



BBQ SOM SPRENGER GRENSE



Sett en ny BBQ-rett på menyen
og sprek dine grenser.
Trenden er rykende het.

GRILLET TILFØRER DET LILLE EKSTRA.

DET ER VI VILLIGE TIL
Å BETALE LITT MER FOR.

Barbecue er for mange synonymt med USA. Det betyr marinert, rubbet og penslet kjøtt. Burgere og biffer. Hickory, røkt og rykende hot. Alle klassikerne vi liker så godt. Men barbecue er også kimchi og tyrkisk kafta. Barbecue er både kull og kål.

Undersøkelser viser at stadig flere vil spise mere grønt. Kravet fra gjestene er tydelig og restaurantene følger etter. Vi ser alt oftere helgrillede grønnsaker som helten på tallerkenen.

Det er ikke bare grillet veggis som er pop. Dine gjester forventer seg også trendye grillede retter fra andre deler av verden.

Gjestene dine er nysgjerrige på nye smaker og selve smaken av grillet er en trend i seg selv. Røkt smør og grillduftende sauser er mer populært enn noensinne.

Grillet er også showbiz. Grillet er omsorg og det lille ekstra. Det merkes at kokkene har lagt ned mye tid. Dette er gjesten beredt å betale litt ekstra for. Derfor er ikke grillet bare en trend men også en forretningsmulighet.

Vi gir deg våre innspill for at du skal kunne øke din omsetning. Sett nye varianter av barbecue på menyen med din egen stil. La deg gjerne inspirere av de rettene som vi presenterer her.

Velkommen til BBQ som sprenger grenser.

BBQ-KRYDREDE GULROTBURGERE MED CASHEWNØTTER

10 PORSJONER

BURGER

- 75 g gul løk, hakket
- 75 g purre, skivet
- 3 hvitløkfedd, finhakket
matolje
- 2 egg
- 420 g gulrøtter, revet
- 80 g parmesanost, revet
- 80 g havregryn
- 200 g usaltede cashewnøtter, kan
byttes ut med ristede
solsikkekjerner
- 15-20 g Santa Maria Smoky BBQ
grillkrydder
- Eventuelt litt salt

SLIK GJØR DU

Stek løk, purre og hvitløk i litt olje uten at det tar farge. Tilsett gulrøttene og la de steke med til de har myknet litt og væsken har fordampet. Kjør havregryn og cashewnøtter i en kjøkkenmaskin, tilsett gulrot- og løkblandingen, ost, egg og krydder og bland til en jevn masse. Smak eventuelt til med litt salt. Form til burgere, enten ved hjelp av stanseformer på et smurt brett eller bruk hendene. Stek på grillen eller i ovn ved 180 grader til de får fin farge, ca 15 minutter.

TIL SERVERINGEN

*Hamburgerbrød,
Santa Maria Chunky Salsa
og valgfrie grønnsaker.*



ASIATISK BURGER MED KIMCHI OG SRIRACHAMAJONES

BURGER

1200 g	kjøttdeig av svin 10 %
3	egg
50 g	fersk revet ingefær
1,5	1,5 kinesisk hvitløk eller 6 stk fedd
2 potter	fersk finhakket koriander
125 g	finstrimlet vårløk
1 ss	Santa Maria Sambal Oelek
1 ss	sesamolje
3 ss	Santa Maria Fish Sauce

KIMCHI

600 g	strimlet kinakål
125 g	hvetespirer
2,5 dl	passerte tomater eller Santa Maria Chunky Salsa
2,5 ss	Santa Maria Kimchi Spice Mix
1 ss	rødvinseddik
1,5 ss	nøytral olje Evt litt salt

SRIRACHAMAJONES

3,5 dl	majones
0,7-1 dl	Santa Maria Sriracha Sauce Ev. litt salt

10 PORSJONER

SLIK GJØR DU

Begynn med kimchien – den blir best hvis den får stå og hvile, helst 1 time. Kimchimiksen blandes med olje, vineddik og passerte tomater eller salsa og blandes deretter godt med kål og spirer. La stå i romtemperatur ca 1 time. Bland alle ingrediensene til burgerne og form til 10 like store burgere. Grill eller stek på middels varme til de er helt gjennomstekt. Burgerne kan også stekes i ovn for deretter å avsluttes på grill eller panne. En god majones blandes med Sriracha Sauce til passe styrke etter egen smak.

MONTERING

Stryk srirachamajones på brødbunnen. Legg på kimchi og gjerne litt ekstra hakket koriander eller bladpersille før burger og brødtoppen. Klart til servering!



LANGSTEKT OKSEBRYST MED SYLTET LØK OG CHIPOTLESAUS

10 PORSJONER

OKSEBRYST

1200 g ferskt oksebryst

40 g Santa Maria Beef Brisket Rub

1 økologisk sitron, skivet

1 kinesisk hvitløk

1 gul løk, skivet

SYLTET LØK

3 rødløk, skivet, ca 250g

1 ss Santa Maria Pickling Spice Mix

Santa Maria Chipotlesaus

SLIK GJØR DU

Gni inn oksebrystet med Beef Brisket Rub og la det "marinere" i opp til 12 timer før det skal tilberedes. Legg kjøtt, løk, hvitløk og sitron i en vakuumpose. Alternativt kan retten lages i stekepose eller i ildfast form som dekkes med varmebestandig plastfolie. Stekes ved 90 grader i ca 8 timer. Legg oksebrystet i press (fortsatt i posen) og avkjøl. Når kjøttet er blitt kaldt skjæres det i 1 cm tykke skiver som grilles rett før servering.

Bland strimlet rødløk med Pickling Spice Mix og la stå, i romtemperatur i ca 1 time. Server kjøttet i tortilla med chipotlesaus, syltet rødløk og salsa av mango og fersk koriander.

TIL SERVERINGEN

Santa Maria Tortilla, Santa Maria Chipotlesaus og fersk ternet mango og koriander.



CHILIGRILLEDE MAISKOLBER

10 PORSJONER

10 ferske maiskolber med dekkblader, eller mais fra boks eller fryser

5 ts Santa Maria Chili Explosion

5 ts Santa Maria Rock Salt

5 ss smør, smeltet

1 dl majones

375 g fetaost, smuldret

1 dl parmesanost, revet

10 limebåter

SLIK GJØR DU

Legg de urensede maiskolbene i bløt i 30 min. Grill maiskolbene til dekkbladene tørker og begynner å bli svidde. Dra av dekkbladene og legg maiskolbene tilbake på grillen. Pensle med smeltet smør og grill til de har fått en fin farge. Ved bruk av rensede maiskolber fra fryser eller boks pensles disse med smeltet smør og grilles til de har fått en fin farge. Når maiskolbene er klare, pensles de med majones og rulles i parmesanosten. Krydre med Chili Explosion og Rock Salt. Topp med fetaost og server med limebåter.





BLOMKÅLSTAMME MED SYLTET INGEFÆR OG NYPOTETER

10 PORSJONER

80 g syltet ingefær, Gari
650 g blomkål
1200 g nypoteter
200 g strimlet gulrot
30 g extra virgin olivenolje
Santa Maria Tellicherry Black Pepper
og Rock Salt

Grønt til å klippe over, for eksempel brønnkarse, ertespirer, karse eller timian.

SLIK GJØR DU

Plukk av de fine indre bladene på blomkålen og spar disse til garnering. Skjær bukettene av blomkålen og bruk disse i en annen rett. Damp blomkålstammen i ca 15 minutter til den får fin konsistens og avkjøl. Del blomkålstammen på langs i tynne skiver. Mariner den så over natten med ingefæren. Kok nypotetene og avkjøl. Bland samtlige ingredienser til en "potetsalat" før servering. Drypp over olivenolje og garner med de spede blomkålbladene. Klipp til slutt over litt spirer og kvern over rikelig med Tellicherry Black Pepper.



RISTET BROKKOLISTILK I LIMEPEPPER- MARINADE

10 PORSJONER

- 750 g brokkoli
- 30 g extra virgin olivenolje
- 30 g rapsolje
- 30 g presset lime
- 30 g gul løk, finhakket
- Santa Maria Limepepper og
- Santa Maria Rock Salt

SLIK GJØR DU

Skjær bukettene av brokkolihodet og bruk dem til en annen rett. Legg stilkene på et stekebrett og stek dem i ovnen ved 185 grader i ca 15 minutter til de fått fin farge og er myke. Avkjøl. Lag en dressing av løk, lime, oljer og krydder. Del brokkolistilkene i 6 deler på langs. Mariner med dressingen. Kvern over et godt dryss med Limepepper til slutt.



MATHVETESALAT MED JAMAICAN JERK OG OVNSBAKTE GRØNNSAKER

10 PORSJONER

- 35 g** Santa Maria Jamaican Jerk Seasoning
 - 25 g nøytral olje
 - 1 squash
 - 1 aubergine
 - 1 rødløk
 - 1 paprika
 - 1 blomkål
 - 1 sitron
 - 4 ts 4 hvitløkfedd
 - 200 g cocktailtomater
 - 100 g solsikkekjerner
- Santa Maria Rock Salt og
Santa Maria Tellicherry Black Pepper
Santa Maria Roasted Garlic & Pepper.**

SLIK GJØR DU

Kok mathveten. Skjær grønnsakene i centimeterstore biter, skjær rødløken i båter og del opp blomkålen i mindre buketter. Halver sitronen og legg den ved siden av grønnsakene i en ildfast form. Drypp oljen over og vend alt rundt sammen med Jamaican Jerk. Stekes i ovn ved 225 grader i ca 10 minutter. Tilsett deretter cocktailtomater, hvitløk og solsikkekjerner – bland alt og la stå ytterligere 5 minutter i ovnen. Bland grønnsakene med mathveten, press den ovnsstekte sitronen over og smak til med salt og pepper. Hvis du vil ha en mer intens BBQ-touch, kan du erstatte Jamaican Jerk med Pork Carnitas Seasoning. Denne friske mathvetesalaten kan spises varm eller kald og kan godt kombineres med en hvitløkyoghurt. Den kan spises som hovedmåltid eller som tilbehør til grillmat.

KYLLINGKAFTA PÅ GRILLSPYD

10 PORSJONER

- 20 grillspyd
 - 1500 g kyllingkjøttdeig
 - 1,5 rødløk, hakket
 - 1 ss Santa Maria Granulert Hvitløk**
 - 1 ss Santa Maria Gurkemeie**
 - 75 g grovhakket persille
 - 1 ss syv krydder-miks, se oppskriften
- Santa Maria Tellicherry Black Pepper og Rock Salt**

SYV KRYDDER-MIKS

- 2 ss malt Santa Maria Svart Pepper**
- 2 ss Santa Maria Paprikapulver**
- 2 ss malt Santa Maria Spisskummen**
- 1 ss malt Santa Maria Koriander**
- 1 ss malt Santa Maria Nellik**
- 1 ts revet Santa Maria Muskatnøtt**
- 1 ts malt Santa Maria kanel**

SLIK GJØR DU

Bland alle krydderne til syv krydder-miksen. Dette blir ganske mye (holder til ca. 80 porsjoner), men oppbevar den i lufttett boks så holder den lenge. Bland alle ingrediensene til kafta og form avlange kjøttboller som settes på spydene. Pensle med litt olje og forstek dem i ovn ved 175 grader til de er helt gjennomstekte. La spydene få et fint grillmønster i grillpanne eller på grillen før servering. Server med mathvetesalat, grillet sitron, tzatziki og tortillalefser.





VANMELONSALAT MED FETAOST OG MYNTE

10 PORSJONER

- 2 kg vannmelon, i store terninger
- 250 g fetaost, smuldret
- 1 ss Santa Maria Red Hot Chili Flakes
- Santa Maria Tellicherry Black Pepper
- 2,5 ss limejuice, nypresset
- 5 ss olivenolje
- 1 dl frisk mynte, grovhakket

SLIK GJØR DU

Legg vannmelonterningene på et fat. Strø over smuldret fetaost, chiliflakes, svart pepper, limejuice og drypp over olivenolje. Topp med frisk mynte. Denne friske salaten er godt tilbehør til en grillet laks som er godt penslet med en av Santa Marias glazer. Server rikelig med American bbq-sauce ved siden av.

SPISSKÅL-COESLAW MED BLAMUGGOST

10 PORSJONER

- 300 g spisskål
- 50 g strimlet gulrot
- 80 g majones
- 80 g crème fraîche
- 30 g dijonsennep
- 10 g hvitvinseddik
- 140 g smuldret blåmuggost
- Santa Maria Tellicherry
- Black Pepper og Rock Salt

SLIK GJØR DU

Bland alle ingrediensene og smak til med salt og Tellicherry Black Pepper. Det skal være en "kort" coleslaw med biter av blåmuggost.

GRILLET LØK MED SOYA

10 PORSJONER

- 400 g løk, gul eller rød, hel og rensset for skall
- 40 g misopasta, gjerne økologisk
- 30 g soyasaus
- 50 g rødkål
- 10 g bladpersille
- 20 g Santa Maria Smoked Paprika

SLIK GJØR DU

Grill løken, evt stek i ovn ved 160 grader i ca 40 minutter til den er myk og har fått fin farge og sukkeret i løken begynner å komme ut. Avkjøl. Strimle rødkålen fint, gjerne på mandolin. Bløtlegg så den blir crispy og ikke avgir så mye farge senere. Hakk persille, ta med stilkene som kuttes på skrå. Del løken i fire og pensle med en blanding av misopasta, paprikapulver og soya. Topp med rødkål og grovhakket persille rett før servering.



BØNNEBURGERE MED RISTEDE SOLSIKKEKJERNER

10 PORSJONER

830 g Santa Maria Pinto Beans, avrent
100 g gul løk, hakket
2 hvitløkfedd, grovhakket
matolje
170 g solsikkekjerner, ristet i tørr panne
40 g potetmel
50 g brødrasp
4 egg
30 g Santa Maria Pulled Pork Rub
Santa Maria Tellicherry
Black Pepper og Rock Salt
Santa Maria Bourbon BBQ-saus

SLIK GJØR DU

Skyll bønnene i kaldt vann og la de renne av seg. Fres løk og hvitløk i litt matolje uten at det tar farge. Bland egg og brødrasp og la svulle i minst 10 minutter. Bland alle ingrediensene med krydderet til en grov deig i kjøkkenmaskin. Form runde burgere som grilles eller stekes i ovn. Pensle med rikelig Bourbon BBQ-saus. Server med coleslaw og rødløk syltet med Santa Maria Pickling Spice Mix.



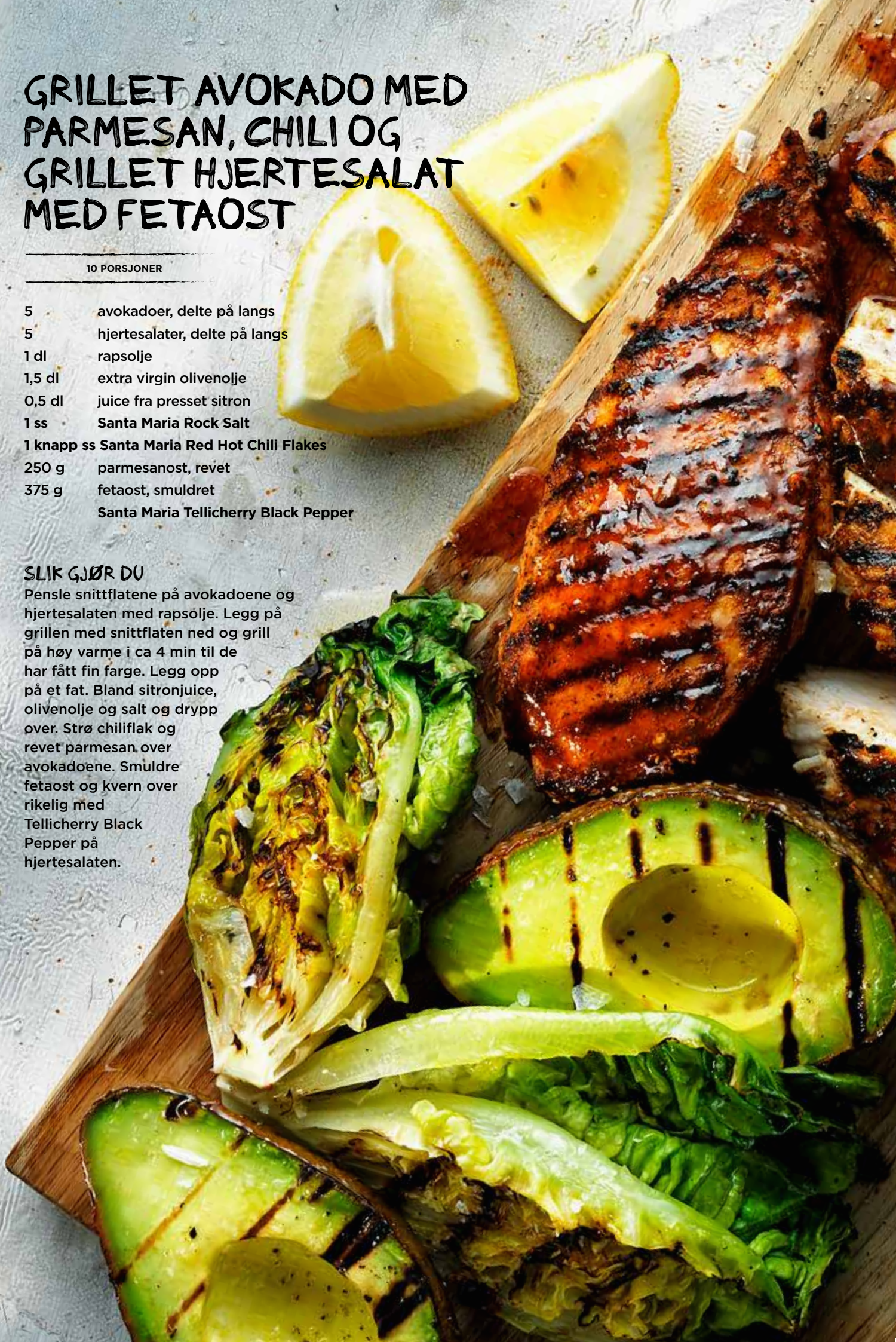
GRILLET AVOKADO MED PARMESAN, CHILI OG GRILLET HJERTESALAT MED FETAOST

10 PORSJONER

- 5 avokadoer, delte på langs
- 5 hjertesalater, delte på langs
- 1 dl rapsolje
- 1,5 dl extra virgin olivenolje
- 0,5 dl juice fra presset sitron
- 1 ss Santa Maria Rock Salt
- 1 knapp ss Santa Maria Red Hot Chili Flakes
- 250 g parmesanost, revet
- 375 g fetaost, smuldret
- Santa Maria Tellicherry Black Pepper

SLIK GJØR DU

Pensle snittflatene på avokadoene og hjertesalaten med rapsolje. Legg på grillen med snittflaten ned og grill på høy varme i ca 4 min til de har fått fin farge. Legg opp på et fat. Bland sitronjuice, olivenolje og salt og drypp over. Strø chiliflak og revet parmesan over avokadoene. Smuldre fetaost og kvern over rikelig med Tellicherry Black Pepper på hjertesalaten.



STYKKING:

BLOMKÅL

"Å bruke hele dyret" er et kjent begrep. Nå er det på tide å lære husmøtriksene om "hvordan bruke hele blomkålen".

BLADENE

Bladene (hvis de ikke er for grove) kan kuttes opp og er fine å bruke i wok.

Bland de små, fine bladene i alle typer salater, eller som vi har gjort - i en potetsalat.

Bruk de grovere blomkålbladene sammen med frukt og bær i sunne juicer og smoothies.

MINIBUKETTER

Blomkålbukettene er fantastisk gode å dippe, helst rå.

STILKER

Kok stilkene, mariner dem og bruk dem på salatbuffeten.

STAMME

Kok stammen, mariner den og bruk den på salatbuffeten. Stammen kan også rives og blandes med mel og krydder og friteres som boller eller biffer.



PORTOBELLO- OG HALLOUMIBURGER

10 PORSJONER

10	portobellosopp
ca 2 dl	Santa Maria Marinade, Garlic Santa Maria Tellicherry Black Pepper og Rock Salt
500 g	halloumiost, skivet
3	avokado, i skiver
200 g	Santa Maria Sundried Tomatoes, grovstrimlet
250 g	rødløk, i skiver
25 g	Santa Maria Pickling Spice Mix
5 dl	Santa Maria American BBQ-sauce
10	hamburgerbrød

SLIK GJØR DU

Renskjær soppen og legg "hattene" i marinaden i minst 30 minutter. Bland rødløken med Pickling Spice Mix og la stå i romtemperatur i minst 30 minutter. Grill soppen på middels varme til den har fått fin farge. Smak til med salt og pepper. Pensle halloumiskivene med olivenolje og grill på begge sider til osten er gylden. Monter en burger av avokado, soltørket tomat, sopp, ost og picklet rødløk. Topp med BBQ-saus.



GRILL ALLE SLAGS RÅVARER FRA RUNDT OMKRING I VERDEN OG OPPLEV ET HAV AV NYE SMAKER.

KRYDDER

EPD	PRODUKT	VEKT
4578746	Beef Brisket Rub	600g
166033	Gurkemeie	500g
168237	Hvitløk granulert	700g
4577086	Jamaican Jerk Seasoning	570g
377010	Kanel malt	550g
515056	Karve	470g
4577698	Kimchi Spice Mix	315g
514984	Koriander malt	350g
508531	Muskatnøtt malt	550g
1165067	Nellik malt	1000g
1044437	Paprika	550g
4577714	Pickling Spice Mix	400g
4577748	Pork Carnitas Seasoning	580g
4579777	Pulled Pork Rub	550g
1044452	Red Hot Chiliflakes	410g
1685841	Rub & Dry Marinade Chili	700g
1686013	Rub & Dry Marinade Herbs	670g
1705292	Smoked Paprika	230g
4088613	Smoky BBQ	300g
168047	Sort Pepper malt	470g
1685759	Steakhouse BBQ Spice Original	700g

KVERNER

1906379	Chili Explosion kvern	275g
1906395	Lime Pepper kvern	310g
1906510	Roasted Garlic & Pepper kvern	265g
1906353	Rock Salt kvern	455g
1906346	Tellicherry Black Pepper kvern	210g

MARINADE, GLAZE & BBQ-SAUCE

2076685	American BBQ Sauce	2360ml
2076693	American BBQ Sauce Hickory	2360ml
2076610	BBQ Sauce Original	2050ml
668962	Glaze Chipotle	2240ml
546564	Glaze Mango Jalapeño	2160ml
611129	Marinade Allround	2500ml
668749	Marinade Garlic	2500ml

STREET FOOD SAUCES

2953610	Bourbon BBQ Sauce	1100g
2953636	Chipotle Sauce	890g
4578506	Curry Sauce	1000g
4580023	Habanero Cheese Sauce	970g
2953586	Piri Piri Sauce	950g
4355566	Salsa	950g
4578530	Sriracha Sauce	980g
2953594	Sweet Chili Sauce	1100g
2953602	Teriyaki Sauce	1090g

ØVRIG

865378	Fish Sauce	700ml
1189737	Pinto Beans	2550g
4266375	Salsa Chunky medium	3700ml
4211819	Sambal Oelek	730g
4355590	Sundried Tomatoes	2300g
2012409	Tortilla 6" - 15cm	144stk
2012458	Tortilla 12" - 30cm	72stk

