

SALADS AND SIDES



COOL SIDES

SHOW STOPPING DIPS

INSPIRED BY STREET FOOD

TASTY SALADS

SALADS

LIDT GRØNNERE.
MEGET SKØNNERE.

Salads and Sides er lig med profitable salater og småretter med masser af smag. Du serverer dem nemt som hovedmåltid eller som lette retter. De kan let kombineres med den øvrige menu og giver variation til salatbaren.

Find dine nye storsælgere blandt vores

#TASTEBUDDIES, #SALATER og #KOLDE SALATER!

Vi byder på gode salater og dressinger. Her finder du uimodståelige kolde salater til baguette, wraps og bagte kartofler. Et andet spændende bekendtskab er de anvendelige "taste buddies". De er nemme at tilberede og servere, uanset om du driver en restaurant, en café eller et frokoststed.

AND SIDES

#KOLDE SALATER

MATCHER DIN MENU OG FORSTÆRKER SMAGSOPLEVELSEN



#SALATER

MÆTTENDE SALATER, SOM SKABER BEGÆR



#TASTEBUDDIES

KREATIV SMAG OG VARIATION



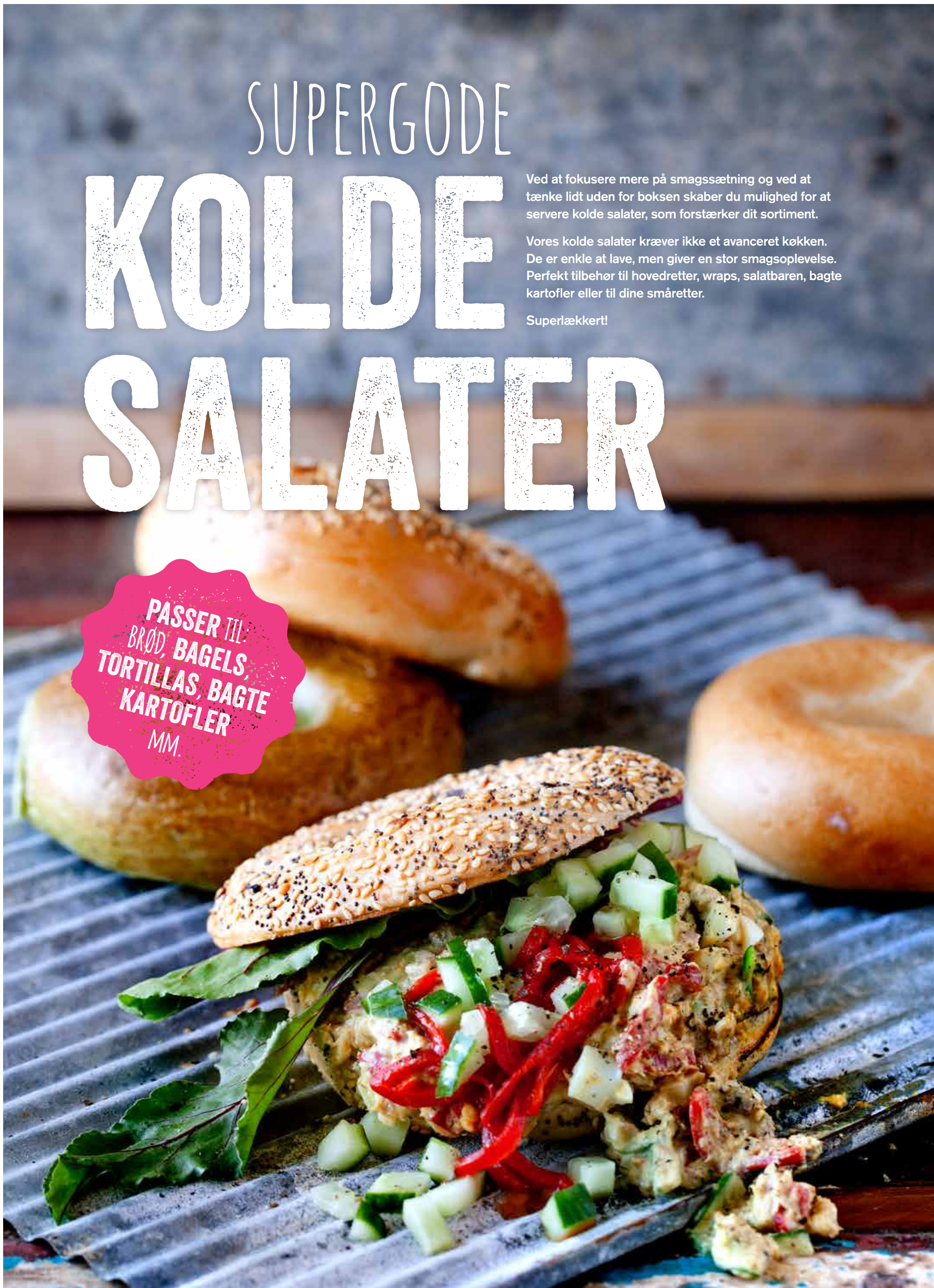
SUPERGODE KOLDE SALATER

Ved at fokusere mere på smagssætning og ved at tænke lidt uden for boksen skaber du mulighed for at servere kolde salater, som forstærker dit sortiment.

Vores kolde salater kræver ikke et avanceret køkken. De er enkle at lave, men giver en stor smagsoplevelse. Perfekt tilbehør til hovedretter, wraps, salatbaren, bagte kartofler eller til dine småretter.

Superlækkert!

PASSER TIL:
BRØD, BAGELS,
TORTILLAS, BAGTE
KARTOFLER
MM.



#R1

/// REJER MED RØD KARRY

10 PORTIONER

- 200 g Rejer, hele
- 200 g Santa Maria Rio Grande Salsa
- 50 g Sukkerærter, strimlede
- 50 g Forårsløg i tynde skiver
- 10 g Santa Maria Paneng Red Curry Spice Mix eller 15 g Santa Maira Red Curry Paste efter smag

Smag salsaen til med krydderiblanding eller karrypasta, og tilsæt rejer, sukkerærter og forårsløg.

TIPS! Tilsæt små stykker mango eller anden frisk frugt, så du giver blandingen et frisk og frugtigt touch.



#R2

10 PORTIONER

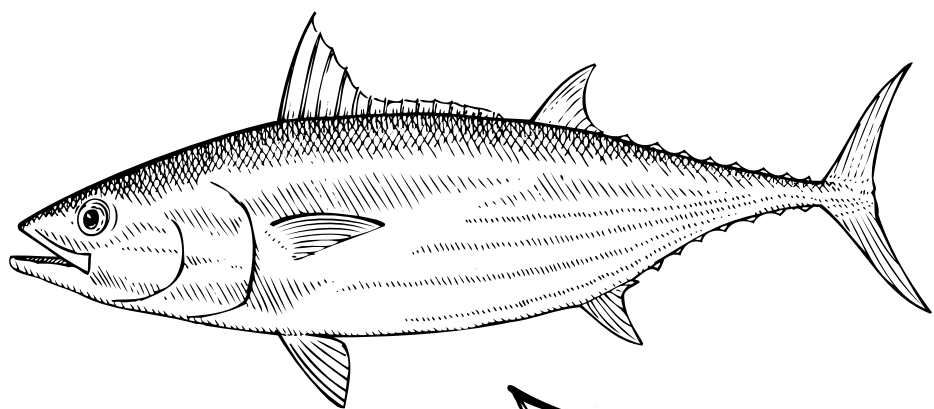
/// GRILLET TUNFISK MED CITRON OG DILD

- 200 g Fersk eller grillet tunfisk
- 100 g Cremefraiche
- 50 g Agurk, udkernet og skåret i tern
- 100 g Hvidkål i strimler
- 50 g Santa Maria Peperone Piquillo, strimlet
- Santa Maria Lemon & Dill
- Santa Maria Rock Salt
- Santa Maria Tellicherry Black Pepper

Pil tunfisken i store stykker. Skær agurken ud, og skær kål og piquillo i strimler. Vend alle ingredienserne i cremefraiche, og smag til med krydderierne.

TIPS! Cremefraichen kan skiftes ud med yoghurt, hvis du ønsker en friskere og lettere smag.

VARIATION! Du kan sagtens skifte tunfisken ud med varmrøget laks.



VÆLG GERNE
MSC-MÆRKET
TUNFISK



#R3

10 PORTIONER

/// LØG- OG SENNEPSCHILICHUTNEY

- 2 stk. Hvide eller gule løg
- 100 g Santa Maria Chili & Garlic Sauce Sriracha
- 50 g Dijonsennep
- 50 g Tomatpuré
- 8 g Santa Maria Sennepsfrø, brune

Bland alle ingredienserne til en stærk og krydret chutney. Chutney passer til al indisk mad og er godt til pølseretter.

TIPS!

Hvorfor ikke servere chutneyen sammen med pølse i naanbrød?



GREAT FOOD
MAKES MY DAY

VARIATION
MED
SMAG!

/// ROASTBEEF OG
CHIPOTLEMAYONNAISE.
LÆS OPSKRIFTEN PÅ NÆSTE SIDE #R7

#R4

10 PORTIONER

/// STÆRKE MEXICANSKE GARBANZOBØNNER

200 g Santa Maria Garbanzo Beans
100 g Æg, kogte
50 g Agurk, udkernet og skåret i tern
50 g Santa Maria Peperone Piquillo, strimlet
100 g Santa Maria Hot Mexican Sauce

Kog æggene i ca. 7 minutter, køl dem af i koldt vand, pil dem, og skær dem i store stykker. Skær agurken og piquillon ud, og bland alle ingredienserne.
TIPS! Prøv med grillet majs, frisk koriander og limesaft.

#R5

10 PORTIONER

/// LAKSESALAT MED WASABI & SESAME

300 g Hvidkål, skåret i tynde strimler
300 g Varmrøget laks, rensat, smuldret

DRESSING:

200 g Santa Maria Sweet Chili Sauce
300 g Smøreost, fx Philadelphia
30 g Limejuice
35 g Santa Maria Wasabi & Sesame

Rør smøreosten ud i Sweet Chili Sauce og limejuice, tilsæt krydderier samt øvrige ingredienser. Bland ingredienserne til en cremet salat. Laksesalaten passer god til wraps, bagte kartofler og baguette.

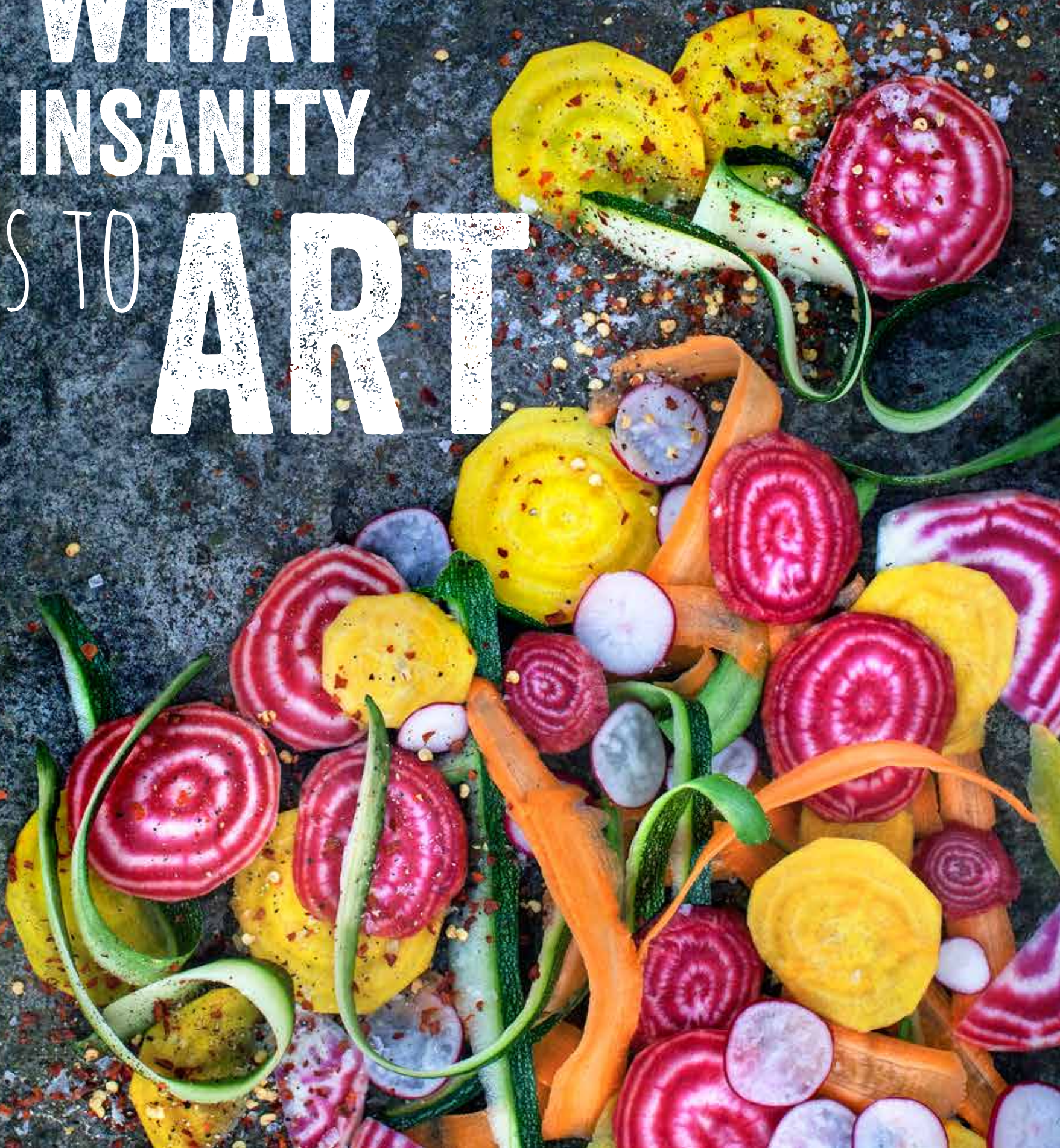
HOLD KARTOFLERNE VARME
OVEN PÅ OVNEEN.

FLAVOUR

IS TO **SALAD**

**WHAT
INSANITY**

IS TO **ART**





#R6

10 PORTIONER

/// ÆG- & BACONSALAT

- 200 g Æg, kogte
- 100 g Bacon, sprøstegt
- 50 g Cremefraiche
- 50 g Mayonnaise
- 100 g Tomat, udkernede og hakkede
- 15 g Santa Maria Kapers
- Santa Maria Tellicherry Black Pepper
- Santa Maria Rock Salt

Kog æggene i ca. 7 minutter. Køl dem af i vandet, pil dem, og skær dem i store stykker. Steg baconen, så den bliver sprød, og hak tomaterne. Bland cremefraiche, mayonnaise og chipotlesauce. Vend de andre ingredienser i, og smag til med salt og peber.

TIPS! Du kan variere smagen ved også at tilsætte Santa Maria Sundried Tomatoes.

#R7

10 PORTIONER

/// ROASTBEEF OG CHIPOTLE-MAYONNAISE

- 200 g Roastbeef, strimlet
- 100 g Avocado, i tern
- 100 g Tomat, udkernet, hakket
- 50 g Bladselleri, strimlet
- 50 g Santa Maria Chipotle Sauce
- Santa Maria Rock Salt
- Santa Maria Tellicherry Black Pepper

Bland alle ingredienserne, og smag til med salt og peber.

TIPS: Rødløg syltet i rødvinseddike og stjerneanis er perfekt som topping til roastbeefsalaten i en baguette eller bagel.

SKAL DET VÆRE ENDNU STÆRKERE?

PRØV AT DRYSSSE LIDT EKSTRA CHILIFLAKES OVER CHIPOTLESAUZEN, SÅ DEN FÅR EKSTRA MEGET BID.



LYST TIL SAL LÆKKERT TI



Interessen for grønnere og lettere retter har aldrig været større. Derudover er efterspørgslen på snacks steget de seneste år, fordi mange godt kan lide at småpise i løbet af dagen og mellem hovedmåltiderne. Dette har skabt et stigende marked for lettere retter, som er enkle at tilberede og servere – hvilket giver dig nye muligheder for fortjeneste.

Vores store markedsundersøgelse* af den voksende street food-trend har vist, hvor stærkt den har påvirket restauranternes udbud og kommercielle muligheder. Forbrugerne lokkes af nye, spændende smage og en anderledes måde at indpakke og servere maden på. Derudover er de villige til at betale mere, fordi maden vurderes højere og snarere ligestilles med restaurantudbud end fastfood. Vegetariske og grønne alternativer landede i top 5 blandt de mest populære street food-retter.

Med det i baghovedet har vi udarbejdet konceptet Salads and Sides. Det skal være enkelt at tilbyde attraktive og grønnere alternativer samt være let at variere, tilpasse og følge efterspørgslen. Prøv konceptet, og lær dine nye spændende taste buddies at kende.

* Street Food Report 2014, markedsundersøgelse udført af Allegra Food Strategy Forum på ordre af Santa Maria.

AT & LBEHØR





#S1

10 PORTIONER

/// MADHAVRESALAT MED GARAM MASALA-RISTEDE GRØNSAGER

GRØNSAGER:

60 g Santa Maria Garam Masala Spice Mix
40 g Olie
2 stk. Citroner, skæres i både
2 stk. Squash, i tern
2 stk. Auberginer, i tern
2 stk. Rødløg, skåret i både
2 stk. Røde peberfrugter, i tern
1 stk. Blomkålshoved, i små buketter
4 stk. Fed hvidløg, hakkede
200 g Cocktailtomater, halverede
100 g Cashewnødder, usaltede

MADHAVRE:

7 dl Vand
500 g Madhavre, rå
½ tsk. Salt

Læg alle grønsager på en plade, undtagen tomater, hakket hvidløg og nødder.

Bland med olie og krydderblandingen.

Læg citronbådene lidt for sig, så de er nemme at tage fra senere.

Bag grønsagerne i ovnen på 225 °C i ca.

10 minutter. Tag grønsagerne ud, vend dem og tilsæt tomaterne og nødderne, bag blandingen yderligere i ca. 5 minutter.

Kog madhavren efter anvisningen på pakken. Bland madhveden med grønsagerne, pres saften fra de bagte citronbåde hen over.

TIPS!

Det er godt med raita til denne salat.

SERVERES MED
RYGENDE VARME
TANDOORISPYD.

MÆTTENDE OG SUPER AWESOME SALATER

Interessen for salater har aldrig været større – men salat som hovedret fortjener mere. Bedre struktur, blanding og smag! Vi besluttede os for at genopdage salaten for dig og faldt over nogle enestående smage på vejen. Grillede grønsager med indisk Garam Masala eller cremet kartoffelsalat med bønner og Chili & Mango. Vores salater er enkle, men raffinerede og lette at tilpasse efter din køkkenindretning eller dine gæsters præference for fugl, fisk eller det, der ligger midt imellem. Kort sagt: kreative, farvestærke salater, som garanteret smager af mere!

#S2 /// CREMET KARTOFFELSALAT MED ET STREJF AF MEXICO

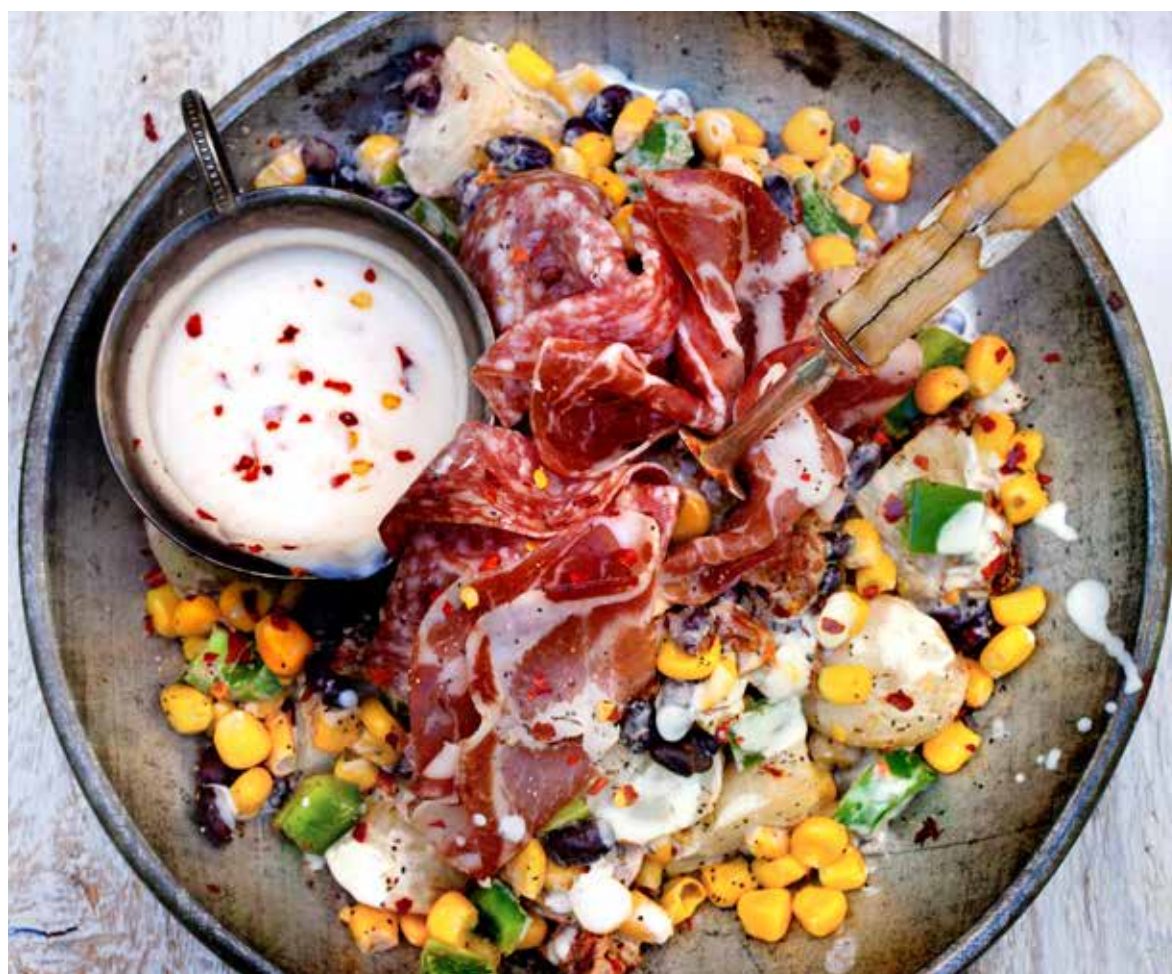
10 PORTIONER

- 1 kg Kartoffler, kogt, i tern
- 300 g Majs
- 250 g Santa Maria Pinto Beans
- 150 g Grøn peberfrugt, i tern
- 120 g Santa Maria Sundried Tomatoes

DRESSING:

- 45 g Santa Maria Chili & Mango Seasoning Mix
- 300 g Yoghurt, naturel
- 50 g Mayonnaise
- 20 g Vand

Bland dressingen sammen, tilsæt alle de øvrige ingredienser, og bland det til en cremet kartoffelsalat. TIPS! Serveres gerne med koldt, udskåret charcuteri.



/// NUDELSALAT MED TERIYAKI

#S3

10 PORTIONER

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 600 g Santa Maria Asian Egg Noodles | DRESSING: |
| 400 g Ræddiker, i stave | 600 g Santa Maria Teriyaki Sauce |
| 400 g Kidneybønner, fra dåse | 5 g Santa Maria Red Hot Chili Flakes |
| 150 g Grønne edamamebønner | 3 g Salt |
| 150 g Agurk, i tern | 60 g Limejuice |
| 200 g Rødløg, i tynde skiver | |

Kog nudlerne efter anvisningen på pakken, og lad dem køle af. Bland ingredienserne til dressing. Bland forsigtigt grønsager og nudler sammen, og vend til sidst dressing i.

#S4

10 PORTIONER

/// NORDISK SOMMERSALAT

- 500 g Byggryn, rå (ca. 1000 g kogt)
- 250 g Asparges, blancherede
- 150 Sukkerærter, blancherede
- 80 g Salatløg, strimlet
- 60 g Radiser, i skiver
- 100 g Rucolasalat, grofthakket
- 250 g Salatost, smuldret
- 100 g Jordbær, i kvarte

DRESSING:

- 50 g Balsamico
- 40 g Olivenolie
- 20 g Santa Maria Scandinavian Forest, kværnet

Kog byggrynene efter anvisningen på pakken, og lad dem køle af. Bland alle grønsagerne og dressingen i. Drys med jordbær og salatost.



#S5

10 PORTIONER

/// SALAT "KIMCHI-STYLE"

- 2 stk. Kinakål, groft strimlede
- 50 g Santa Maria Sambal Oelek
- 2 stk. Fed hvidløg, pressede
- 6 g Santa Maria Ingefær, malet
- 10 g Sesamolie
- 20 g Santa Maria Sesamfrø, hvide
- 30 g Rapsolie
- 30 ml Vineddike
- 7 g Salt
- 20 g Sukker

Skær kålen i brede strimler. Bland den med de øvrige ingredienser til en saftig salat. Lad salaten stå koldt. Det er en god idé at tilberede den dagen før, den skal spises.

SÅDAN "PIMPER" DU DIN SALATBUFFET

FANTASTISK SMAG I SMARTE KVÆRNE.

Nymalet smager bare bedre! Stil kværnene ud, og lad dine gæster selv kværne krydderier hen over salater og småretter. 3 smagsnyheder: Scandinavian Forest, Coriander & Chili og Chicken & Steak.

FRISK PEPPERONI-PIQUILLO

Håndplukket paprika, som ristes over åben ild og derefter skrælles med hånden. Serveres i salaten - eller fyldes med mozzarella og basilikum og gratineres i ovnen. En bombe på salatsbyrdet!

GRISSINIS MED SMAG GIVER DET LILLE EKSTRA PIFT.

Lækre grissinis i miniformat. Erstatte med fordel croutoner i salater, er gode at spise til maden - og populære som snacks.

SOLTØRREDE TOMATER ER NOGET, ALLE ELSKER.

Enkelt og supergodt. Altid et hit i salatsbyrdet!

UTIMODSTÅELIGE DRESSINGER

At ændre smag på dressingen er en nem måde at variere din salatsbyrd på. Bland en valgfri krydderi-blanding med yoghurt, cremefraiche, syrnede fløde eller mayonnaise, og få en spændende smagssætning. TIPS! Prøv med Ranch Style Seasoning Mix, Garlic & Herbs Seasoning Mix eller Mango & Chili Seasoning Mix - det er kun fantasien, der sætter grænser.

STYLING À LA ITALY

Salatsbyrdet tager sig godt ud i grøn-hvid-røde farver.



SENSATIONELLE TASTE- BUDDIES

Overrasker smagsløgene, og viser vejen til et rigtigt lønsomt venskab. Dine taste buddies giver dig en kreativ smagssætning af grønsager og hjælper dig med at variere og skabe en fleksibel menu. Perfekte retter, du kan variere din salatbuffet med, og spændende nyheder, du kan servere som tilbehør.

#B1

CASHEWNØDDER + SMOKY BBQ

#B2

RUCOLA + CHICKEN & STEAK

#B3



ÆBLE + CACAO & CHILI

RØDBEDER MED CHILI & LIME

#B4

STRIBEDE BEDER I STRIMLER MED CHILI & LIME

SKIFT POMFRITTERNE UD MED FARVESTÆRKE
STRIBEDE BEDER I STRIMLER #B4



GODT OG FLOT TIL BURGEREN

GULERØDDE + ORANGE & PEPPER

#B5

KARTOFLER + TRIPLE PEPPER

#B8

#B9



SUKKERÆRTER + WASABI & SESAME

#B6



#B7

SVAMPE + SCANDINAVIAN FOREST



GRÆSKAR + BASIL & TOMATO



ASPARGES + BBQ & GRILL MESQUITE

#B10



PRODUKTER

KRYDDERIER

6426	Chili & Mango Seasoning Mix	850 g	1 liters strødåser
6411	Chilipeppar Red Hot Flakes	410 g	1 liters strødåser
6405	Ingefær, stødt	420 g	1 liters strødåser
6463	Ingefær Økologiske & Fairtrade	400 g	1 liters strødåser
6279	Sesamfrø, brune	675 g	1 liters strødåser
6418	Sesamfrø, hvide	615 g	1 liters strødåser
4142	Rock Salt	455 g	Kværne
4147	Scandinavian Forest	220 g	Kværne
4140	Tellicherry Black Pepper	210 g	Kværne
4106	Lemon & Dill Spice Mix	300 g	Strødåse 0,44 L
4114	Wasabi & Sesame	295 g	Strødåse 0,44 L

I LAGE

4871	Kapers, Capotes i eddike	1600 g / 1000 g	Plastspand
4872	Kapers, Non Pareilles i eddike	1600 g / 1000 g	Plastspand

SAUCER

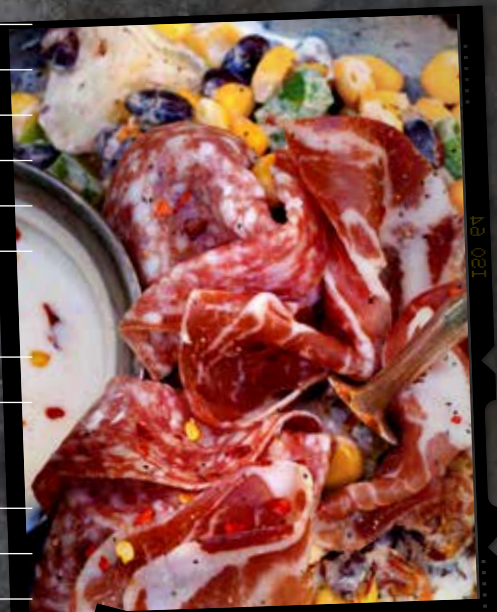
4544	Chipotle Sauce	890 g	Squeezebottle
4543	Mexican Hot Sauce	1060 g	Squeezebottle
4539	Sweet Chili Sauce	1100 g	Squeezebottle
4540	Teriyaki	1090 g	Squeezebottle

TEX MEX

4458	Garbanzo Beans	2550 g / 1530 g	Dåse
4457	Pinto Beans	2550 g / 1530 g	Dåse
4433	Rio Grande Salsa	3850 g	Plasticdunk

THAI / INDIA / ITALY / ØVRIGT

4689	Asian Egg Noodles	6 kg	Pakke
6301	Paneng Red Curry Spice Mix	660 g	1 liters strødåser
4656	Red Curry Paste	470 g	Glas
6199	Garam Masala Spice Mix	700 g	1 liters strødåser
4673	Peperone Piquillo	2500/1900 g	Dåse1
4645	Sundried Tomatoes	1600 g / 900 g	Glas
4641	Sambal Oelek	1000 g	Glas
3536	Chili & Garlic Sauce Sriracha	200 ml	Glas



INSPIRED BY STREET FOOD
SANTAMARIAFOODSERVICE.DK