inte skall grillas efteråt, och baka dessa i 180 grader varm ugn i ca 12-15 minuter. Om burgarna ska grillas innan serveringen så penslas de under grillningen.

Serveras med coleslaw, och picklad lök.



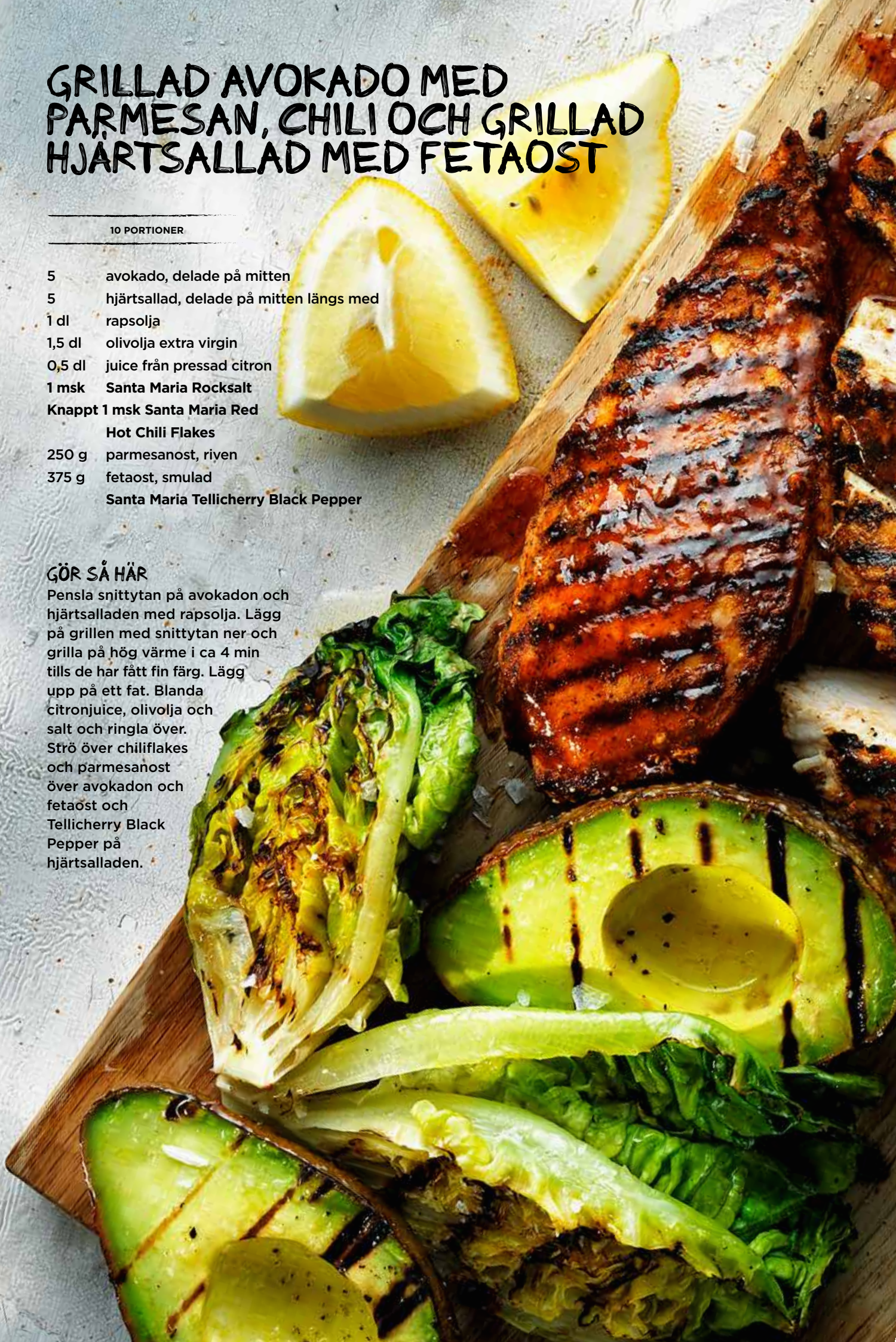
GRILLAD AVOKADO MED PARMESAN, CHILI OCH GRILLAD HJARTSALLAD MED FETAOST

10 PORTIONER

- 5 avokado, delade på mitten
- 5 hjärtsallad, delade på mitten längs med
- 1 dl rapsolja
- 1,5 dl olivolja extra virgin
- 0,5 dl juice från pressad citron
- 1 msk Santa Maria Rocksalt
- Knappt 1 msk Santa Maria Red Hot Chili Flakes
- 250 g parmesanost, rivnen
- 375 g fetaost, smulad
- Santa Maria Tellicherry Black Pepper

GÖR SÅ HÄR

Pensla snittytan på avokadon och hjärtsalladen med rapsolja. Lägg på grillen med snittytan ner och grilla på hög värme i ca 4 min tills de har fått fin färg. Lägg upp på ett fat. Blanda citronjuice, olivolja och salt och ringla över. Strö över chiliflakes och parmesanost över avokadon och fetaost och Tellicherry Black Pepper på hjärtsalladen.



STYCKNINGSSCHEMA:

BLOMKÅL

Att "använda hela djuret" har det pratats om och praktiserats en del. Nu är det dags att plocka fram den gamla husmors-kokboken för att lära sig hur vi tar till vara på hela blomkålen.

BLADEN

Bladen, om de inte är för grova, är goda att skära ner och använda i wok.

Blanda de små fina bladen i vilken salladsblandning som helst, eller som vi gjort - i en potatissallad.

Använd de grövre blomkålsbladen tillsammans med frukt och bär och gör nyttiga juicer och smoothies.

MINIBUKETTER

Blomkålsbuketterna är fantastiskt goda att dippa, helst rå.

STJÄLKAR

Koka stocken, marinera och använd på salladsbuffén.

STOCK

Koka stocken, marinera och använd på salladsbuffén. Stocken kan rivs och blandas med mjöl och kryddor för att sedan friteras som bollar eller biffar.



PORTOBELLO- OCH HALLOUMIBURGARE

10 PORTIONER

10 st	portobellosvampar
ca 2 dl	Santa Maria Marinade, Garlic Salt & Santa Maria Tellicherry Black Pepper
500 g	halloumi, skivad eller som färdigstansade burgare olivolja
3 st	avokado, skivad
200 g	Santa Maria Sundried Tomatoes, grovstrimlade
250 g	rödlök, skivad
25 g	Santa Maria Pickling Mix
5 dl	valfri Santa Maria BBQ-sås
10 st	hamburgerbröd

GÖR SÅ HÄR

Skär först bort foten på svamparna och lägg dem i marinaden i minst 30 min.

Pudra över picklingmixen på den skivade rödlöken. Låt stå framme i rumstemperatur i minst 30 minuter.

Grilla svamparna i upp till 10 min, eller tills ytan fått fin färg. Salta och peppra. Pensla den skivade halloumin med lite olivolja och grilla på båda sidorna tills osten är gyllenbrun.

Lägg ihop burgarna med avokado, saltorkad tomat och picklad rödlök.

Lägg på svampen och Halloumin, toppa med BBQ-sås.



FÖLJ OSS PÅ FACEBOOK:

 /SantaMariaFoodserviceSverige

GRILLA ALLT FRÅN KÖTT TILL GRÖNT FRÅN MÅNGA OLIKA DELAR AV VÄRLDEN PÅ ALLA MÖJLIGA SÄTT FÖR OLIKA SMAK.

PRODUKTER

101366*	Beef Brisket Rub	545 g	4679	American BBQ Sauce Original	2360 ml
101277*	BBQ Spice	565 g	4680	American BBQ Sauce Hickory	2360 ml
4143	Chili Explosion	285 g	4541	Bourbon BBQ Sauce	1100 ml
101368*	Jamaican Jerk Seasoning	510 g	4629	BBQ Sauce Santa FE	2160 ml
101181*	Kanel, malen	470 g	4678	BBQ Sauce Original	2050 ml
100270	Kimchi Spice Mix	315 g	4544	Chipotle Sauce	890 g
101185*	Koriander, malen	355 g	4658	Fish Sauce	700 ml
101201*	Kryddnejlikor	425 g	200107	Sriracha Sauce	980 g
101207*	Kummin	430 g	4551	Chunky Salsa Medium	3700 ml
4144	Lime Pepper	310 g	4780	Tortilla 6"	72 st
101199*	Muskot	440 g	4992	Tortilla 10"	72 st
101226*	Paprika Pulver	500 g	4683	Sambal Oelek	730 g
100269	Pickling Spice Mix	400 g	4635	Crushed Garlic	500 g
101365*	Pulled Pork Rub	545 g	4457	Pinto Beans	2550 g
4142	Rock Salt	455 g	4621	Garlic Marinade	2500 ml
101222*	Red Hot Chili Flakes	295 g	4651	Sundried Tomato	2300 g
4116	Smoked Paprika	230 g			
101214*	Svartpeppar, mald	350 g			
4140	Tellicherry Black Pepper	210 g			
101209*	Vitlökspulver	650 g			

*Nya artikelnummer från Augusti 2017

 Santa Maria

WWW.SANTAMARIAFOODSERVICE.SE