



Santa Maria

CATCH THE TASTE OF FIRE

For the burning love of Grilled Food

NO FIRE
REQUIRED

ET RYKENDE HETT

grillkonsept!

58%

av de spurte i Sverige mener at grillet mat smaker bedre.*

BBQ

Bbq/ hamburgere / grillet kjøtt er den **nest største kategorien** innen restaurantmiddager i Storbritannia.*

OVER 70%

av svenske og britiske forbrukere velger tradisjonelle retter når de spiser lunsj ute.*

46%

av svenskene ser på seg selv som fleksitarianere når de spiser middag ute.*

Bli kjent med Santa Marias nye matkonsept, som lar deg servere grillet mat fra hele verden alle dager hele året! Vårt kjærlighetsforhold til alt som er grillet er en trend som holder seg.

Her får du inspirasjon til å utforske grillsmaker fra Texas til Tokyo. Vi lover deg enkle løsninger, en serie splitter nye produkter og, selvfølgelig, en rekke oppskrifter fra superfreshe veganburgere til klassisk biff med en twist.

Og husk: Dette er matlaging som ikke krever kompliserte teknikker, metoder eller miljøer. Du trenger ikke en gang åpen ild. Bare et åpent, nysgjerrig sinn. Og et skarpt øye på temperaturen! Den karakteristiske bruningen og de magiske aromaene og smakene vi alle har sånn lyst på, oppstår ikke med mindre temperaturen er helt nøyaktig.

For å forstå hva som driver trenden med grillet mat har vi gjort en grundig markedsundersøkelse i Sverige og England. Les mere i vår Grillrapport. Alle oppskriftene i dette heftet er utarbeidet for å fungere i ethvert profesjonelt kjøkken som har en ovn eller et stekebord.

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 halibut and salmon ceviche

Korean BBQ taco in salad leaves

Crispy wontons with Korean BBQ mayo

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

FULL FLAME DISHES

Mexican black bean burger with pico de gallo & chipotle glaze

Jamaican Jerk Chicken

Chicken taco L.A.-style

Argentinian style short ribs with Chimichurri

Oven baked Chimichurri salmon

Pulled Aubergine with BBQ sauce and fried Halloumi

Caribbean style Club sandwich

KILDE:

Santa Maria Grill Report 2018

MEXICAN BLACK

Bean BURGER

Vår versjon av den populære meksikanske sandwichen, fyldig og smakrik svart bønneburger med vegansk aioli, pico de gallo og Chipotle Glaze.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

PICO DE GALLO:

- 4 tomat
- 3 vårløk
- 50 g fersk koriander
- 1 grønn serrano, chili
- 2 ss raps- eller solsikkeolje
- 2 ss lime, saften
- 1 ts **Santa Maria Rock Salt**

VEGANSK AIOLI:

- 1 ss aquafaba, kikertvann
- 2 ts sitron, saften
- 3 dl raps- eller solsikkeolje
- 1 stort hvitløksfedd
- 0,5 ts **Santa Maria Rock Salt**

I TILLEGG:

- 10 hamburgerbrød etter eget ønske
- 5 ss **Santa Maria BBQ Glaze Chipotle**

SVART BØNNEBURGER:

- 1,5 dl ristede solsikkekjerner
- 1,5 dl ristede gresskarkjerner
- 700 g kokte og avrente svarte bønner
- 550 g kokt brun ris
- 1 ss **Santa Maria Paprikapulver**
- 1 ss **Santa Maria Spisskum**
- 1,5 ts **Santa Maria Chilipepper Red Hot Flakes**
- 2 løk
- 1 ss **Santa Maria Tellicherry Black Pepper, nykvernet**
- 0,5 dl **Santa Maria BBQ Sauce Original American Style**

Eller ta en snarvei med *Gold & Green Pulled Oats Veggie burger*
SE PAKKEN FOR DETALJER



Full av
grønn saftighet!



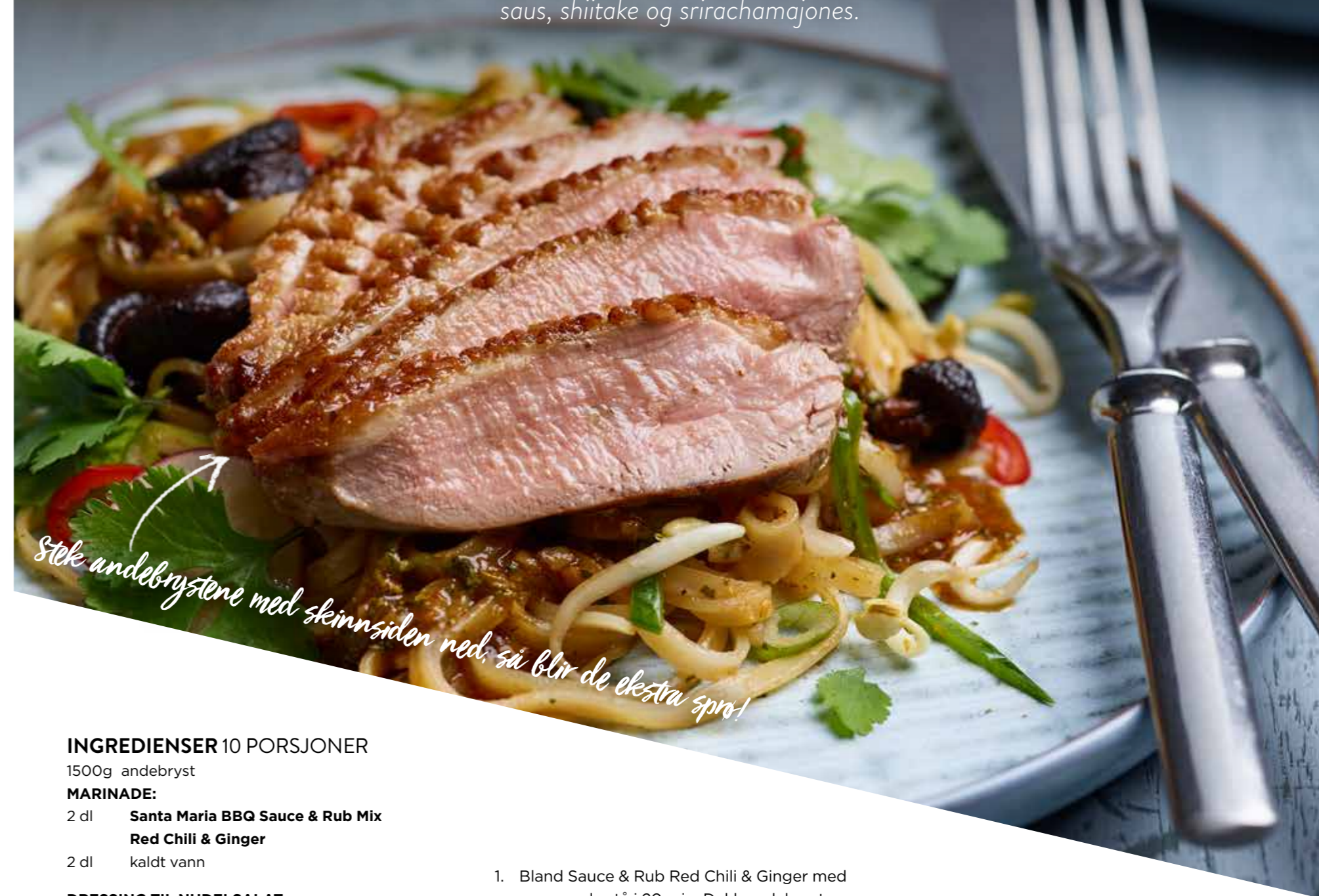
1. Hakk solsikke- og gresskarkjerner grovt i en foodprosessor.
2. Tilsett resten av burgeringrediensene og kjørl til finhakket konsistens.
3. Form farsen til 10 burgere. Oppbevares i kjøleskap.
4. Rett før servering bruner du burgerne på sterk varme til de har fin farge på begge sider. Vær forsiktig når du snur dem.
5. Finhakk ingrediensene til Pico de Gallo. Bland i en bolle og smak til med olje, lime og salt. Oppbevares i kjøleskap til servering.
6. Kjørl aquafaba og sitron i en foodprosessor. Tilsett olje litt om gangen mens du lar maskinen gå, til konsistensen er som majones.

7. Finhakk og tilsett hvitløk, smak til aiolien med hvitløk og salt. Oppbevares i kjøleskap frem til servering.
8. Skjær hamburgerbrødene i to og rist dem. Smør vegansk aioli på brødet, legg på Chipotle Glaze, bønneburger, pico de gallo og toppen av brødet.

CRISPY DUCK BREAST

with red chili & ginger

Sprøstekt andebryst med risnudler, rød chili- og ingefærdressing, soya-saus, shiitake og srirachamajones.



Stek andebrystene med skinnsiden ned, så blir de ekstra sprø!

INGREDIENSER 10 PORSJONER

1500g andebryst

MARINADE:

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

DRESSING TIL NUDELSALAT:

- 80 g **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix Red Chili & Ginger**
- 1,5 dl kaldt vann
- 1,5 dl soyasaus
- 1,5 dl rapsolje eller solsikkeolje

SALAT MED RISNUDLER:

- 450 g **Santa Maria Rice Noodles**
- Vårløk, sukkererter, babyspinat, fersk koriander

SRIRACHAMAJONES:

- 0,5 dl **Santa Maria Sriracha Sauce**
- 5 dl majones
- 200 g shiitakesopp
- 0,5 dl soyasaus

1. Bland Sauce & Rub Red Chili & Ginger med vann, og la stå i 20 min. Dekk andebrystene med marinaden. La stå i kjøleskap over natten.
2. Stek andebrystene med skinnsiden ned til skinnen er sprøtt. La dem stekes ferdig i ovn på 170 °C til de har en kjernetemperatur på 56 °C. Ta ut av ovnen og la hvile i minst 10 minutter. Skjær i skiver rett før servering.
3. Bland majones med srirachasaus. Tilsett eventuelt mer sriracha dersom du vil ha sterkere smak.
4. Del shiitake i to, bland med soyasaus og bak dem i ovn på 200 °C i 10 minutter. Avkjøl.
5. Bland alle ingrediensene til nudelsalat-dressingen. Dette kan gjerne gjøres dagen før.
6. Kok risnudler etter anvisning på pakken. Bland risnudlene med chili- og ingefærdressing, hakket vårløk, sukkererter, babyspinat og koriander.
7. Server sprøstekt andebryst med risnudler, srirachamajones, shiitake og hakket koriander.

Slik får du freshe sauser på 15 minutter!

Oppdag våre nye hotte og allsidige krydderblandinger! Chimichurri og Red Chili & Ginger blir til freshe sauser til dine stekte, grillede eller bakte grønnsaker på noen få minutter. Det er bare å tilsette like deler olje og vann. Red Chili & Ginger-blandingen trenger i tillegg én del japansk soyasaus!

Og husk:

Sausene egner seg også godt som salatdressing eller i en marinade.

Chimichurri på 1-2-3!



Og her er Red Chili & Ginger!



Peruvian HALIBUT AND SALMON CEVICHE

Peruansk kveite- og lakseceviche med chimichurri.
Serverer som forrett eller snacks.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

500 g skinn- og beinfri laks
500 g hvit fisk, f.eks. torsk eller kveite
6 lime
0,5 dl **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri**
1 dl olivenolje
3 avocado
2 dl hakket koriander

1. Skjær fisken i middels store terninger. Press limesaft over fisken og la den stå i kjøleskap over natten.
2. Tilsett chimichurri, olivenolje, avocado i terninger og hakket koriander.
3. Serveres som tilbehør, snacks eller forrett.

CRISPY Wontons WITH KOREAN BBQ MAYO

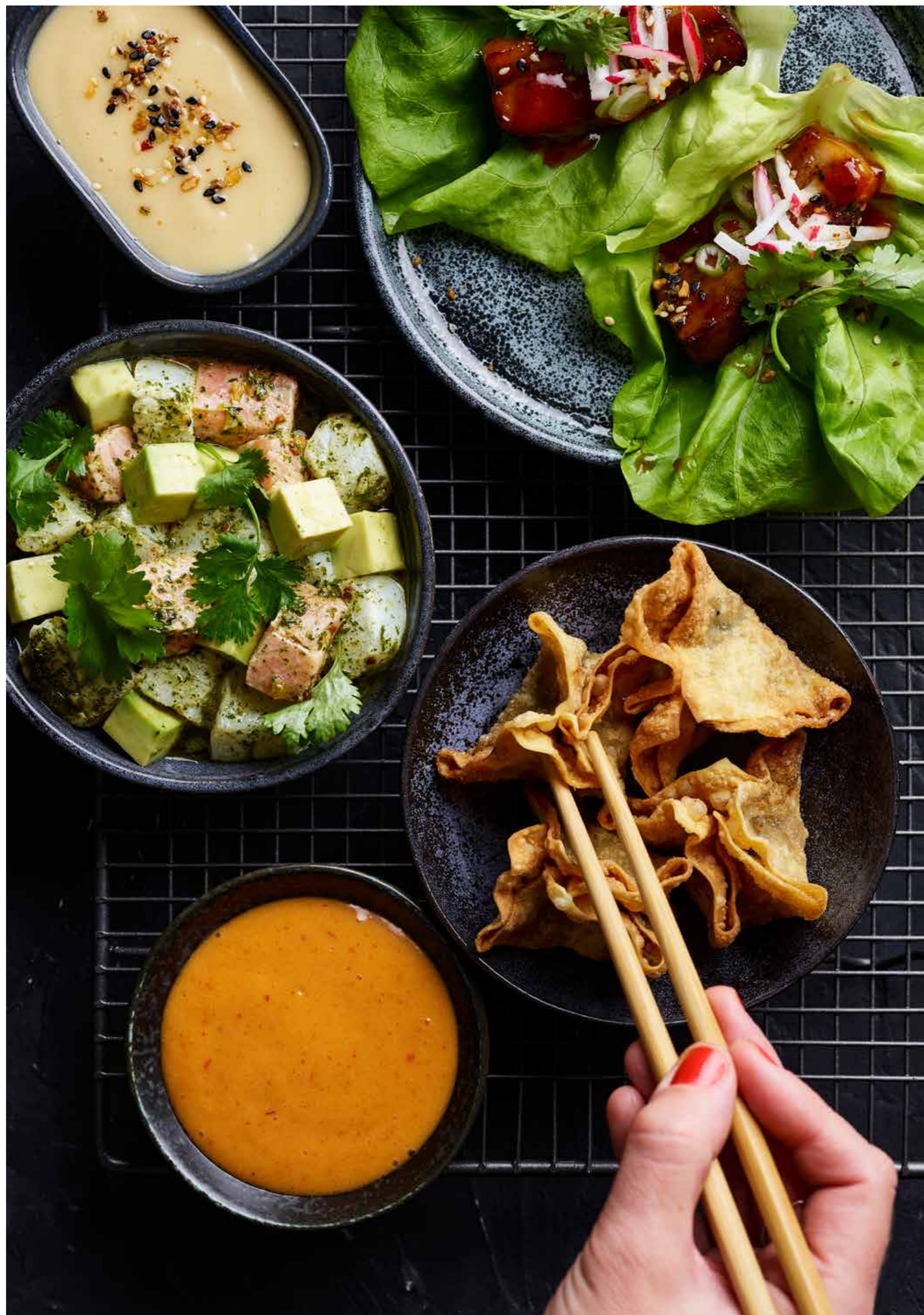
VEGETARIAN

Sprø wontons med kål, sopp, soya glaze og koreansk BBQ-majones.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

600 g hodekål
600 g sopp
3 løk
300 g **Santa Maria BBQ Glaze Asian Style Soy**
0,5 dl raps- eller solsikkeolje
60 g **Santa Maria BBQ Sauce Korean Style**
300 g majones
50 wontonark
Koriander til garnering (valgfritt)
Santa Maria Sesamfrø, hvite til garnering

1. Skjær kålen i 2 cm tykke skiver. Brun kålen på begge sider i en varm stekepanne, rett over et gassbluss eller på stekebord.
2. Skjær sopp og løk i skiver. Varm oljen i en stekepanne, tilsett sopp og løk. Stek til de har fin farge.
3. Tilsett Asian Soy Glaze. Se til at grønnsakene er glasert over det hele.
4. Ha kål, løk og sopp i en foodprosessor og kjør raskt sammen. Resultatet skal være et grovhakket fyll til wontonarkene.
5. Bland Korean Style BBQ Sauce med majones. Oppbevar i kjøleskap til servering.
6. Legg en toppet teskje fyll midt på hvert wontonark. Brett hjørnene mot midten, løft forsiktig opp dumplingene og forsegle dem med fingrene.
7. Friter dumplings ved 175 °C til de er gylne.
8. Serveres umiddelbart med Korean Style BBQ-majones. Dryss koriander og ristede sesamfrø over.



Korean BBQ TACO

Tradisjonell koreansk BBQ-taco i salatblad med stekt svinekjøtt. Toppes med Korean Style BBQ Sauce, sesammajones, sesamfrø, reddik, vårløk og koriander.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

5 dl japansk soyasaus
6 dl vann
1 appelsin i skiver
3 sjalottløk, grovhakket
6 hvitløksfedd
2 ss **Santa Maria Malt Ingefær**
2 ss **Santa Maria Koriander, Hel**
2 **Santa Maria Kanel, Hel**
2 dl sukker
1500 g tynnribbe uten bein
3 hjertesalat
10 reddiker
1 bunt vårløk
1 bunt koriander
1 dl **Santa Maria Hvite Sesamfrø, ristede**
3 dl majones
2 ss sesamolje
1 flaske **Santa Maria BBQ Sauce Korean Style**

1. Kok opp soyasaus, vann, appelsin, sjalottløk, hvitløk, ingefær, koriander, kanelstenger og sukker i en kjele. Legg tynnribben i en dyp langpanne og hell væsken over. Dekk med aluminiumsfolie og stek i ovnen på 120 °C i 4 timer eller på 90 °C over natten. Avkjøles i press. Skjær kjøttet i jevne, 2 cm tykke skiver.
2. Skyll salatbladene. Skjær reddik og vårløk i tynne skiver, og hakk koriander. Rist sesamfrø i en tørr stekepanne. Bland majones med sesamolje.
3. Stek kjøttet på sterk varme til det har fått en sprø overflate.
4. Fyll salatbladene med stekt ribbe, drypp over litt av stekekraften for å få ekstra smak. Toppes med BBQ Sauce Korean Style, sesammajones, sesamfrø, reddik, vårløk og koriander.

Tortillaen tok
turen til Korea
- oppdag en ny tacosmak!

JAMAICAN *jerk* CHICKEN

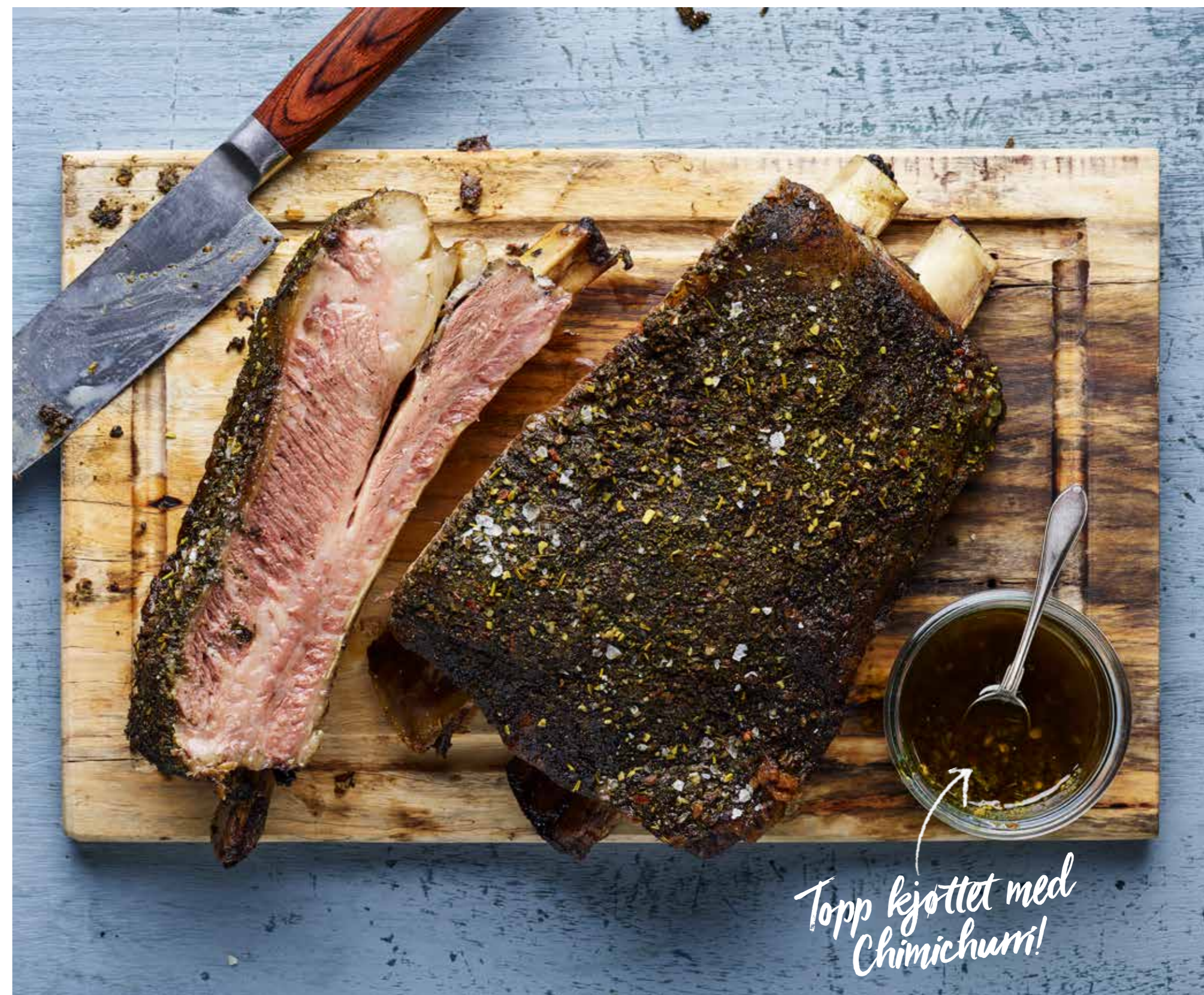
Jamaican Jerk-kylling med krydret bønneris og ristet kokos. Kylling med dyp, krydret smak av Jamaican Jerk. Serveres med ris og toppes med crème fraîche, Caribbean Adobo Sauce, ristet kokos, vårløk og koriander.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

1500 g	kyllinglår med skinn	5 dl	Santa Maria Coconut milk
1 dl	rapsolje	10 dl	vann
1 dl	Santa Maria Jamaican Jerk Seasoning	0,5 dl	kyllingfond
2	løk, finhakket	4 dl	kidneybønner, skylte
4	hvitløksfedd, finhakket	2 dl	crème fraîche
1 ss	Santa Maria Malt Allehånde	4 dl	ristede kokosflak
1,5 ss	Santa Maria Malt Ingefær	1 bunt	vårløk
1 ts	Santa Maria Chili Pepper Red Hot Flakes	1 bunt	fersk koriander
1 ss	Santa Maria Timian	1 flaske	Santa Maria BBQ Sauce
8 dl	jasminris, skylt		Caribbean Style Adobo
1 dl	tomatpuré		

1. Brun kyllinglårerne i rapsolje til skinnen er sprøtt. Legg kyllingen i en form, tilsett Jamaican Jerk og salt. Stek i ovn på 175 °C til kyllingen er gjennomstekt.
2. Fres løk og hvitløk i rapsolje til det er mykt. Tilsett krydderne og stek under omrøring. Tilsett ris og tomatpuré og rør rundt. Tilsett kokosmelk, vann og kyllingfond og kok til risen er ferdig. Rør inn kidneybønner når risen er klar.
3. Server kyllingen med ris og topp med crème fraîche, Caribbean Style Adobo Sauce, ristet kokos, vårløk og hakket koriander.

*Topp med
ristede kokosflak!*



*Topp kjøttet med
Chimichurri!*

Argentinian style SHORT RIBS WITH CHIMICHURRI

Short ribs er kongen av storfe. Smaken blir himmelsk ved hjelp av vår urterub og fantastiske chimichurri.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

2 kg	short ribs av storfe
2 dl	Santa Maria Rub Herbs
2 dl	Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri

TIPS

Server kjøttet med gode, ovnsstekte poteter og grillete grønnsaker.

1. Brun kjøttet på sterk varme i litt olje. Legg kjøttet i en form og gni inn urterub. Dekk med aluminiumsfolie og tilbered i ovnen på 85-90 °C over natten.
2. Bland chimichurri som angitt på pakken.
3. Ha chimichurri på kjøttet ved servering.

**NO FIRE
REQUIRED**

HOT roasted VEGGIE TACOS

All in
VEGAN

Bak hel
blomkål dyppet i
Red Chili & Ginger Sauce!

Taco med bakt blomkål med rød chili og ingefær, ananas, guacamole, chunky salsa og gresskarkjerner. Vegansk taco med masse smak.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

50 g **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix, Red Chili & Ginger**
50 g soyasaus
50 g kaldt vann
50 g rapsolje eller solsikkeolje
1,5 kg blomkål
300 g fersk ananas
30 g **Santa Maria BBQ Sauce Caribbean Style Adobo**
200 g gresskarkjerner
20 g kaldt vann
10 g **Santa Maria Rock Salt**
20 **Santa Maria Tortilla 6"**
250 g **Santa Maria Guacamole, opptint**
Santa Maria Chunky Salsa, Medium
50 g fersk koriander
150 g løk

1. Bland Sauce & Rub Red Chili & Ginger med vann og soyasaus. Tilsett oljen forsiktig mens du rører til en glatt saus.
2. Gni sausen inn i blomkålhodene. Bak dem hele i ovn på 200 °C i 30 minutter eller til de er møre. Hold dem varme frem til servering.
3. Skjær av skallet på ananasen og del den i biter. Mariner ananasbitene i Caribbean Adobo Sauce. Sett i kjøleskap frem til servering.
4. Bland gresskarkjerner med kaldt vann og salt i en bolle. Fordel dem på et stekebrett og rist i ovnen på 175 °C i 20 minutter eller til kjernene er sprøe og har fått en fin farge. La dem avkjøles og hakk dem så grovt.

5. Hakk koriander og løk.
6. Varm tortillas, skjær blomkål i porsjonsbiter. Fyll hver tortilla med en bit blomkål, litt ananas, guacamole og chunky salsa. Topp tacoen med koriander, løk og ristede gresskarkjerner.

NO FIRE
REQUIRED

Eller ta en snarvei med
Gold & Green Pulled Oats Veggieboller!
SE PAKKEN FOR DETALJER

Caribbean Club SANDWICH

Supergod karibisk club sandwich med adoboglasert kylling, pickles, svarte bønner og fersk tomat.

Gi kyllingen
en karibisk
opplevelse!



INGREDIENSER, 10 PORSJONER

200 g hjertesalat
2 store tomater
1,2 kg kyllingfilet, i tynne skiver
1,5 dl majones
1 ss **Santa Maria Lemon Curry**
400 g svarte bønner på boks
1 ss sukker
1 ss japansk soyasaus
1 løk
2 spansk chilipepper, rød
1 ss **Santa Maria Pickling Spice Mix**
20 skiver godt brød
100 ml **Santa Maria BBQ Sauce Caribbean Style Adobo**
Santa Maria Rock Salt
Santa Maria Black Pepper

1. Skjær tomatene i skiver og del salaten i blader. Sett til side.
2. Skjær kyllingfiletene i tynne skiver og bank dem litt ut. Sett til side.
3. Bland majones med lemon curry og la stå i ca. 30 minutter.
4. Hell vannet av bønnene og ha dem i en kjele med vann, sukker og soyasaus. Rør rundt og la væsken koke inn. Sett til side.
5. Kutt chili og løk i tynne skiver og bland med pickleskrydder som angitt på emballasjen. La stå i minst 10 minutter.
6. Pensle de tynne kyllingskivene med litt olje og grill dem i tørr og svært varm grillpanne eller på grill. Når de løsner lett fra risten, er det på tide å snu dem og grille den andre siden. Krydre med salt og pepper, og deretter Caribbean Adobo Sauce. Sett til side.
7. Rist brødet gyllenbrunt i en tørr stekepanne eller på grillen.
8. Monter: brød, bønner, salat, tomat, grillet kylling, lemon currymajones, syltet chili og løk. Avslutt med koriander og øverste del av brødet.
9. Serveres gjerne med søtpotetfries.

NYHET! Red chili & ginger

Red Chili & Ginger blir til en fantastisk dipp for rå eller stekte grønnsaker på et par minutter. Mulighetene er like uendelige som den fylldige chili- og ingefærsmaken, stappfull av sødme fra ananas og løk. Den rundes av med en frisk smak av sitrongress, lime og galangal og forsegles med en touch av koriander.

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

ART NR: 101999
EPD: 5202726

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

Lag din egen BBQ RUB- saltblanding

PERFEKT NÅR DU LEGGER SISTE
HÅND PÅ GRILLET KJØTT, FISK,
KYLLING ELLER GRØNNSAKER..

SANTA MARIA SAUCE & RUB
CHIMICHURRI + SANTA MARIA SEA SALT

SANTA MARIA RUB CHILI
+ SANTA MARIA SEA SALT

Lag ditt eget BBQ RUB-smør

BLAND KRYDDERBLANDINGEN MED SMØR,
FORM TIL EN PØLSE OG FRYS. BRUK ET
RIVJERN FOR Å HØYLE SMØR OVER
GRØNNSAKER, KJØTT, KYLLING OG FISK.

Chimichurrismør
ROMTEMPERERT SMØR
+
SANTA MARIA SAUCE & RUB
CHIMICHURRI

Smoked peppersmør
ROMTEMPERERT SMØR
+
SANTA MARIA RUB STEAKHOUSE

Urtesmør
ROMTEMPERERT SMØR
+
SANTA MARIA RUB HERBS

Lag dine egne Sauser OG DRESSINGER

Våre krydderblandinger og rubs er det perfekte utgangspunktet for å lage dine egne sauser og dressinger. Du finner oppskrifter på nettsiden vår!

Creamy herb
VINAIGRETTE

Chili & Ginger
MAJONES

Chipotle & Citrus
DRESSING

Chili, mango
& sesame
DIP

Korean
coconut
DIP

NYHET! Chimichurri

Oppdag vår nye hotte og allsidige sør-amerikanske krydderblanding! Det er bare å tilsette olje og vann, så har du en frisk saus til dine stekte, grillede eller bakte grønnsaker i løpet av noen minutter. Sausen egner seg også til salat-dressing eller i en marinade.

**BBQ SAUCE & RUB MIX
CHIMICHURRI
350 G**
ART NR: 101998
EPD: 5202684

Squeeze me!

Vår nye **BBQ Glaze Asian Style Soy** åpner for store umami-opplevelser og gir en asiatisk twist til laks, kylling og sprø grønnsaker.

Vår **BBQ Sauce Korean Style** er en perfekt kombinasjon av søtt, salt og spicy med smak av Asian fusion.

Vår **BBQ Sauce Caribbean Style Adobo** er en ny tolkning av den klassiske marinaden – frisk, fruktig og med en touch av koriander og hete.



**BBQ SAUCE
KOREAN STYLE
1000 G**
ART NR: 200518
EPD: 5202403



**BBQ GLAZE
ASIAN STYLE SOY
1000 G**
ART NR: 200519
EPD: 5202395



**BBQ SAUCE
CARIBBEAN STYLE
ADOBO
1000 G**
ART NR: 200520
EPD: 5202650

WE'RE still here!

NÅ OGSÅ SOM
KLEMME-
FLASKE!



**BBQ GLAZE
CHIPOTLE
1100 ML**
ART NR: 200640
EPD: 5202395

NÅ OGSÅ SOM
KLEMME-
FLASKE!



**BBQ GLAZE
MANGO
JALAPEÑO
1050 ML**
ART NR: 200639
EPD: 5442942

NYHET!



**BBQ GLAZE
PINEAPPLE
JALAPEÑO
1115 ML**
ART NR: 200605
EPD: 5441506

NÅ OGSÅ SOM
KLEMME-
FLASKE!



**BBQ SAUCE
ORIGINAL
AMERICAN
STYLE
1145 ML**
ART NR: 200641
EPD: 5445366

NÅ OGSÅ SOM
KLEMME-
FLASKE!



**BBQ SAUCE
SMOKY
HICKORY
1140 ML**
ART NR: 200643
EPD: 5445457

NYHET!



**BBQ SAUCE
SWEET
CHIPOTLE
1110 ML**
ART NR: 200642
EPD: 5443700

NYHET!



**BBQ SAUCE
BOURBON
WHISKEY
1165 ML**
ART NR: 200644
EPD: 5443957



**BBQ MARINADE
ALLROUND
2500 ML**
ART NR: 4620
EPD: 61129



**BBQ GRILL OIL
ORIGINAL
2500 ML**
ART NR: 4614
EPD: 1685890



**RUB
HERBS
580 G**
ART NR: 101276
EPD: 4816831



**RUB
STEAKHOUSE
565 G**
ART NR: 101277
EPD: 4818167



**RUB
CHILI
500 G**
ART NR: 101275
EPD: 4816815



**RUB
CHIPOTLE
CITRUS
650 G**
ART NR: 101325
EPD: 4818167

PULLED Aubergine BURGER

Pulled aubergine med BBQ Sauce
Original med stekt halloumi, kål,
koriander og sjalottløk.

VEGETARIAN

INGREDIENSER 10 PORSJONER

- 6 auberginer
- 2 dl **Santa Maria BBQ Sauce Original American Style**
- 1 liten spisskål i tynne skiver
- 2 dl hakket koriander
- 2 gulrøtter, raspet
- 3 lime
- 2 sjalottløk i tynne skiver
- 3 ss rapsolje
- 0,5 ss **Santa Maria Rock Salt**
- 2 ts **Santa Maria Black Pepper, nykvernet**
- 2 ts **Santa Maria Chili Flakes**
- 3 dl majones
- 1 hvitløksfedd
- 1 dl hakket koriander
- 2 rødløk
- 3 tomater
- 400 g halloumiost
- 2 egg
- hvetemel eller maisenna
- Panko brødrasp
- 10 briochebrød

Eller ta en snarvei med
Gold & Green Pulled Oats Hakeket naturell!
SE PAKKEN FOR DETALJER

1. Stikk små hull i auberginene med en gaffel. Bak auberginene på 250 °C til de er møre. Skjær dem i to på langs og skrap ut innmaten fra skallet ved hjelp av en skje. Legg auberginekjøttet på et stekebrett med bakepapir og bland med BBQ-sausen. Bak auberginen på sterk varme et par minutter før servering.
2. Bland kål, koriander, gulrot, limejuice, sjalottløk, olje, salt, sort pepper og chiliflak.
3. Bland koriander og raspet hvitløk med majones.
4. Skjær rødløk og tomat i skiver.
5. Skjær halloumi i skiver og vend i mel/ maisenna, deretter i pisket egg og til slutt i brødrasp. Friter osten før servering.
6. Rist brødet, anrett alle ingrediensene på det og server.

Absolutt
grønnsaksburger!

ASIAN GLAZED Salmon WRAP

Tynne lakseskiver
i varm tortilla

Wraps fylt med Asian glazed laks, sprø grønnsaker
og wasabi- & sesamemajones.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

- 800 g laksefilet
- 2 dl **Santa Maria Asian Style Soy Glaze**
- 2 ss **Santa Maria Wasabi & Sesame**
- 2 dl majones
- 2 ts soyasaus
- 10 **Santa Maria Tortilla 10"**
- Grønnsaker etter eget ønske, for eksempel salat, bønnespirer, sukkererter, avokado, reddik.

1. Skjær laksen i biter à 80 g.
2. Brun laksen på alle sider på sterk varme, bruk gjerne en grillpanne eller stekebrett.
3. Mariner laksen i Asian Style Soy Glaze i minst én time, helst over natten.
4. Bland majones og krydderblendingen med Wasabi & Sesame, og smak til med soyasaus. Den smaker enda bedre hvis du lar den stå i kjøleskap over natten.
5. Skjær laksen i tynne skiver og server i tortilla sammen med valgfrie grønnsaker og Wasabi & Sesamemajones.

Chimichurri SALMON

Ovnsbakt chimichurrilaks med kål- og eplesalat, ovnsstekte poteter og chilimajones.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

1500 g laksefilet uten bein

1,5 dl **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri**

blandet som angitt på pakken

1 kålhode

2 sjalottløk

3 Granny Smith-eppler

0,5 rød chili

1-2 dl grovhakket koriander

1,5 dl limejuice

0,5 dl rapsolje

Santa Maria Rock Salt

Santa Maria Tellicherry Pepper

2 kg faste poteter

0,5 dl **Santa Maria BBQ Rub Chili**

4 dl majones

TIPS Server med en blanding av friske urter

1. Legg laksen i en form. Bland chimichurri-krydderblandingen som angitt. Fordel chimichurri over hele laksefileten. Bakes i ovn på 170 °C til kjernetemperatur 52 °C.
2. Finsnitt kål og skjær sjalottløk i tynne skiver, rasp eplene, hakk koriander og chili, og bland med 1 dl limejuice og rapsolje. Tilsett salt og sort pepper.
3. Bland poteter med rapsolje og salt, og bak dem på 225 °C til potetene har fin farge er og møre.
4. Bland chilirub og 0,5 dl limejuice med majones.

P.s. Blir like godt med torske!



AMERICAN BBQ WINGS
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR

GRILLED SALMON
SIDE 18

AMERICAN BBQ SAUCE
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR

OREGANO
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR

MEXICAN STREET CORN THAI STYLE
SIDE 23

CHILI EXPLOSION
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR

MOROCCAN TAGINE
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR

TUVAK SPITS
DU FINNER
DETALJER
PÅ NETTSIDEN
VÅR

SOUTH EAST
ASIAN BANH-MI
SIDE 24

CHICKEN TACOS L.A. STYLE
SIDE 25

JAPANESE TATAKI
SIDE 23

nye smaker

PERUVIAN CEVICHE
SIDE 8

KANEL
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR

TANDOORI CHICKEN
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR

RED CHILI & GINGER
SIDE 6

BBQ GLAZE
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR

NELLIK
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR

VANILJE
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR

SHORTRIBS WITH
CHIMICHURRI
SIDE 11

SANTA MARIA TILBYR

grillsmak fra hele verden

Helt siden Santa Maria ble etablert, har vi reist verden rundt på jakt etter smaker, etter den sterkeste chilien, de fineste limebladene, de jevneste sesamfrøene. Vi har følt, blandet, rørt og smakt. Og tatt det hele med hjem.

Vi har alltid vært lidenskapelig opptatt av smak. Vi vil alltid brenne for å lage mat med fantastisk smak. Vi ønsker å åpne sansene dine, inspirere deg til å prøve nytt, grillkjøkken over hele verden syder bokstavelig talt med nye smaker og nye måter å tenke grillmat på. Fra Sørøst-Asia og Sør-Amerika til Korea og Mexico.

Vår globale lengsel etter grillmat har aldri vært større. Det er en kjærlighet som er dypt forankret i oss alle, i alle kulturer, land og verdensdeler. Santa Maria overfører denne kjærligheten i nye rubs, krydderblandinger, glazes og grillsauser. Vi skaper helt nye smakskombinasjoner som forvandler tradisjonelle retter til moderne og sunne grillfavoritter fra alle verdenshjørner, for alle årstider.



KOREAN SPICY CHICKEN *Wings*

Kyllingvinger med Korean BBQ Sauce, vårløk og sesamfrø. Deilig fingermat på sitt beste.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

1,2 kg kyllingvinger
Santa Maria Rock Salt
Santa Maria Tellicherry Black Pepper
 2 dl **Santa Maria Korean BBQ Sauce Korean Style**
 3 ss **Santa Maria Hvite Sesamfrø**
 1 vårløk, finhakket

1. Skjær av tuppen på vingene og del dem i leddet.
2. Kok vingene i 5-7 minutter til fett smelter ut. Tørk vingene godt med kjøkkenpapir, krydre salt og pepper.
3. Tilbered vingene i en form på 275 °C med varmluft og åpen ventil, ca. 10 minutter til de er gyldne og litt sprø.
4. Ha vingene i en bolle. Bland med saus og sesamfrø og anrett på tallerken eller i skål.
5. Garner med vårløk og server med ekstra saus i en skål.

SALMON *asian style* TATAKI

Helstekt laks med nydelig asiatisk glaze, den simpelthen smelter i munnen. Server med koriander- og agurksalat.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

800 g laksefilet
 25 g **Santa Maria Sauce & Rub Red Chili & Ginger**
 300 g **Santa Maria BBQ Glaze Asian Style Soy**
 2 agurker
 1 rødløk
 25 g koriander
 10 g limejuice
 40 g ristede peanøtter
 5 g sesamolje
 5 g soyasaus

1. Skjær laksefileten i biter à 80 g.
2. Vend laksebitene i Red Chili & Ginger Sauce & Rub.
3. Stek laksen raskt på begge sider på sterk varme i stekepanne eller på stekebord.
4. Mariner deretter laksen i Asian Soy Glaze i minst én time, helst over natten.
5. Skrell agurken, ta ut frøene og skjær den i terninger. Skrell rødløk og skjær den i tynne skiver på en mandolin. Hak koriander grovt.
6. Bland agurkterninger, rødløk og koriander med limejuice, ristede peanøtter, sesamolje og soyasaus.
7. Del laksen i tynne skiver, hver biter passende til én forrett. Anrett med agurksalat.

MEXICAN STREET CORN *Thai Style*

Grillede maiskolber på thai-vis med mye smak, penslet med majones, og rød chili.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

10 maiskolber
 200 g majones
 50 g **Santa Maria Sauce & Rub Mix Red Chili & Ginger**
 100 g fersk koriander
 25 g fersk mynte
 3 lime
Santa Maria Salt

1. Varm opp en panne eller stekebord.
2. Grill maiskolbene til de har fin farge på alle sider.
3. Hak urtene grovt.
4. Pensle maiskolbene med majones, rull dem i rød chili og ingefær, dryss urter over.
5. Press limesaft over og strø over salt.

**NO FIRE
 REQUIRED**

SOUTH EAST ASIAN BANH-MI WITH PICKLING *spice*

All in
VEGAN

Vietnamesisk Banh-Mi med soyaglasert sellerirot, pickles, vegansk majones, Korean-style BBQ Sauce, urter og sprøstekt løk.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

250 g gulrot
250 g agurk
30 g **Santa Maria Pickling Spice Mix**
1,5 kg sellerirot
300 g **Santa Maria BBQ Glaze Asian Style Soy**
25 g **Santa Maria Hvite Sesamfrø**
1 ss aquafaba, kikertvann
2 ss sitronjuice
3 dl rapsolje eller solsikkeolje
0,5 ts **Santa Maria Rock Salt**
10 baguetter, ca. 25 cm lange
1 dl **Santa Maria BBQ Sauce Korean Style**
50 g frisk koriander
25 g frisk mynte
50 g stekt løk

Eller ta en snarvei med
Gold & Green Pulled Oats Veggie Hakket naturell!
SE PAKKEN FOR DETALJER

1. Skrell gulrot og agurk. Finsnitt og bland med pickleskrydder. Sett til side frem til servering.
2. Skrell selleri og skjær i staver. Damp eller kok sellerien i 3 minutter. Avkjøl i kaldt vann.
3. Bland selleristavene i en bolle med Asian Soy Glaze og sesamfrø. Bakes i ovn på 245 °C i 10 minutter eller til stavene har fin brunfarge og er møre. Hold varmt frem til servering.
4. Kjør aquafaba og sitronsaff i en foodprosessor. Tilsatt olje litt om gangen mens du lar maskinen gå, til konsistensen er som majones. Smak til med salt. Sett i kjøleskap frem til servering.
5. Skjær opp baguettene uten å skjære helt gjennom. Hakk urtene grovt.
6. Smør innsiden av hver baguette med vegansk majones og Korean Style BBQ Sauce. Fyll baguetten med selleri, picklede grønnsaker og dryss over urter og stekt løk. Ringle gjerne over litt ekstra Korean Style BBQ Sauce.

CHICKEN TACOS L.A. STYLE

Lag din egen California style chicken i myke tacos med sesamdryss.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

1 kg kyllinglår uten skinn
200 ml **Santa Maria BBQ Sauce Korean Style**
Santa Maria Rock Salt
Santa Maria Sort Pepper
Santa Maria Tortilla 6"
20 kål
800 g gulrot, i fine strimler (julienne)
2 vårløk, i fine strimler

SESAMDRESSING:

1 dl **Santa Maria Hvite Sesamfrø**
1 dl rapsolje
0,5 dl eplisidereddik
0,5 dl japansk soyasaus
2 ingefær, fint raspet
2 ss hvitløk, presset

SYLTET AGURK:

½ agurk i tynne skiver
1 ss **Santa Maria Pickling Spice Mix**

PYNT:

vårløk i strimler
Santa Maria Hvite Sesamfrø
ekstra **Santa Maria BBQ Sauce Korean Style**

TIPS:

I stedet for at du fyller alle tortillaene, kan du la gjestene fylle sine egne ved bordet. Bare varm opp tortillaene og hold dem varme.

1. Krydre kyllinglårene med salt og pepper og bland med Korean BBQ Sauce i en bolle. La trekke i minst 30 minutter.
2. Varm en stekepanne og rist sesamfrøene mens du rører hele tiden, til de er gyllenbrune.
3. Ha ristede sesamfrø i en blender sammen med soyasaus, olje, eplisidereddik, ingefær og hvitløk. Kjør til en glatt saus og sett til side.
4. Bland agurkskivene med pickleskrydder som angitt på boksen. La stå og trekke i minst 15 minutter.
5. Skjær gulroten i tynne fyrstikkstrimler (julienne) og rasp kålen fint. Sett til side.
6. Stek de marinerte kyllinglårene i ovn på sterk varme, 275 °C, på et stekebrett i 10-15 minutter. Fordel lårene så det er god plass mellom dem. Stekes til lårene er gjennomstekte og brune i kantene. Dryss sesamfrø over.
7. Varm tortillas i en tørr stekepanne eller på takke før servering.
8. Bland kål og sesamdressing like før servering.
9. Fyll tortillaene i denne rekkefølgen: kål med dressing, gulrot i strimler, stekt kylling i strimler, ekstra BBQ-saus, vårløk og syltet agurk. Strø sesamfrø over til slutt.

Passer perfekt
med syltet
agurk



INDIAN Lamb KEBABS

Lammekebab med ristede kikerter, squash, chèvre og hvitløkyoghurt.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

SALAT:

- 1 kg kokte kikerter
- 100 g olivenolje
- 600 g squash
- 10 g **Santa Maria Salt**
- 2 g **Santa Maria Tellicherry Black Pepper**
- 2 g **Santa Maria Spisskum**
- 500 g tomat
- 50 g vårløk
- 10 g mynte
- 70 g bladpersille
- 150 g chèvre

LAMMEKEBAB:

- 2 dl **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri**
- 1 dl kaldt vann
- 3 dl rapsolje eller solsikkeolje
- 1,2 kg kvernet lammekjøtt
- Santa Maria Salt**
- sitronbåter til serveringen

HVITLØKYOGHURT:

- 5 dl gresk eller tyrkisk yoghurt
- 2 store hvitløksfedd
- 10 g **Santa Maria Paprikapulver**
- Santa Maria Salt**

1. Bland kikertene med halvparten av olivenoljen. Tilsett salt og fordel dem på et stekebrett.
2. Skjær squash i skiver og bland med resten av olivenoljen. Tilsett salt og fordel på et annet stekebrett.
3. Stek kikerter og squash på 200 °C i 25 minutter, vend av og til. Ta kikerter og squash ut av ovnen, bland dem i en bolle og tilsett Tellicherry Sort Pepper og spisskummen.
4. Skjær tomat i terninger, hakk vårløk, urter og bland det med kikerter og squash.
5. Tilsett chèvre i biter rett før servering.
6. Bland Sauce & Rub Chimichurri med kaldt vann og olje.
7. Bland lammekjøttdeigen med chimichurri, form til avlange pølser og stek på sterk varme i stekepanne eller på takke.
8. Strø salt over og server med sitronbåter.
9. Hell yoghurten i en bolle.
10. Finhakk hvitløk og bland i yoghurten sammen med paprikapulver og salt.
11. Serveres sammen med kikertsalat og lammekebab.

Topp med biter av chèvre like for servering!



Her ble vår lidenskap for matlaging født

Vi har alle hatt en brennende kjærlighet til grillet mat siden tidenes begynnelse. Den går tilbake til våre mest primitive røtter og handler ikke så mye om selve ilden, men mer om smaken av ild. Om den varme, smakrike, fuktige røykfølelsen vi får i munnen. Om mørt kjøtt og de fantastiske grillrillene som gjør at alt får en smak av deilig sommerfrihet.

Det er en kjærlighet som er dypt forankret i alle kulturer, land og verdensdeler. Det er en kjærlighet som ikke har behov for kompliserte teknikker, spesielle miljøer eller årstider.

Det var grillet mat som vekket vår lidenskap for matlaging. Det er her vår pasjon for smak settes fri. Det er her splitter nye og klassiske kombinasjoner lever side om side. Det er mat som gir oss lyst til å fortsette og utforske det ukjente, til å oppdage en hel verden av grillsmaker.

Keep our burning love of grilled food alive. Catch the taste of fire.



EPD	ART NR	BBQ
5202395	200519	BBQ Glaze Asian Style Soy
5442322	200640	BBQ Glaze Chipotle
5442942	200639	BBQ Glaze Mango Jalapeño
5441506	200605	BBQ Glaze Pineapple Jalapeño
1685890	4614	BBQ Grill Oil Original
611129	4620	BBQ Marinade Allround
4816815	101275	BBQ Rub Chili
4818167	101325	BBQ Rub Chipotle & Citrus
4816831	101276	BBQ Rub Herbs
4816963	101277	BBQ Rub Steakhouse
5202650	200520	BBQ Sauce Caribbean Style Adobo
5202403	200518	BBQ Sauce Korean Style
5445366	200641	BBQ Sauce Original American Style
5445457	200643	BBQ Sauce Smoky Hickory
5202684	101998	BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri
5202726	101999	BBQ Sauce & Rub Mix Red Chili & Ginger

EPD	ART NR	KRYDDER
4815320	101196	Allehånde Malt
4816070	101222	Chilipepper Red Hot Flakes
4815494	101180	Ingefær Malt
4817821	101368	Jamaican Jerk Seasoning
4916110	101358	Kanel Hel
4815478	101184	Koriander Hel
4817995	101346	Lemon Curry
5350772	102076	Paprikapulver
1906353	4142	Rock Salt kvern
4820528	101206	Sesamfrø Hvite
4815957	101207	Spisskum
1906346	4140	Tellicherry Black Pepper kvern
5108881	101836	Timian
1705177	4114	Wasabi & Sesame

EPD	ART NR	TILBEHØR
4212569	4549	Chunky Salsa Medium
484204	4660	Coconut Milk
2974590	4919	Guacamole
4577714	100269	Pickling Spice Mix
4573127	200054	Rice Noodles
4578530	200107	Sriracha Sauce
2012409	4780	Tortillas 6"
2319788	4992	Tortilla 10"

PULLED OATS® 1-2-3-4

Pulled Oats inneholder bare fem ingredienser: havre, bønner, erter, salt og olje. Like kort som ingredienslisten er, like lett er Pulled Oats å lage. Alt du trenger å gjøre er å tine, smaksette, steke og servere.

1. Tin i kjøleskap i 16 timer



2. Bland Pulled Oats® med olje og en generøs mengde krydder



3. Stek i ovnen eller i stekepanne med medium varme



4. Tilsett Pulled Oats® til retten din



PULLED OATS® VEGGIE HAKKET, NATURELL

ART NR: 200554
EPD: 5279260



PULLED OATS® VEGGIEBOLLER, MEZE

ART NR: 200555
EPD: 5279450



PULLED OATS® VEGGIEBOLLER, KLASSISK

ART NR: 200556
EPD: 5280623



PULLED OATS® VEGGIEBURGER

ART NR: 200557
EPD: 5280813

CRAVING TO LEARN MORE?

ØSTLANDET:
Gjermund Opsahl
tlf: 959 95 560
gjermund.opsahl@paulig.com

MIDT-NORGE:
Henrik Dyrnes Svendsen
tlf: 944 10 915
henrik.svendsen@paulig.com

NORD-NORGE:
Jan Toralf Richardsen
tlf: 950 90 650
jantoralf@foodtek.no

Bjørn Stefan Holmstrøm
tlf 476 26 865
bjorn@foodtek.no

Liv Erna Krokstrand Amundsen
tlf: 482 87 951
liv@foodtek.no

SALES SUPPORT
Katrine Willas Bure
tlf: 408 53 717
katrine.bure@paulig.com

KEY ACCOUNT MANAGER
Yngve Storrø
tlf: 911 34 511
yngve.storro@paulig.com

COUNTRY MANAGER,
OUT OF HOME
Siri Eng
tlf: 915 19 681
siri.eng@paulig.com



santamariafoodservice.no

FØLG OSS PÅ FACEBOOK:

/SantaMariaFoodserviceNorge