

Santa Maria

# TACOTARTAN

## Goes Buffet

**Finn de perfekte kombinasjonene til din tacobuffet.**

Det har aldri vært lettere å dekke bordet!  
Vi serverer verdens beste buffetmat i tre nivåer.  
Velg det nivået som passer for deg eller  
lag din egen mix.



# TACOTARIAN

## Goes Buffet

### Wrappings

Du kan servere alt fra Mexico til Texas eller Tokyo, så lenge du pakker inn maten. I et hardt skjell eller en myk tortilla. I et aubergineskall eller som en sushi-burrito - så lenge du har noe som holder herligheten sammen.

SIDE 4-5

### Fillings

Taco handler ikke om kjøttet, kyllingen, bønnene eller Pulled oats'en. Eller evt mangelen på alt dette. Det handler derimot om masse gode smaker og om hva du har lyst å servere gjestene dine i dag. En god Tacotarian buffet bør inneholde et rikelig utvalg av proteiner.

SIDE 6-7

### Veggies

Gode komboer av smaksatte grønnsaker er kongen og dronningen av sideretter og ofte mer enn gode nok til å fylle hele menyen på egen hånd.

SIDE 8-9

### Tacotarian toppings

Hva ville taco vært uten topping og sauser? Til å dyppe, helle, strø eller dæsj på - eller rett og slett slikke av fingrene.

SIDE 10-11



# TACO: VERDENS BESTE BUFFETMAT

**WE LOVE TACOS.** Det er tidenes mest allsidige matrett. Så lenge smakene sitter kan taco like gjerne serveres i et aubergineskall som i en sushi-burrito. Tilsett kjøttdeig eller ternet søtpotet, legg det i et hardt skjell eller pakk det inn i en myk tortilla. Topp det med asiatiske sauser, latinamerikanske krydder eller skandinaviske grønnsaker. Men sørg for at smakene sitter. Når smakene stemmer er det ingen grenser for hva som gjør en taco til taco. Eller når det er tacotid. Til overdådige middagsselskaper på en tirsdag eller som den ultimate happy-hour-buffetmaten. Mulighetene er uendelige, og gjestene kan virkelig slå seg løs når de blander ulike ingredienser for å lage sin helt unike taco. Husk at taco oppsto av to grunner: Kokkene skulle få briljere, og gjestene skulle bli **SANNE TACOTARIANERE.**

## TRE NIVÅER FOR TACOTARIANERE

En ekte Tacotarianer tenker gjerne ut av boksen. Det flotte med tacobuffet er at det aller meste er lov. Den har rom for både det som er helt basic og dine egne signatur-kreasjoner som sikrer deg en plass i Tacotarianernes Hall of Fame. Du bestemmer hvor listen skal ligge, vi gir deg inspirasjonen til å finne ditt nivå.

Vårt Tacotarian-konsept har tre nivåer - avhengig av tid, humør og fantasi. Uansett hvor du velger å legge deg så er du garantert en lekker og fristende tacobuffet.



Enkle, fristende tacoretter med én eller få ingredienser, noen smakfulle sauser og du er i mål - himmelsk taco!



Samme som ENKELT, men litt mer innsats i hver tacorett og helt klart litt nærmere de herlige smakkombinasjonene du lengter etter.



Her er hvor du kan briljere, ta ut det lille ekstra, skille klinten fra hveten osv. Din plass i Tacotarianernes Hall of fame er sikret med nyskapende kombinasjoner og herlige smaker. Husk at det skal bare noen få dristige grep til for å sette et helt nytt nivå på buffeten.

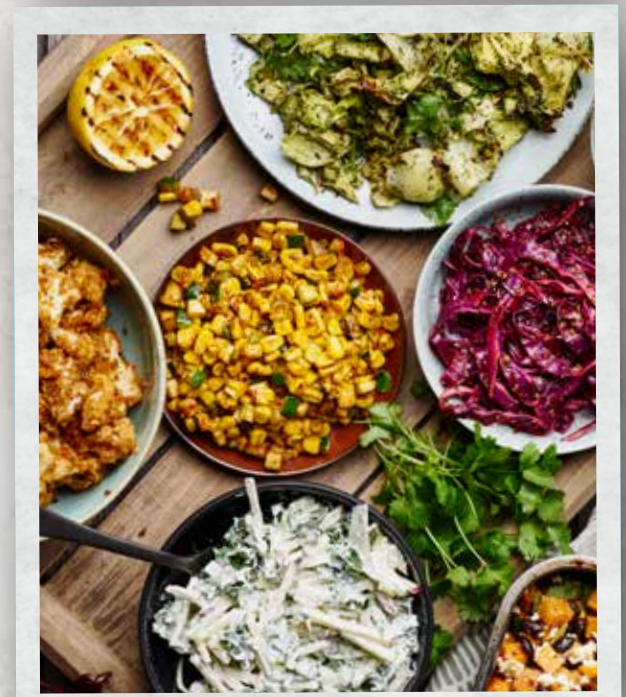
### LØFT NIVÅET PÅ DIN TACOBUFFET. STEG FOR STEG.

Sørg for at det alltid er et vegetar-vennlig alternativ i tillegg til de vanlige proteinkildene.

Følg trafikken; plasser ingrediensene etter hvordan du ønsker at gjesten skal fylle sin tallerken.

Et smart triks er å sette salat og grønnsaker først og så spare de mer kostbare proteinene til slutt.

Husk at tacos er ment for å spises sammen, pass på at du legger til rette for dette.



Let's go buffet!



12" HVETE TORTILLA

10" HVETE TORTILLA

8" HVETE TORTILLA

6" HVETE TORTILLA

### Lag egne tortillaskåler!



Pensle olje i en ildfast skål, og trykk en tortilla ned i skålen. Stekes i 10 minutter på 180 °C til den er gylden.

### HVETE TORTILLA

Server favorittingrediensene i våre myke hvetetortillas. Ulike størrelser til ulike tacos.

### Imponer gjestene med grillmerker!

La gjestene pakke inn maten i tortillaer med varme svimerker rett fra grillen. Det tar litt ekstra tid, men er virkelig verdt det!

### TACO TUBS MINI

Perfekt oppbevaring for de små, med sikkerhetskanter mot oversvømmelse.

### TACO TUBS

Perfekt oppbevaring for de litt større små.

### TUB TIME!

Mange er bekymret for lekkasje når de spiser taco. Med tubs blir det lettere å holde alt det gode på plass. Anbefales til både små og store gjester!

### TACO SKJELL

En klassiker og evig favoritt hos mange. Den amerikanske - eller kanskje rettere sagt den norske - måten å spise taco.

# WRAPPINGS

Greit! Hemmeligheten med god taco er alt det gode fyllet og ikke så mye hva du pakker den inn i. Men det er viktig å ha noe som holder alt på plass. Her er noen forslag til hvordan gjestene dine kan frakte godsakene inn i munnen på mest mulig praktisk og smakfull måte.

4

### Størrelsen betyr noe!

Ulike tortillaer passer til ulike typer taco. La proteinene avgjøre størrelsen på tortillaen. En 6" tortilla passer perfekt til fisketaco, mens en 12" er passelig størrelse for en burrito.

6" MAIS TORTILLA

### MAIS TORTILLAS

Gjør buffeten ekstra autentisk med mais tortilla som de bruker i Mexico.

### NACHOCHIPS ER EN SIKKER VINNER!!

Ikke glem obligatoriske knasende sprø chips!

### VIS OMTANKE FOR DINE GJESTER SOM ØNSKER GLUTENFRITT

De vil verdsette at du har glutenfri tortilla tilgjengelig på buffeten.

8" GLUTENFRI TORTILLA

5

### TORTILLA CHIPS - CHEESE

Du kan ikke dekke et buffetbord uten disse chipsene med deilig ostesmak!

### TORTILLA CHIPS - CHILI

En tacobuffet uten chilichips er ikke en tacobuffet!

### TORTILLA CHIPS - SALTED

Tortillachips er sprø, lettsaltede maischips formet som trekanter.

### Knus dem!

Mange gjester liker knuste chips. Så hvorfor ikke knuse chipsene for dem, så de er klare til å strøs over tacoen?

### TORTILLA CHIPS - BBQ

Perfekt for dem som er opptatt av tilbehøret og dippen.

Chipsen blir ekstra god hvis du varmer de noen minutter i ovnen. Tilsett din favoritt-krydderblending når du lager egne signaturnachos.



# FILLINGS

Tacoen er ikke lenger definert av sitt protein eller mangel på sådant. Det er gjestenes smaksløker og preferanser som bestemmer og du må sørge for å tilby alternativer som tilfredsstillter hver og en. Her finner du inspirasjon til både evig relevante klassikere og vegetariske nykommere.

## TACOTARIANERE ER FLEKSITARIANERE!

Pass på å gjøre buffetbordet spennende for de stadig flere gjestene som liker å bytte ut tradisjonelt protein med fisk, grønt eller kanskje vår nye favoritt Pulled Oats®.

*You had me at Tacos!*

En perfekt Tacotarian-meny har en rett som gir vann i munnen for alle.

## HELT VEGETARISK!

Til dine vegetar-glade gjester: bytt ut kjøttet med Pulled Oats, laget av nordisk havre. Serveres med varme tortillachips.

## TACOTARIAN INSPIRATION



1. **CHIMICHURRI SALMON**  
med grønnkålslaw & klissete Chipotlesaus.

2. **ASIAN CHICKEN MINCE**  
med rask Kimchi & Srirachasaus

3. **FRIED BLACKBEANS**  
med gresskar & cajun sopp.



4. **CHICKEN TINGA**  
med ristet mais, squash og vårløk.

5. **PULLED OATS TEX MEX STYLE**  
med guacamolestyle topping.



6. **PORK CARNITAS**  
med grillert kål og syltet løk.

7. **DEEP FRIED FISH BAJA**  
fritert fisk, grillert ananas, mango, cherrytomat, vårløk, koriander, Karibisk adobosaus og lime.

For komplette oppskrifter, se vår web [santamariafoodservice.no](http://santamariafoodservice.no)



Pulled Oats er forstekt, raskt og enkelt å bruke. Inneholder mye protein og fiber, her blir man skikkelig mett. Vegansk, ingen soya, gluten eller tilsetninger.



Gi en søt touch med grillert frukt.

**TIPS!**  
Kombiner ulike proteiner og grønnsaker for å skreddersy buffeten til din gjestegruppe.

Tilsett litt Santa Maria Fish Sauce når du virkelig vil fremheve de asiatiske smakene!

Lag dine egne syltede tilbehør med Santa Maria Pickling Spice Mix.

Denne retten kan varieres med fisk marinert i lime juice - à la ceviche.





Lager du mat til mange?  
Grill kålen i ovnen på høyeste varme!

Prøv også å bytte ut squash med asparges.

Krispy blomkål  
Prøv også med squash!

Fungerer også perfekt med gresskar!

# VEGGIES

Med taco er det nesten umulig å avgjøre hva som er tilbehør og hva som er hovedretter på menyen. Vi vil gjøre det enda litt vanskeligere med disse vegetariske siderettene. Vi mener at de alle sammen fortjener en plass på menyen.

## TACOTARIAN INSPIRATION

ENKELT

1. Roasted padrones with chili rub
2. Quick Kimchi
3. Red cabbage with lime pepper

MEDIUM

4. Mushrooms with Cajun spice mix & spinach
5. Grilled summer cabbage with herb rub
6. Roasted Garbanzo Beans with Fajita spice mix
7. Grilled pineapple with Caribbean Adobo
8. Crispy cauliflower
9. Kale coleslaw with Ranch seasoning

AVANSERT

10. Escabeche grilled vegetables
11. Sweet potato with black beans and Santa Maria Orange & Pepper
12. Roasted corn with zucchini, scallions & Chili rub

For komplette oppskrifter se side 17.

Det Tacotarianske kjøkken er fullt av lekre grønne alternativer fra hele verden. Ved å kutte litt ned på tradisjonelle proteiner blir det plass til enda flere spennende grønnsakstilbehør.

**VARMT ELLER KALDT**  
Mange av disse magiske grønne rettene smaker like godt rett fra grillen som avkjølt på en kald servering. Du velger!

Surround yourself with Tacos!

Pakk det inn som en ekte Tacotarianer!  
Legg fyllet i salatblader.





# TACOTARIAN TOPPINGS

Taco uten topping er som kjærlighet uten kyss.  
I dag har tradisjonell salsa og guacamole fått konkurranse fra nye eksotiske smaker på tacobuffeten. Hva med å teste ut noen av våre nye smaker fra hele verden?

Perfekt med de fleste grønne urter!

## TIPS

Sett frem et bredt utvalg av sauser og tilbehør slik at gjestene kan prøve seg frem til nye favoritter.

## TIPS

Bruk våre Chimichurri Rub & Sauce-blandinger som base, og tilsett ferske, hakkede urter for å sette et hjemmelaget preg på det!

# TACOTARIAN TOPPINGS

1. Sriracha sauce
2. Yellow chili
3. Asian style soy glaze
4. Caribbean adobo sauce
5. Chipotle Sauce
6. Red chili
7. Sun dried tomatoes
8. Green jalapeño
9. Guacamole
10. Korean BBQ sauce

*Dette er våre ferdige toppinger. Du finner mer informasjon på side 14-15.*

ENKELT

11. Cheddar cheese dip with smoky chipotle
12. Pickled onion
13. Asian style soy glazed cucumber
14. Chimichurri Sauce
15. Sticky chipotle salsa

MEDIUM

16. Chunky bean salsa
17. Ranch dip with green herbs
18. Extra hot Habanero salsa

*For komplette oppskrifter, se side 18.*





# Tacotarian goes CATERING

Taco passer perfekt som catering også. Her er tre av våre favorittmenyer til levering.

## TACOTARIAN-CATERING MED TRE NIVÅER

Vi tilbyr deg tre ulike catering-nivåer. Taco Tuesday er den mest hverdagslige cateringbuffeten. Taco Weekend gir en minneverdig tacofest mens Tacotarian Bonanza er for de gangene du skal ta den helt ut.

12

## TACO TUESDAY

Fest til hverdags.

### FILLINGS

Chicken tinga  
Chimichurri salmon  
Fried blackbeans

### VEGGIES

Corn with zucchini  
Red cabbage with lime pepper  
Cajun mushrooms  
Chili roasted padrones  
Roman lettuce  
Cherry tomatoes

### TOPPINGS

Guacamole tex mex topping  
Chunky salsa  
Green jalapenos  
Chipotle sauce

ENKELT



MEDIUM

## TACO WEEKEND

Når helgen blir et street-food-party.

### FILLINGS

Pulled oats tex mex style  
Pork carnitas  
Chimichurri salmon

### VEGGIES

Kale coleslaw  
Crispy cauliflower  
Grilled pointy cabbage  
Roasted pumpkin  
Fajita chick peas  
Pico de gallo  
Roman lettuce

### TOPPINGS

Chunky bean salsa  
Cheese dip  
Pickled onions  
Guacamole

AVANSERT

## TACOTARIAN BONANZA

Vår største tacomeny med smaker fra hele verden.

### FILLINGS

Asian style chicken  
Fish Baja  
Pulled oats tex mex style  
Pork carnitas

### VEGGIES

Kimchi style cabbage  
Grilled pineapple adobo style  
Roasted sweet potatoes with beans and queso fresca  
Pico de gallo  
Fajita chick peas  
Roasted corn with zucchini  
Crispy cauliflower  
Escabeche vegetables

### TOPPINGS

Fresh coriander  
Pickled onions  
Cheddar dip with chipotle paste  
Hot habanero salsa  
Korean bbq sauce  
Red chili  
Ranch sour cream with fresh herbs

13



## MUST-HAVES FOR EKTE TACOTARIANERE!

En ekte Tacotarianer elsker å utforske smaker, nyskape klassikere og tøye grensene for hva en taco kan være. Men det er noen tradisjonelle produkter du faktisk trenger før du kan starte festen. Og vi har sørget for at de er klare til bruk.

### TORTILLA

I dag finnes det utallige muligheter når du skal pakke inn maten og nyte smakene. Verdens mest undervurderte lefse er så mye mer enn diameter, mais eller hvete. Bare spør en chimichanga-fan!

2012409	TORTILLA 6"	3960 G	4780
2319770	TORTILLA 8"	3840 G	4991
2319788	TORTILLA 10"	4500 G	4992
2012458	TORTILLA 12"	6480 G	4786
5349618	WHOLE WHEAT TORTILLA 8"	3840 G	102063
5349592	ORGANIC WHOLE WHEAT TORTILLA 8"	3840 G	102062
4655411	TORTILLA GLUTENFRI, 8"	2240 G	200227
4355624	MAIS TORTILLA 6" (FRYST)	10000 G	4942

### SKJELL, TUBS OG CHIPS

Det skal være sprøtt og knasende, og vi mener faktisk at konsistensen påvirker opplevelsen for ekte Tacotarianere.

4467544	MINI NACHO CHIPS	6650 G	4564
4467957	NACHO CHIPS	5700 G	3212
4449583	ORGANIC TORTILLA CHIPS	1250 G	3206
4467528	TORTILLA CHIPS, BBQ	5700 G	3208
4468187	TORTILLA CHIPS, CHEESE	5700 G	3209
4468161	TORTILLA CHIPS, CHILI	5700 G	3211
4468179	TORTILLA CHIPS, SALTED	5700 G	3210

### CHEESESAUCE/ PASTE/ GUACAMOLE

1276799	CHEDDAR CHEESE SAUCE	3000 G	4452
1265008	CHIPOTLE PASTE	750 G	4618
2974590	GUACAMOLE (FRYST)	1000 G	4919

### SAUCES & SALSA

Gå for hotte tacoretter – eller ikke fullt så spicy. Du velger. Våre sauser og salsar med eller uten biter passer på enhver tacobuffet – med smaker fra mild til hot før du kan si "perfecto".

872432	SALSA RIO GRANDE MEDIUM	3850 G	4433
4266375	SALSA CHUNKY MEDIUM	3700 G	4551
4212759	SALSA CHUNKY HOT	3700 G	4550
4266300	TACO SAUCE MILD	3700 G	4553
4212635	TACO SAUCE MEDIUM	3700 G	4548
4266391	TACO SAUCE HOT	3700 G	4552

### PULLED OATS® VEGGIE HAKKET NATURELL

I stedet for kjøtt men mest av alt fordi det er godt. Høyt innhold av protein, fiber og mineraler. Uten soya, gluten og tilsetninger. Vegansk.

5279260 VEGGIE HAKKET NATURELL, FRYST 1500 G 200554

### SPICES

Lett å variere med ulike spice-mixes.

4816807	CHILI CON CARNE SPICE MIX	448 G	101262
4816369	CRISPY BITES SPICE MIX	625 G	101250
4816377	FAJITA SPICE MIX	532 G	101251
4816401	ORGANIC FAJITA SPICE MIX	588 G	101252
4827721	TACO ORIGINAL SPICE MIX	532 G	101254
4816385	ORGANIC TACO SPICE MIX	616 G	101253
4355533	TACO SPICE MIX (SPANN)	8 KG	4562
4816302	VEGETARIAN TACO MIX	487 G	101255

### ITALY

4355590	SUNDRIED TOMATOES	2300 G	4651
---------	-------------------	--------	------

### SPICES

4355525	AMERICAN CAJUN	190 G	4125
4817078	LIME PEPPER	770 G	101288
4355541	ORANGE & PEPPER	300 G	4119
4818217	RANCH STYLE SEASONING MIX	650 G	101311

### ASIA

4818241	PANENG RED CURRY SPICE MIX	640 G	101258
---------	----------------------------	-------	--------

### STREETFOOD

4817839	PORK CARNITAS SEASONING	520 G	101367
4577698	KIMCHI SPICE MIX	315 G	100270
4577714	PICKLING SPICE MIX	400 G	100269

*Tacotarian wannabes!*

### BBQ

5202684	BBQ SAUCE & RUB MIX CHIMICHURRI	350 G	101998
4816815	BBQ RUB CHILI	500 G	101275
4818167	BBQ RUB CHIPOTLE & CITRUS	650 G	101325
4816963	BBQ RUB STEAKHOUSE	565 G	101277
4816831	BBQ RUB HERBS	580 G	101276
5202395	BBQ GLAZE ASIAN STYLE SOY	1000 G	200519
5202650	BBQ SAUCE CARIBBEAN STYLE ADOBO	1000 G	200520



# OPPSKRIFTER

## INGREDIENSER TIL 10 PORSJONER

### Fillings

**1** FORBEREDELSE: 5 min  
TILBEREDNING: 15 min

#### CHIMICHURRI SALMON MED GRØNNKÅLSLAW & KLISSETE CHIPOTLES AUS.

1 kg Laksefilet  
1 ss Vegetabilsk olje  
60 g Santa Maria BBQ Rub Chimichurri

1. Legg laksen i en langpanne.
2. Hell oljen over laksefileten, og strø over Chimichurri Rub.
3. Stekes i ovnen i ca. 10–15 minutter på 170 °C til kjernetemperaturen når 48–52 °C.
4. Del laksefileten i mindre stykker med en gaffel.

**2** FORBEREDELSE:  
TILBEREDNING: 15 min

#### ASIAN CHICKEN MINCE MED RASK KIMCHI & SRIRACHA SAUS

1 kg Kyllingkjøttdeig  
60 g Santa Maria Paneng Red Curry Spice Mix  
3 ss Vegetabilsk olje

Stek kyllingkjøttdeigen i olje til den er gjennomstekt og med en gylden farge. Tilsatt krydderblandingen, og stek videre i noen minutter.

**3** FORBEREDELSE: 15 min  
TILBEREDNING: 15 min

#### FRIED BLACKBEANS MED GRESSKAR & CAJUN SOPP

1 kg Santa Maria Pinto Beans  
2 Paprika  
1 Løk  
60 g Santa Maria Chili Rub  
3 ss Vegetabilsk olje

1. Skrell løken. Kutt løk og paprika i terninger.
2. Skyll bønnene.
3. Stek bønnene i olje sammen med løk og paprika på middels varme i 5–10 minutter.
4. Tilsatt chilirub, og stek videre i 2 minutter.

**4** FORBEREDELSE: 15 min  
TILBEREDNING: 15 min

#### CHICKEN TINGA MED RISTET MAIS, SQUASH OG VÅRLØK

1 kg Lårfilet av kylling  
40 g Santa Maria Steakhouse Rub  
2 ss Vegetabilsk olje  
5 dl Santa Maria Chunky Salsa

1. Skjær kyllingen i terninger på 2 x 2 cm.
2. Brun kyllingen i olje på høy varme.
3. Senk temperaturen, og tilsatt Steak House Rub og Chunky Salsa.
4. La putre i 5–10 minutter.

Fyll opp med våre forslag til proteiner, herlige grønne retter, toppinger og salsaer, så har du alt du behøver for å servere en annerledes, tidsriktig og totalt awesome Tacotarian Buffet.

### Veggies

**5** FORBEREDELSE: 5 min  
TILBEREDNING: 30 min

#### PULLED OATS TEX MEX STYLE MED GUACAMOLESTYLE TOPPING

1 kg Pulled Oats Veggie Hakket Naturell  
5 dl Santa Maria Chunky Salsa  
50 g Santa Maria Taco Spice Mix

1. Bland Pulled Oats, Chunky Salsa og Taco Spice Mix i en langpanne.
2. Stekes i ovnen på 160 °C i 20–30 minutter.

**6** FORBEREDELSE: 10 min  
TILBEREDNING: 5 TIMER

#### PORK CARNITAS MED GRILLET KÅL OG SYLTET LØK

1 kg Benfri svinenakke  
50 g Santa Maria Pork Carnitas Seasoning

1. Gni inn kjøttet med Carnitas Seasoning.
2. Legg svinekjøttet i en langpanne, og dekk til med aluminiumsfolie.
3. Langtidssteges i ovnen på 120–140 °C i ca. 5 timer.
4. Riv kjøttet i mindre stykker med to gaffer.
5. Varm opp kjøttet igjen ved å steke det i ca. 5 minutter i tørr stekepanne.

**7** FORBEREDELSE: 20 min  
TILBEREDNING: 10 min

#### DEEP FRIED FISH BAJA FRITERT FISK, GRILLET ANANAS, MANGO, CHERRYTOMAT, VÅRLØK, KORIANDER, KARIBISK ADOBOSAUS OG LIME.

1 kg Filet av torsk, hyse eller annen hvit fisk  
3 Egg  
40 g Santa Maria Chipotle Citrus Rub  
4 dl Panko brødrasp  
Olje til fritering

1. Del fisken i terninger på 3 x 3 cm.
2. Visp eggene med gaffel i en bolle.
3. Dekk alle fisketerningene med Citrus Chipotle Rub.
4. Dekk alle fisketerningene med vispet egg.
5. Legg Panko brødrasp i en stor bolle, og tilsatt fisken. Pass på at alle bitene dekkes med brødrasp.
6. Friter fisken på 180 °C til den er gylden og gjennomstekt.

**1** FORBEREDELSE:  
TILBEREDNING: 5 min

#### ROASTED PADRONES MED CHILIRUB

500 g Padrón-paprika  
1 ss Vegetabilsk olje  
25 g Santa Maria Chili Rub

1. Stek padrón-paprika i olje på høy varme til de har fått fin farge.
2. Tilsatt Chili Rub mot slutten av steketiden.

**2** FORBEREDELSE:  
TILBEREDNING: 10 min

#### QUICK KIMCHI

500 g Spisskål  
2,5 ss Santa Maria Kimchi Spice Mix  
2 ss Vegetabilsk olje  
2 ss Eddik

1. Skjær kålen i terninger på 2 x 2 cm.
2. Bland kålen med Kimchi Spice Mix, olje og eddik.

**3** FORBEREDELSE: 10 min  
TILBEREDNING:

#### RED CABBAGE MED LIME PEPPER

500 g Rødkål  
2 ss Vegetabilsk olje  
15 g Santa Maria Lime Pepper

1. Finstrimle rødkålen.
2. Bland kålen med olje og sitronpepper.

**4** FORBEREDELSE: 10 min  
TILBEREDNING: 10 min

#### MUSHROOMS MED CAJUN SPICE MIX OG SPINAT

500 g Sopp  
100 g Spinat  
2 ss Santa Maria American Cajun Spice Mix  
2 ss Vegetabilsk olje

1. Kutt soppen i mindre biter.
2. Stek soppen i olje på høy varme i ca. 5–10 minutter til den er gylden.
3. Tilsatt spinat og krydderblanding, og stek videre i 2 minutter.

**5** FORBEREDELSE:  
TILBEREDNING: 5 min

#### GRILLED SUMMER CABBAGE MED URTERUB

500 g Spisskål eller sommerkål  
50 g Fersk koriander  
25 g Santa Maria BBQ Rub Herbs  
2 ss Vegetabilsk olje  
½ dl Limejuice

1. Del kålen i to, og grill den på høy varme på begge sider i 5–10 minutter.
2. Avkjøl kålen, og del den i terninger på 2 x 2 cm. Finhakk koriander.
3. Legg kålen i en bolle, og tilsatt koriander, olje, limejuice og BBQ Rub Herbs.

**6** FORBEREDELSE: 10 min  
TILBEREDNING: 10 min

#### ROASTED GARBANZO BEANS MED FAJITA SPICE MIX

1500 g Kikerter  
90 g Santa Maria Fajita Spice Mix  
0,5 dl Vegetabilsk olje

1. Skyll kikertene.
2. Stek bønnene i olje på høy varme i 5 minutter.
3. Tilsatt Fajita Spice Mix, og stek videre i 5 minutter.

**7** FORBEREDELSE: 15 min  
TILBEREDNING: 5 min

#### GRILLED PINEAPPLE MED CARIBBEAN ADOBÓ

1 Ananas  
250 g Cherrytomater  
1 Vårløk  
50 g Koriander  
1 dl Santa Maria Caribbean Adobo Sauce

1. Skjær av skallet på ananasen, og del den i fire.
2. Grill ananasen på middels varme i ca. 5 minutter. Avkjøl.
3. Skjær ananasen i terninger på 2x2 cm.
4. Finstrimle vårløken. Grovhakk koriander.
5. Del tomatene i fire.
6. Legg ananas, vårløk, tomater og koriander i en stor bolle.
7. Tilsatt Caribbean Adobo Sauce, og rør godt rundt med en skje.

**8** FORBEREDELSE: 5 min  
TILBEREDNING: 20 min

#### CRISPY CAULIFLOWER

500 g Blomkål  
2 ss Vegetabilsk olje  
50 g Santa Maria Crispy Bites Spice Mix

1. Del blomkålen i mindre biter.
2. Bland blomkål med krydderblanding og olje i en bolle.
3. Legg blomkålen i en langpanne.
4. Stekes i ovnen på 160 °C i ca. 20 minutter.

**9** FORBEREDELSE:  
TILBEREDNING: 15 min

#### KALE COLESLAW MED RANCH SEASONING

200 g Grønncål  
1 Grønt eple  
1 Fennikel  
2 dl Rømme  
0,5 dl (25 g) Santa Maria Ranch Seasoning

1. Kutt grønncålen i mindre biter.
2. Skjær eple og fennikel i tynne skiver.
3. Bland rømme og Ranch Seasoning i en stor bolle.
4. Tilsatt grønncål, eple og fennikel. Bland godt slik at alle grønnsakene dekkes med rømme.

**10** FORBEREDELSE: 10 min  
TILBEREDNING: 10 min

#### ESCABECHE GRILLEDE GRØNNSAKER

1 Squash  
3 Paprika  
1 Løk  
1 dl Santa Maria Green Jalapeños  
40 g Santa Maria Pickling Spice Mix  
2 ss Olivenolje

1. Del squashen på langs.
2. Del paprikaene på langs, og fjern frøene.
3. Skrell løken, og del den i fire.
4. Grill eller stek grønnsakene på høy varme i 5–10 minutter til de begynner å bli møre. Avkjøl.
5. Skjær grønnsakene i terninger på 2 x 2 cm, og legg dem i en bolle.
6. Tilsatt jalapeños, olivenolje og Pickling Spice Mix.

**12** FORBEREDELSE: 10 min  
TILBEREDNING: 20 min

#### SWEET POTATO MED SORTE BØNNER OG ORANGE & PEPPER

400 g Søtpotet  
200 g Sorte bønner, kokt og skylt  
100 g Fetaost  
30 g Fersk oregano  
30 g Santa Maria Orange & Pepper  
1 ss Vegetabilsk olje

1. Skrell søtpoteten, og skjær den i terninger på 1 x 1 cm.
2. Bland søtpotet med olje og krydderblanding i en langpanne.
3. Stekes i ovnen på 160 °C i ca. 15 minutter til potetbitene er møre. Avkjøl.
4. Grovhakk oregano. Smuldre fetaost.
5. Tilsatt oregano, fetaost og bønner, og bland godt.

**11** FORBEREDELSE: 5 min  
TILBEREDNING: 5 min

#### ROASTED CORN MED SQUASH, SJALOTTLØK OG CHILIRUB

500 g Maiskorn  
3 Vårløk  
1 Squash  
2 ss Vegetabilsk olje  
40 g Santa Maria Chili Rub

1. Finstrimle vårløkene.
2. Kutt squashen i små terninger.
3. Brun maiskornene i olje i ca. 5 minutter på høy varme.
4. Tilsatt squash, vårløk og Chili Rub og stek videre i ca 5 minutter.



# OPPSKRIFTER

## INGREDIENSER TIL 10 PORSJONER

### Tacotarian toppings

**11** FORBEREDELSE: 5 min

#### CHEDDAROST-DIPP MED RØKT CHIPOTLE

500 g Santa Maria Cheddar Cheese Sauce  
50 g Santa Maria Chipotle Paste

Bland Cheddar Sauce og Chipotle Paste.



**14** FORBEREDELSE: 15 min

#### CHIMICHURRI-SAUS

1 del Santa Maria Chimichurri Rub  
1 del Olivenolje  
1 del Vann

Bland alt godt.

**15** FORBEREDELSE: 15 min

#### SØT CHIPOTLE-SALSA

5 dl Santa Maria Chunky Salsa  
0,5 dl Santa Maria Chipotle Paste  
2 ss Honning

Legg alle ingrediensene i en bolle, og bruk stavmikser til å lage en glatt salsa.

**16** FORBEREDELSE: 10 min

#### CHUNKY BØNNESALSA

5 dl Santa Maria Chunky Salsa  
2 Vårlok  
2 dl Sorte bønner, skylt

1. Finhakk vårløkene.
2. Bland Chunky Salsa med finhakket vårløk og bønnene.

**12** FORBEREDELSE: 10 min  
PICKLING TIME: 1 hour

#### SYLTET LØK

3 Rødløk  
3 ss Santa Maria Pickling Spice Mix

1. Skrell løken, og skjær den i tynne skiver.
2. Bland skivet løk med Pickling Mix, og la det marinere i romtemperatur i 1 time.
3. Serveres eller settes i kjøleskap.

**13** FORBEREDELSE: 5 min

#### ASIATISK SOYAGLASERT AGURK

300 g Agurk  
4 dl Santa Maria Glaze Asian Style Soy

Kutt agurken i terninger, og bland med Asian Style Soy Sauce.



FLAGGREKKE

# GO TACOTARIAN

## PIMP DIN RESTAURANT

Gi gjestene en fristende forsmak på hva de har i vente med våre flotte Tacotarian-plakater.



PLAKATER



**TACO-HOLDER**  
Den smarteste oppfinnelsen siden oppskåret brød, spør du oss. Og gjestene vil elske dem!

Litt inspirerende og nyttig lesestoff mellom rettene vil gjøre alle til ekte Tacotarianere.



POP-UP



BORDBRIKKER



BORDRYTTER



*I'm a  
Tacotarian!*

# LØFT BUFFETEN TIL NYE HØYDER. GO TACOTARIAN.

NÅ ER VI NOK ENIGE. TACO ER VIRKELIG VERDENS BESTE BUFFETMAT MED SINE UENDELIGE KOMBINASJONSMULIGHETER OG IKKE MINST EN SUVEREN MÅTE Å FÅ SATT RESTENE I SVING. DAGENS GJESTER VIL IKKE BARE HA GOD MAT NÅR DE VELGER TACO, DE VIL HA "WOW-FAKTOR", NOE SOM UTFORDRER SMAKSLØKENE OG GIR NOE NYTT OG SPENNENDE. SÅ GI DEM DET! VÆR NYSGJERRIG, FANTASIFULL, VÅG Å BLANDE OG MIKSE. MEN FREMFOR ALT - UTFORSK ALLE SMAKENE!

## HER ER FOODIES'ENE SOM GJERNE HJELPER DEG Å GÅ ALL IN TACOTARIAN:

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 COORDINATOR  
**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](http://santamariafoodservice.no)

FØLG OSS PÅ FACEBOOK:

/SantaMariaFoodserviceNorge