

Santa Maria

VÄRLDENS SMAKER

FRÅN TEXAS
TILL BANGKOK VIA
MEDELHAVETS
TAVERNOR

Medelhavet

Thailand

Tex Mex

Amerika

Indien



TA DINA GÄSTER TILL NYA

SMAKVÄRLDAR

- VI HÄNGER MED OCH GUIDAR!

Vårt jobb är att hitta nya smakupplevelser som vi sen kan dela med dig. Genom åren har vi samlat på oss kunskap och produkter som gör det både enkelt och lönsamt att laga autentiska rätter från världens kök. Så kliv ombord och låt oss visa vägen.

DINA BEHOV STYR VÅR DESTINATION

Allt vi presenterar i form av koncept och produkter backas upp av trendspaningar, marknadsundersökningar och en hel del provsmakningar. Tack vare dem kan vi hjälpa dig att tackla morgondagens utmaningar. Vi kan ge dig vad som krävs för att gästerna ska trivas och att verksamheten ska fungera bra. I den här broschyren bjuder vi på tips och inspiration från några av världens mest älskade kök. Här hittar du moderna tolkningar av medelhavets pärlor, indiska smakbomber, uppdaterade Tex Mex-favoriter, rätter som väcker minnen från thailändska stränder och klassiker som för tankarna till soliga barbecues i den amerikanska södern.



KRYDDBLANDNINGAR

Perfekt balanserade kryddblandningar skapar genvägar till fantastiska rätter. Det går fort och lätt att sätta smakerna, varje gång.



SÅSER OCH SALSOR

Såser och salsor fullproppade med genuina smaker ser till att ingenting blir torrt eller tråkigt.



PULLED OATS®

Ett revolutionerande, växtbaserat protein som är perfekt för storkök. Det gör din mat otroligt näringsrik, lättlagad, god och tillgänglig för alla.



KRYDDOR

Rena kryddor av högsta klass öppnar för gränslös kreativitet och oförglömliga smakupplevelser.



TORTILLAS, NACHOS OCH TORTILLACHIPS

Mångsidiga produkter gör det möjligt att dra ner på antalet ingredienser som behövs i köket. Det ger enklare arbetsprocesser, mindre svinn och bättre lönsamhet.

EN KULTURKROCK* SOM ÄR LÄTT ATT GILLA

Med sina klara färger, kittlande smaker och härliga texturer har Tex Mex tagit en given plats i kök över hela Sverige. Inte så konstigt, med tanke på hur lätt det är att lyckas med

en god taco och hur den kan varieras med nya tillbehör i all oändlighet. Dessutom kan grundsmakerna från vår klassiska kryddblandning användas till allt från tacopajer och burgare till fajitagrutor och fiskrätter.



SUPER-MÅNGSIDIG!

En mjuk vetetortilla kan användas till så mycket mer än klassiska tacos och burritos. Till exempel quesadillas, pinwheels och pizzor. Den kan även friteras eller ugsnbakas och på så vis bli en ätbar skål för nästan vilken rätt som helst.

*Tex Mex = Texas-tolkningar av mexikansk mat

PERFEKT BUFFÉMAT!

En anledning till att Tex Mex har blivit "fredagstacos" med hela svenska folket är att man får vara med och komponera sin egen rätt. Därför passar det också perfekt på en buffé.



Ta en genväg till din signatursalsa med den här som bas!



Fin majssort som heter Cherokee Long Ear Popcorn



Tex Mex + färsk lime = alltid rätt



Tortillachips är trekantiga för att funka som ätbara bestick



FAJITA SPICED PINEAPPLE & CHICKEN SOFT TACOS

INGREDIENSER - 10 PERS

1,25 kg kycklingfilé
150 ml (70 g) Santa Maria Fajita Spice Mix
50 ml olja
200 ml majonnäs
400 g konserverad ananas, avrunnen
200 g isbergssallad
100 g salladslök
1 st gurka
200 g röd paprika
10 st Santa Maria Tortilla 10"

TILLAGNING

KYCKLINGRÖRA

Skär kycklingen i tärningar, blanda med olja samt krydd-mix. Stek i ugn på ett bleck i 225 °C tills kycklingen är genomstekt, ca 10 min. Låt svalna och ställ sedan kallt. Blanda majonnäs med den kalla kycklingen och den avrunna ananasen, till en röra. Förvara röran i kylan.

KYCKLINGRÖRA

Skölj grönsakerna, skär salladen grovt, skär salladslök och gurka i tunna skivor, strimla paprika. Fördela sallad och gurka i varje tortillabröd, lägg på kycklingröra och toppa med strimlad paprika och salladslök.



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (317 G)

Energi: 420 Kcal / 1762 KJ
Kolhydrater: 32 g, Protein: 35 g, Fett: 16 g



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (496 G)

Energi: 438 Kcal / 1842 KJ
Kolhydrater: 43 g, Protein: 30 g, Fett: 14 g

KRISPIG KYCKLING MED PICO DE GALLO

INGREDIENSER - 10 PERS

1 kg kycklinglårfile, strimlad
50 ml + 50 ml olja
300 ml (170 g) Santa Maria Crispy Bites Spice Mix
750 g fast potatis, i klyftor
750 g sötpotatis, i klyftor
1 tsk salt
1,25 kg tomat, urkärnade och finhackade
250 g gul lök, finhackad
25 g färsk koriander, grovt hackad
150 ml Santa Maria Green Jalapeños Hot, finhackad
100 ml limejuice
45 ml (30 g) Santa Maria Ranch Style Seasoning Mix
500 ml matlagningsyoghurt

TILLAGNING

KRISPIG KYCKLING

Blanda kyckling med 50 ml olja och kryddmixen Crispy Bites. Stek i ugn på 175 °C i ca 8-10 minuter till dess att paneringen blivit gyllenbrun.

KLYFTPOTATIS

Lägg potatisen på bleck och ringla över 50 ml olja, pommes frites krydda och blanda om. Stek i ugn, 200 °C i ca 15-20 minuter.

PICO DE GALLO

Blanda samtliga ingredienser med lite salt och peppar

RANCH DIP

Blanda samman ingredienserna och låt stå svalt en stund innan servering.

KRÄMIG TACOGRATÄNG MED PICKLAD RÖDLÖK

INGREDIENSER - 10 PERS

1,5 kg Gold & Greens Pulled Oats Vegofärs, Naturell
200 ml (100 g) Santa Maria Taco Original Spice Mix
200 ml olja
400 g röd paprika, tärnad
300 g majs-korn
250 g Santa Maria Nacho Chips Original
300 g Philadelphiaost
500 g crème fraiche
800 g krossade tomater
500 g riven ost
30 g färsk koriander

TILLAGNING

Marinera vegofärsen med kryddmix och olja (detta kan förberedas dagen innan, låt stå i kylan). Tillaga i 175 °C i 20 minuter. Ta ut från ugn.

Blanda Philadelphiaost, crème fraiche, paprika och majs till en röra. Klicka på oströran och de krossade tomaterna på vegofärsen. Lägg på nacho chips. Strö över ost och gratinera i 175 °C i ca 15 minuter.

Garnera med hackad koriander, och servera med ris och picklad rödlök.

Tips, Använd Santa Marias Pickling Spice Mix för att snabbt och enkelt pickla rödlök.



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (608 G)

Energi: 953 Kcal / 4009 KJ

Kolhydrater: 97 g, Protein: 68 g, Fett: 30 g



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (405 G)

Energi: 964 Kcal / 4013 KJ

Kolhydrater: 78 g, Protein: 17 g, Fett: 63 g

CORNFITTER TACOS

INGREDIENSER - 10 PERS

1,7 kg konserverade majs-korn (avrunnen vikt)
1 st röd chili
3 klyftor vitlök
30 g koriander
2 st ägg
2 tsk bakpulver
10 ml (10 g) salt
3 dl vetemjöl
400 ml majonnäs
50 ml Santa Maria Chipotle Paste
2 st rödlök
100 ml limejuice
olja
10 st Santa Maria Tortilla Original 10"
300 ml Santa Maria Guacamole Quick Frozen
100 g riven cheddarost

TILLAGNING

Skär bort majs-kornen. Lägg hälften i en mixer och resten i en bunke. Tillsätt urkärnad chili, vitlök och koriander. Mixa till en slät smet. Vänd ner ägg, hela majs-korn, bakpulver, salt och mjöl.

Blanda guacamolekryddan med avokadon och ställ i kylan. Blanda även majonnäs med Chipotle Paste. Skiva rödlöken och pressa över limejuicen.

Häll rapsolja i en stekpanna och värm upp till 160°C. Klicka i smet och fritera på båda sidor tills majs-én är gyllenbrun. Värm tortillan och servera med tillbehören. Kom ihåg osten!

FAJITALAX MED CHIPOTLEMAJONNÄS

INGREDIENSER - 10 PERS

FAJITALAX

1,25 kg lax i portionsbitar, skinnfri
75 ml (45 g) Santa Maria Fajita BBQ Spice Mix

CHIPOTLEMAJONNÄS

300 g majonnäs
150 ml matlagningssyoghurt
50 ml Santa Maria Chipotle Paste
1 äpple, grovt rivet

TILLAGNING

FAJITALAX

Krydda laxen runt om. Stek i ugn, 175 °C, i 8-10 minuter.

CHIPOTLEMAJONNÄS

Blanda samman ingredienserna och låt stå svalt en stund.

TILLSAMMANS

Servera laxen tillsammans med chipotlemajonnäs och kokt potatis, ca 175 g/portion.



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (324 G)

Energi: 632 Kcal / 2630 KJ
Kolhydrater: 27 g, Protein: 29 g, Fett: 44 g

NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (428 G)

Energi: 279 Kcal / 1165 KJ
Kolhydrater: 21 g, Protein: 13 g, Fett: 15 g



MEXIKANSK KORVSOPPA & CHILITOPPING

INGREDIENSER - 10 PERS

FAJITALAX

500 g falukorv
300 g potatis
200 g purjolök
20 g tomatpuré
15 ml (5 g) Santa Maria Taco Spice Mix
2,5 l kalvbuljong
300 g krossade tomater
100 g Santa Maria Salsa Base
2 st Santa Maria Lagerblad
100 g majs-korn

TILLAGNING

Koka upp allt utom korven. När den tärnade potatisen är mjuk, lägg i den tärnade korven låt koka upp. Har du stekt korv över från dagen innan så använd gärna den.

Tips, toppa gärna med lite Santa Maria Cacao & Chili för en extra twist.



KOM IGÅNG MED 5 ANVÄNDBARA PRODUKTER

Ladda upp med säkra kort som går att variera i oändlighet och som garanterat går åt. Med dessa produkter kan det inte gå fel.



TORTILLA 8"
art nr. 4991



CHUNKY SALSA
art nr. 4991



TACO SPICE MIX
art nr. 101254



NACHOCHIPS
art nr. 3212



TACO SAUCE MILD
art nr. 4548

TILLFÄLLEN ATT FIRA I MEXIKO

5 FEB - DÍA DE LA CONSTITUCIÓN
(konstitutionsdagen)

Firas till minne av Mexikos första president, Venustiano Carranza.

24 FEB - DÍA DE LA BANDERA
(flaggens dag)

5 MAJ - CINCO DE MAYO

Den mexikanska motsvarigheten till St Patricks Day markerar seger över den franska armén 1862. Det firas med musik, mat och dans i färgglada kläder - i både Mexiko och USA.

16 SEP - DÍA DE LA INDEPENDENCIA
(självständighetsdagen)

Självständigheten från Spanien 1810 firas.

12 OKT - DESCUBRIMIENTO DE AMÉRICA
(eller Columbusdagen)

Dagen då Columbus upptäckt av Amerika firas.

2 NOV - DÍA DE LOS MUERTOS (de dödas dag)

En mexikansk kombination av Alla helgons dag och det lite mer spektakulära Halloweenfirandet.

20 NOV - DÍA DE LA REVOLUCIÓN
(revolutionsdagen)

Då den mexikanska revolutionen 1910 firas.

12 DEC - DÍA DE LA VIRGEN DE GUADALUPE
(vår fru av Guadalupes dag)

En hyllning av skyddshelgonet.

VAR INTE SKRAJ FÖR ATT LAGA PAD THAI

I Thailand finns kontrasten mellan nattmarknadernas sjudande gatukök och lugna små restauranger längs stränderna. Men vart du än går brukar maten smaka fantastiskt. Det är sött, salt och syrligt, oftast starkt och med en behaglig skjuts av umami. Därför är det ingen slump att thailändsk mat har blivit en favorit även på våra breddgrader.

Ändå är det många som känner sig osäkra på hur man lagar bra thaimat. Det behöver inte du göra. Med kryddblandningar, nudlar, currypastor och såser från Santa Maria blir det lätt att skapa rätter som tar dina gäster till en sen lunch på stranden.

*Älskad, hatad
och viktig i det
thailändska köket*



SATSA PÅ SÅSIGA SMAKSÄTTARE

Thailändsk mat är raka motsatsen till torr och tråkig. Bland annat för att rätterna bygger på smakrika såser. Med kokosmjölk, soja och fisksås i köket får du en bra grund för att lyckas med thai.



*Inte vilken basilika
som helst!*

*Perfekta i
stekta och
wokade
rätter*

*Äggnudlar med
fast konsistens
och rund smak*

HITTA BALANSEN MELLAN SMAKERNA

Thailändsk mat bygger på balans mellan sött, salt, syrligt och starkt. Smakerna representeras ofta av socker, fisksås, lime och chili. Även vitlök och olja är två viktiga ingredienser.

TOM KHA KYCKLINGSOPPA

INGREDIENSER - 10 PERS

700 g Santa Maria Asian Egg Noodles
1 kg kycklingfärs eller kycklinglårfile, finstrimlad
300 g purjolök, strimlad
45 ml olja
130 ml (100 g) Santa Maria Tom Kha Soup Mix
1,5 l vatten
1 l Santa Maria Coconut Cream
500 g morot, finstrimlad
500 g spenat, färsk
200 g mungböngroddar
50 g färsk koriander, grovt hackad

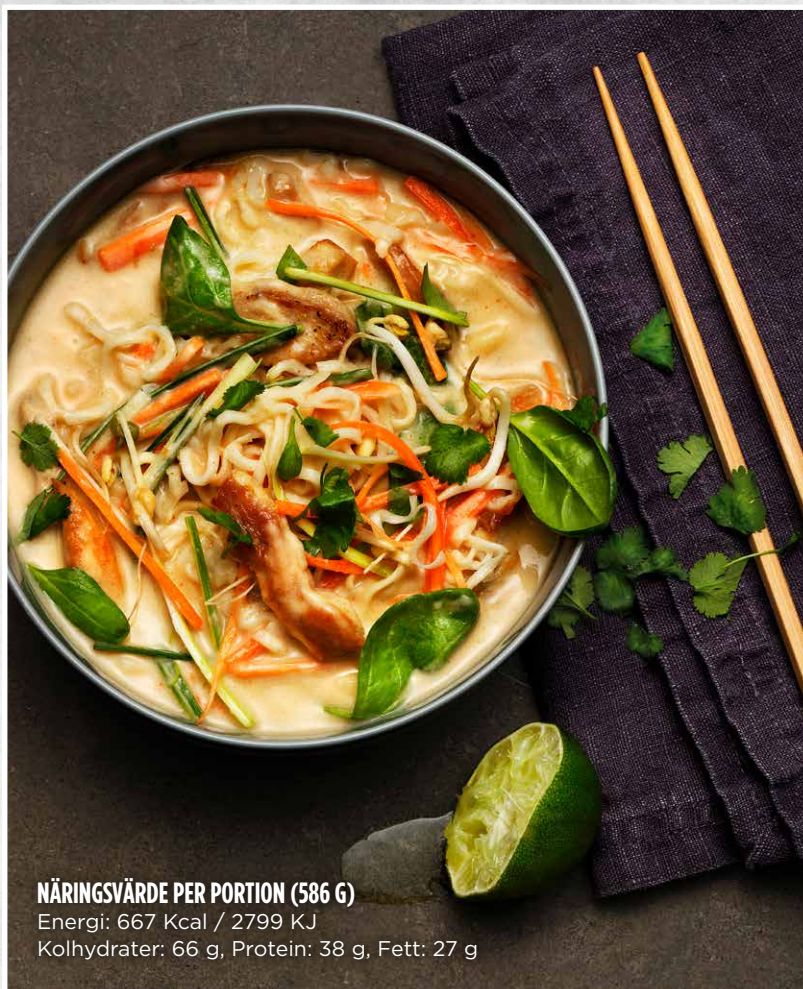
TILLAGNING

NUDLAR

Koka nudlar och kyl dem i kallt vatten och blanda med lite olja.

SOPPA

Fräs kycklingfärs/strimlor och purjolök med olja. Tillsätt kryddmix, vatten och kokosgrädd, koka upp. Lägg i resterande grönsaker och låt sjuda i ca 5 min. Lägg i nudlar och hackad koriander vid servering.



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (586 G)

Energi: 667 Kcal / 2799 KJ

Kolhydrater: 66 g, Protein: 38 g, Fett: 27 g



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (407 G)

Energi: 517 Kcal / 2175 KJ

Kolhydrater: 56 g, Protein: 35 g, Fett: 16 g

KOKOSPANERAD FISK MED RIS OCH INGEFÄRSYOGHURT

INGREDIENSER - 10 PERS

200 ml kokosflingor
80 ml (55 g) Santa Maria Lime Wok Spice Mix
1,5 kg fiskfile, exempelvis, lax, sej eller kolja
45 ml olja
500 ml yoghurt
2 msk riven ingefära
1 st lime, skal och juice
2,5 ml (3 g) salt
250 g spenat, färsk
ris

TILLAGNING

FISK

Blanda kokosflingor med kryddmixen. Vänd runt varje fiskfile i blandningen. Stek fisken i olja.

INGEFÄRSYOGHURT

Blanda yoghurt med riven ingefära samt skal och juice från lime, smaka av med salt.

Servera fisken med yoghurt, färsk spenat och ris.

THAI WOK

INGREDIENSER - 10 PERS

100 ml + 100 ml olja
700 g Pulled Oats Vegofärs, Naturell
800 g Santa Maria Rice Noodles
500 g spenat, färsk
1 kg vitkål, strimlad
35 ml (20 g) Santa Maria Thai Wok Spice Mix
200 g Santa Maria Sweet Chili Sauce
200 g Santa Maria Teriyaki Sauce Original
15 ml vitvinsvinäger
100 g salladslök
30 g färsk koriander

.....

TILLAGNING

PULLED OATS

Värm 100 ml olja i en panna och lägg i Pulled Oats. Stek på medelvärme tills Pulled Oats är gyllenbrun och knaprig. Ställ åt sidan.

NUDELWOK

Koka nudlarna, skölj i kallt vatten. Ställ åt sidan. Blanda kryddmixen med sweet chili sauce, teriyaki sauce och vitvinsvinäger, blanda ihop till en woksås. Hetta upp 100 ml olja i en stor stekpanna eller på stekbord, tillsätt kålen, de kokta nudlarna och spenat. Häll på woksåsen och låt allt bli varmt under omrörning. Servera woken med den stekta Pulled Oatsen, toppa med koriander

Tips, sprinkla över lite hackade jordnötter eller cashewnötter innan servering.



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (368 G)

Energi: 571 Kcal / 2414 KJ

Kolhydrater: 94 g, Protein: 30 g, Fett: 6.5 g



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (443 G)

Energi: 548 Kcal / 2304 KJ

Kolhydrater: 60 g, Protein: 32 g, Fett: 19 g

GRÖNCURRY GRYTA

INGREDIENSER - 10 PERS

1 kg kycklingfilé
45 ml olja
200 ml (100 g) Santa Maria Green Curry Spice Mix
1 l Santa Maria Coconut Milk
400 g grön paprika
200 g pak choi
125 g sockerärtor

.....

TILLAGNING

Strimla och bryn kycklingfilé i olja. Tillsätt kryddmixen och kokosmjölk, låt koka ihop ett par minuter. Skär grönsakerna i bitar, blanda ner grönsaker i grytan och låt dem blir varma.

Servera grytan med nudlar eller ris.

THAILÄNSK FLÄSKFILEWOK MED OSTRONSÅS OCH SVARTPEPPAR

INGREDIENSER - 10 PERS

1,25 kg fläskfilé
45 ml olja
1 kg wokgrönsaker till exempel,
paprika, broccoli, morot
200 ml **Santa Maria Oyster Sauce**
150 ml **Santa Maria Sweet Chili Original**
5 ml (0,5 g) **Santa Maria Svartpeppar Grovmalen**
1-2 st kaffir limeblad

TILLAGNING

Skiva köttet och bryn det på hög värme i olja, tills det fått färg. Tillsätt wokgrönsakerna och woka i ca 2-3 minuter. När köttet är genomstekt, tillsätt ostronsås, sweet chilisås, svartpeppar och limeblad. Värm upp under omrörning. Servera med nudlar eller ris.

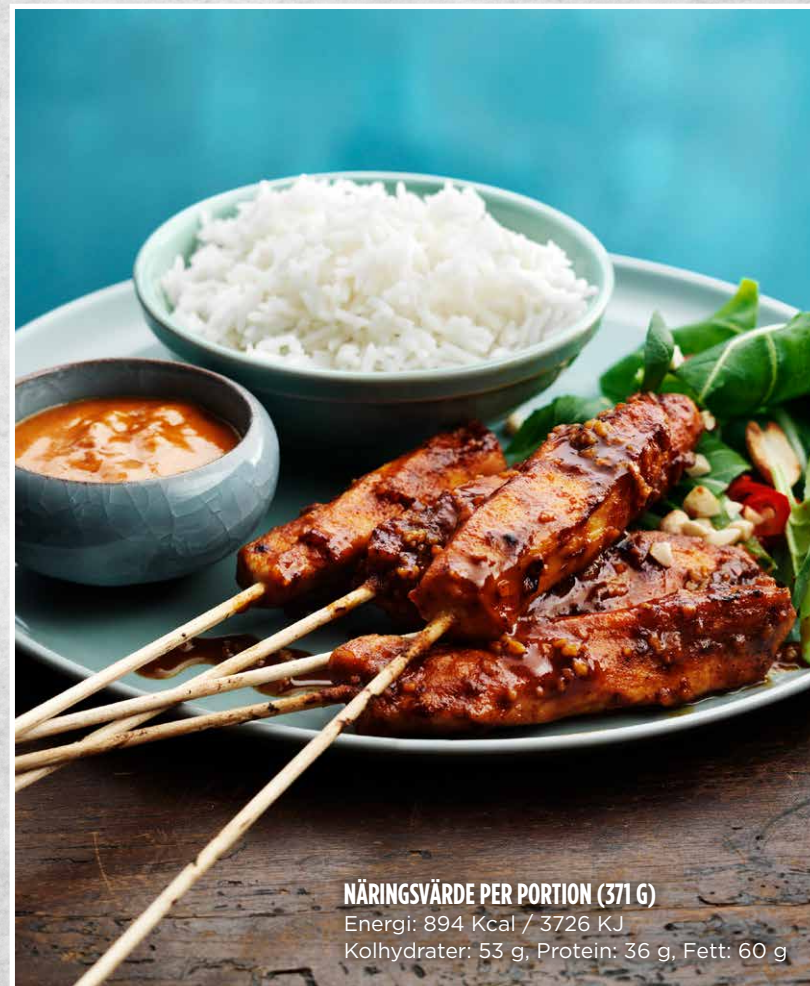
Tips, Det går jättebra att byta ut köttet mot exempel tofu eller kyckling.



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (424 G)

Energi: 505 Kcal / 2131 KJ

Kolhydrater: 66 g, Protein: 35 g, Fett: 10 g



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (371 G)

Energi: 894 Kcal / 3726 KJ

Kolhydrater: 53 g, Protein: 36 g, Fett: 60 g

KYCKLINGSPETT MED RÖD CURRY & RÖKIG PAPRIKADIPP

INGREDIENSER - 10 PERS

1,25 kg kyckling, bröstfilé eller lårfilé
30 ml **Santa Maria Red Curry Paste**
50 ml ljus soja
5 ml flytande honung
500 ml majonnäs
15 ml (7 g) **Santa Maria Smoked Paprika Powder**
5 ml (5 g) salt
30 ml ljus soja
ris

TILLAGNING

KYCKLING

Dela kycklingen på hälften, blanda kycklingen med den röda currypastan, 50 ml soja och honung i en bunke. Trä kycklingen på spett och grilla eller stek i ugnen på 175 °C i ca. 10 minuter.

RÖKIG PAPRIKADIPP

Blanda majonnäs med rökt paprikapulver, salt och 15 ml soja. Låt stå svalt en stund innan servering. Servera kycklingen och såsen tillsammans med ris.



KOM IGÅNG MED 5 ANVÄNDBARA PRODUKTER

Ladda upp med säkra kort som går att variera i oändlighet och som garanterat går åt. Med dessa produkter kan det inte gå fel.



KOKOSMJÖLK
art nr. 4660



FISKSÅS
art nr. 4658



**GREEN CURRY
SPICE MIX**
art nr. 101257



RISNUDLAR
art nr. 200054



RED CURRY PASTE
art nr. 4656

TILLFÄLLEN ATT FIRA I THAILAND

1-7* FEB - CHIANG MAI FLOWER FESTIVAL

Parader, musik, dans och mat för att fira blommornas skönhet.

6 APRIL - CHAKRI

Den mycket vördade Chakri-dynastin (kungafamiljen) firas vanligtvis med en familjemiddag.

13-15 APR - SONGKRAN

(nyår)

Mest känt som en vattenfestival där du får chansen att spruta vatten på alla du möter.

24 NOV LJUSFESTIVALEN (Loy Krathong).

En hyllning till andarna i vattnet och en tid att bekänna sina synder under fullmånen.

10 DEC - KONSTITUTIONENS DAG

Att Thailand år 1932 blev en konstitutionell monarki firas med parader, fyrverkerier och bilder på historiens kungligheter.

*Datumet varierar från år till år.

PÅ SMAKRESA VID MEDELHAVET

Som ett pärlband längs Medelhavets strand ligger flera gastronomiska stormakter. De olika matkulturerna har såklart sina skillnader, men kärleken till smaker och fina råvaror är påtaglig vart du än kommer. Med goda olivoljor,

solmogna grönsaker, ostar och örter har Medelhavets kök charmat folk över hela världen. I det här kapitlet bjuder vi på rustika husmansfavoriter och mer sofistikerade rätter. Du lagar dem lätt med hjälp av våra smaksättare.

RENA ÖRTER GER GODA SMAKER!

Vad vore Medelhavets mat utan persilja, salvia, oregano, timjan, rosmarin och basilika? Inte lika kul i alla fall.

I vårt sortiment hittar du alla de här örterna och riktigt bra varianter av dem! Till exempel ser vi till att rensa bort alla stjälkar och stickor från vår oregano. Kvar i din förpackning blir en ren produkt som ger oslagbara smakupplevelser.



LJUVLIGA SÅSER PÅ NÅGRA SEKUNDER

Örtblandningar som persillade och italiensk salladskrydda är perfekta smaksättare i kalla såser. Rör bara ner dem i gräddfil eller crème fraiche och servera till vilken medelhavsrätt som helst.

Smula dina torkade örter i handen så smakar de mer!

Föredrar du färsk eller torkad pasta?

Klassisk fuet som betyder "piska" på katalanska

Det sägs att rosmarin växer i 33 år, lika länge som Jesus levde

Världens mest odlade grönsak



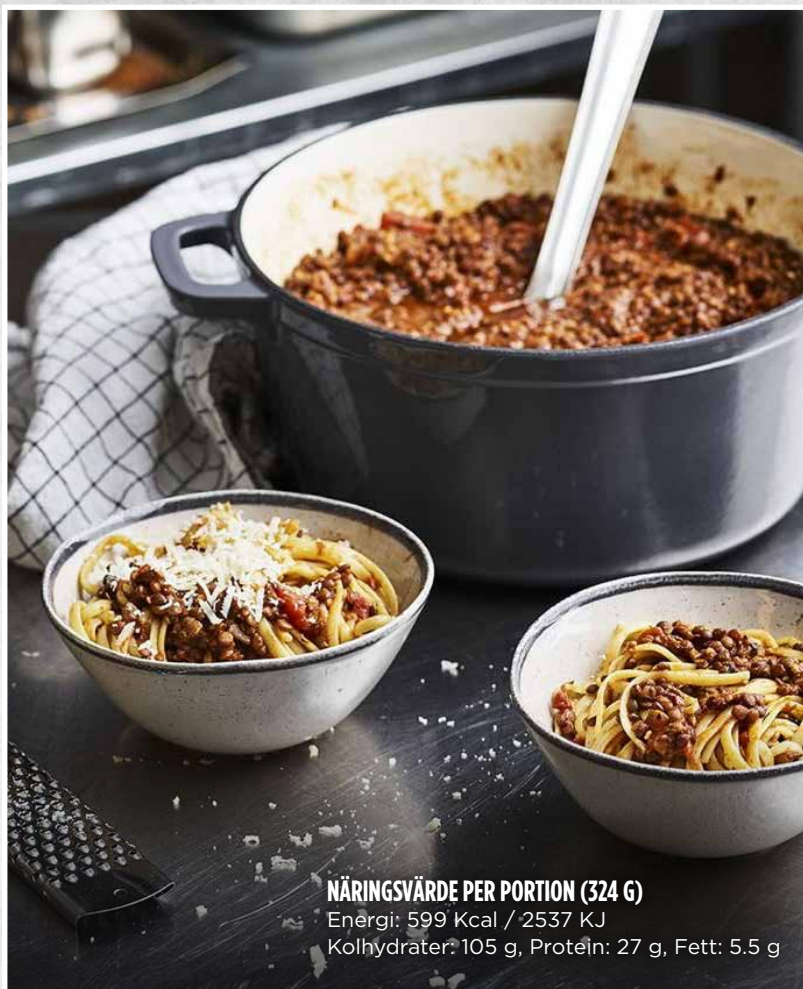
BELUGA BOLOGNESE

INGREDIENSER - 10 PERS

300 g	gula lökar
2 msk	olivolja
0.5 dl	tomatpuré
500 g	belugalinser
800 g	krossade tomater
2 dl	vegansk crème fraiche
2 dl	vatten
2 msk	(560 g) Santa Maria Vitlök finhackad
2 tsk	(80 g) Santa Maria Oregano
2 tsk	(145 g) Santa Maria Basilika
2 tsk	salt
2 tsk	(350 g) Santa Maria Svartpeppar malen
1 kg	spaghetti

TILLAGNING

Lägg linserna i blöt 8-12 timmar. Fräs lök i olja. Rör ner tomatpuré, belugalinser, krossade tomater och crème fraiche. Krydda med vitlök, oregano, basilika, salt och svartpeppar. Lägg på ett lock och låt såsen puttra i 20 minuter. Rör om och då. När linserna är mjukna är bolognesen klar. Servera den nykokta spaghettin med belugabolognesen och färsk basilika.



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (324 G)

Energi: 599 Kcal / 2537 KJ

Kolhydrater: 105 g, Protein: 27 g, Fett: 5.5 g



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (371 G)

Energi: 352 Kcal / 1469 KJ

Kolhydrater: 30 g, Protein: 12 g, Fett: 19 g

ROSTFRUKT- OCH FETAOSTGRATÄNG

INGREDIENSER - 10 PERS

200 g	purjolökar
1 kg	potatis
300 g	palsternackor
300 g	morötter
500 g	rotsellerier
300 g	fetaost
5 dl	mjök
6 dl	vispgrädde
2 tsk	kyndel
1 tsk	(95 g) Santa Maria Dragon
2 tsk	salt
1 tsk	(350 g) Santa Maria Svartpeppar, malen

TILLAGNING

Skala rotfrukterna och skiva dem i strimlor. Skär purjolök i tunna skivor. Blanda grönsaker och fetaost i ett smort bleck, krydda upp med örter, salt och peppar. Häll i grädde och mjök. Tillaga i ugn i 175° C i 30-40 minuter, till dess rotfrukterna är klara.

KRÄMIG TOMAT- OCH PAPRIKASOPPA

INGREDIENSER - 10 PERS

400 g lök, tärnad
850 g potatis, tärnad
45 ml olja
1,2 l grönsaksbuljong
50 ml (2,5 g) **Santa Maria Oregano**
1,2 l passerade tomater
250 ml matlagingsgrädde
400 g **Santa Maria Peperone Piquillo**
Santa Maria Rock Salt
Santa Maria Tellicherry Black Pepper
200 g mozzarellaost
150 g **Santa Maria Pesto Genovese**
30 g citronskal

TILLAGNING

Fräs tärnad lök och potatis i olja och håll på grönsaksbuljong och oregano. Tillsätt passerade tomater och låt soppan koka i ca 10 minuter, tills potatisen är mjuk. Tillsätt grädde och peperone piquillo, koka upp. Smaka av med salt och peppar. Vid servering lägg mozzarellan i sopptallriken och håll på soppan.

Toppa med pesto och rivet citronskal.



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (470 G)

Energi: 362 Kcal / 1512 KJ

Kolhydrater: 35 g, Protein: 10 g, Fett: 18 g



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (318 G)

Energi: 596 Kcal / 2502 KJ

Kolhydrater: 60 g, Protein: 31 g, Fett: 24 g

PASTASALLAD BASILICO

INGREDIENSER - 10 PERS

750 g pasta
100 g rödlök
250 g sockerärtor
750 g körsbärstomater
100 ml olivolja
15 ml balsamvinäger
45 ml (33 g) **Santa Maria Basil & Tomato**
450 g mozzarella
1,25 dl svarta oliver
200 g isbergssallad
60 g pinjenötter, rostade
150 g prosciutto
200 g riven parmesan

TILLAGNING

Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen. Skiva under tiden salladslöken och förväll sockerärtorna, halvera körsbärstomaterna och grovhacka salladen.

Häll av vattnet från pastan och blanda den varma pastan med olivolja, balsamvinäger och kryddmixen Basil & Tomato. Blanda i mozzarella, oliver och grönsakerna, toppa pastasalladen med rostade pinjenötter, prosciutto och riven parmesan.

Tips, ersätt pinjenötterna mot rostade solrosfrön

LASAGNE MED FÄNKÅL OCH CITRON

INGREDIENSER - 10 PERS

700 g Pulled Oats Vegofärs Naturell
50 ml + 50 ml olja
300 g gul lök
400 g morötter
400 g stjälkselleri
15 ml (12 g) Santa Maria Vitlök Granulerad
2 l krossade tomater
10 ml (10 g) salt
7 ml (2 g) Santa Maria Svartpeppar Malen Organic
15 ml (5 g) Santa Maria Fänkålsfrö
1 st citron, skal och juice
350 g spenat, färsk
350 g lasagneplattor, torkade
350 g riven lagrad ost

.....

TILLAGNING

Värm ugnen till 225 °C. Stek Pulled Oats i 50 ml olja på medelhög värme i 5 minuter eller till den fått färg, ställ åt sidan. Finhacka lök, morötter och selleri och fräs tillsammans med vitlöken i 50 ml olja, tills allt mjuknat. Tillsätt krossade tomater samt salt, peppar, fänkålsfrö och citron, både skal och juice. Låt koka ihop 5 minuter. Ställ åt sidan. Varva tomatsås, Pulled Oats, färsk spenat och lasagneplattor i ett bleck. Toppa med riven ost. Laga mitt i ugnen ca 40 minuter till plattorna mjuknat och osten fått färg. Ta ut lasagnen och låt den vila något.



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (493 G)

Energi: 456 Kcal / 1921 KJ
Kolhydrater: 47 g, Protein: 40 g, Fett: 9.6 g



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (422 G)

Energi: 330 Kcal / 1385 KJ
Kolhydrater: 29 g, Protein: 28 g, Fett: 9.1 g

ROSTAD KYCKLING MED SOLTORKAD TOMAT

INGREDIENSER - 10 PERS

80 g soltorkade tomater
+ 150 ml olja från de soltorkade tomaterna
1 kg kycklingfilé
2 kg rotfrukter, ex. potatis, morötter, palsternacka och rotselleri
1 kg tomater
8 klyftor vitlök
100 ml olivolja
50 ml (40 g) Santa Maria Persillade

.....

TILLAGNING

KYCKLING

Mixa samman soltorkade tomater med oljan från de soltorkade tomaterna. Vänd runt kycklingen med tomatröran i ett bleck. Tillaga i ugn i 175 °C i ca 15 min.

ROTFRUKTER

Skär rotfrukterna i bitar. Dela tomaterna i halvor. Lägg rotfrukter, tomat och vitlöksklyftor i ett bleck, ringla över olivolja och krydda med Persillade. Tillaga rotfrukterna i 200°C i 20–25 min.

TOMAT- & VITLÖKSSÅS

Lägg den rostade vitlöken och hälften av tomaterna i en mixer och kör till en slät sås. Smaka av med Persillade och salt. Servera kycklingen med rotfrukter och sås.

TILLFÄLLEN ATT FIRA VID MEDELHAVET

FEB-MAR* - KATHARA DEFTÉRA

(Grekland) *Datumet varierar från år till år.

Askmåndagen markerar den första dagen i fastan.

30 MAR - KRONÄRTSKOCKSFESTIVALEN I RAMACCA (Italien)

Under några dagar på Sicilien är det fest med fokus på kronärtskockor.

23 APR - DIADA DE SANT JORDI

(Spanien)

På St Jordis dag firas en katalansk version av alla hjärtans dag. Barcelonas invånare går ut för att njuta av rosor och böcker som finns i stånd över hela stan.

2 JUN - LA FESTA DELLA REPUBBLICA ITALIANA (Italien)

Italiens nationaldag firas med stridsflyg som målar himlen grön, vit och röd. Det blir även parader, picknick och fyrverkerier.

24 JUNI - KLIDONAS

(Grekland)

Grekisk midsommar då eldar på torgen runt om i landet. Enligt traditionen ska man sedan hoppa över elden för att skyddas mot ondska.

6 JUL - SAN FERMÍN

(Spanien)

Stor festival med den traditionella tjurrusningen i Pamplona.

14 JUL - FÊTE NATIONAL

(Frankrike)

Den franska nationaldagen firas med militärparader, konserter och baler.

25-31AUG* - LA TOMATINA

(Spanien)

Tomatfestivalen i Buñol bjuder på ett stort tomatkrig som varar i två timmar, där 120 ton tomater blir till mos. Festivalen lockar nästan 40 000 besökare. De flesta har på sig simglasögon.

5 SEP - PEPPERONCINO-FESTIVALEN

(Italien)

Festival i Kalabrien till chilins ära. Det är folkfest med mycket underhållning.

12 OKT - FIESTA NACIONAL DE ESPAÑA

(Spanien)

Spaniens nationaldag firas dagen då Columbus upptäckte Amerika. Militärer tågar genom huvudstaden och kungafamiljen deltar i festligheterna.

KOM IGÅNG MED 5 ANVÄNDBARA PRODUKTER

Ladda upp med säkra kort som går att variera i oändlighet och som garanterat går åt. Med dessa produkter kan det inte gå fel.



BASIL & TOMATO
art nr. 4124

CHEF DE PROVENCE
art nr. 101281

OREGANO
art nr. 101835

SOLTORKADE TOMATER
art nr. 4651

RED PESTO GENOVESE PASTE
art nr. 200861

SMAKEXPLOSIONER FRÅN KRYDDORNAS LAND

Vad har en underbar currygryta, en palak paneer och en tandoori-kickling gemensamt? Framför allt kryddor. I det indiska köket finns en omåttlig kärlek till just kryddor. De allra vanligaste är chili, gurkmeja, kardemumma, nejlika, ingefära och vitlök.

Ofta har varje familj en unik kryddblandning. Och att blanda kryddorna i rätt mängd är precis vad den indiska kokkonsten bygger på. Visste du till exempel att Garam Masala betyder "stark kryddblandning" och att den kan innehålla upp till 40 olika kryddor?



TA GENVÄGEN TILL INDIEN!

Tack och lov finns det enkla sätt att laga indiskt. Vi har redan gjort jobbet med att hitta den perfekta balansen i våra kryddblandningar. Så det enda du behöver göra är att bestämma hur mycket det ska smaka.

VÅGAR DU SKIPPA BESTICKEN?

I Indien är det vanligt att äta med händerna. Måltiden är nästan helig och det finns ett talesätt som säger "att äta med kniv och gaffel är som att uppvakta sin älskade genom en tolk". Som om inte det vore nog ska man enligt tradition bara använda höger hand eftersom vänsterhanden anses vara den smutsiga som används för toabesök.

Balansera kryddornas hetta med yoghurtens svalka



Korianderns frön smakar inte alls som bladen



Om en vitlöksklyfta planteras på hösten har du en hel vitlök till nästa sommar!



Börja gärna med att fräsa curryn i smör



INDISK LAMMFÄRSCURRY

INGREDIENSER - 10 PERS

300 g gul lök
3 klyftor vitlök
50 g smör
700 g lammfärs
500 g nötfärs
50 ml tomatpuré
200 ml (85 g) **Santa Maria Kerala Curry Spice Mix**
1 l **Santa Maria Coconut Milk**
1 dl russin
10 st **Santa Maria Naan Bread**
Santa Maria Mango Chutney Original

TILLAGNING

Hacka lök och vitlök. Hetta upp en stekpanna med olja och stek lök, vitlök och lammfärs i ca 3 minuter på hög värme. Tillsätt tomatpuré, Kerala Curry Spice Mix och kokosmjölk. Låt sjuda i ca 5 minuter. Läg sedan i russin.
Värm naanbrödet enligt anvisningen på förpackningen. Skär ärtskidorna i halvor och tärna gurkan. Blanda med salladen i en skål. Servera lammcurry med mango chutney, grönsaker och naanbröd.

Tips, går utmärkt att byta ut färsen till annan färs, såsom kycklingfärs eller vegetarisk färs.



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (352 G)

Energi: 655 Kcal / 2736 KJ

Kolhydrater: 44 g, Protein: 32 g, Fett: 38 g



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (536 G)

Energi: 463 Kcal / 1956 KJ

Kolhydrater: 73 g, Protein: 24 g, Fett: 6.2 g

LINSSOPPA DAL TADKA

INGREDIENSER - 10 PERS

300 g gul lök
3 klyftor vitlök
2-3 msk färsk ingefära
50 g smör
10 dl gula linser
100 ml (75 g) **Santa Maria Curry Masala Organic**
3 l vatten
5 ml (5 g) salt
500 g tomat
3 st gröna chili
30 g färsk koriander
10 st **Santa Maria Naan Bread**

TILLAGNING

Hacka lök och vitlök, riv ingefära. Fräs i smält smör i en gryta tillsammans med linserna. När löken mjuknat, tillsätt kryddmixen och vatten. Låt koka i ca 10 minuter tills linserna är lagom mjuka. Smaka av med salt och tillsätt eventuellt mer vatten. Kärna ur och tärna tomaterna. Hacka chili och koriander. Toppa linsoppan med dessa och servera tillsammans med naan bröd.

Tips, om soppan ska varmhållas en stund kan ni behöva spåda den med lite vatten under tiden.

VEGETARISK GARAM MASALA MED HALLOUMI OCH KIKÄRTOR

INGREDIENSER - 10 PERS

500 g halloumiost
600 g kikärter
120 ml (80 g) Santa Maria Garam Masala Spice Mix
500 ml grädde
250 ml vatten
500 g spenat, färsk
10 st Santa Maria Naan Bread
Santa Maria Mango Chutney Original
10 port ris

.....

TILLAGNING

HALLOUMIOST

Skiva halloumiost och stek skivorna gyllene.
Lägg osten åt sidan.

GRYTA

Häll avrunna kikärter i en gryta och tillsätt kryddmixen, grädde, vatten och spenat. Koka ihop i 5-10 minuter.
Servera grytan med den stekta halloumin tillsammans med naanbröd och en klick mango chutney.



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (473 G)

Energi: 804 Kcal / 3376 KJ
Kolhydrater: 104 g, Protein: 28 g, Fett: 19 g



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (431 G)

Energi: 698 Kcal / 2926 KJ
Kolhydrater: 77 g, Protein: 28 g, Fett: 28 g

INDISK LINGRYTA

INGREDIENSER - 10 PERS

200 g gul lök
50 ml olja
5 ml (1 g) Santa Maria Red Hot Chili Flakes
15 ml (7 g) Santa Maria Kanel Malen
10 ml (5 g) Santa Maria Kardemumma Malen
800 g krossade tomater
200 ml vatten
1 l Santa Maria Coconut Milk Original
15 ml (10 g) Santa Maria Ekologiskt Vitlökspulver
15 ml (6 g) Santa Maria Ingefära Malen
7 ml (7 g) salt
8 dl röda linser
150 g spenat, färsk
500 ml matlagingsyoghurt
25 ml (20 g) Santa Maria Raita Spice Mix
10 st Santa Maria Naan Bread

.....

TILLAGNING

LINGRYTA

Hacka lök och fräs i oljan tillsammans med chili, kanel och kardemumma i någon minut under omrörning. Tillsätt de krossade tomaterna, vatten, kokosmjölk, vitlökspulver, ingefära och salt. Låt koka upp. Lägg i linserna och låt grytan sjuda under lock på svag värme i ca 10 minuter. Rör om då och då. Vänd ner spenaten i grytan.

RAITA

Blanda yoghurt med Raita kryddmix.
Servera grytan med nygräddade naanbröd och Raita

Tips, blanda finhackad gurka i raitan för att ge rätten lite extra krisp

INDISK KORMA MED FISK OCH KOKOSFLINGOR

INGREDIENSER - 10 PERS

1,25 kg vit fiskfilé exempelvis, sej eller kolja
5 ml (5 g) salt
3 ml (1 g) Santa Maria Svartpeppar Malen
700 ml Santa Maria Korma Cooking Sauce
100 ml vatten
300 g haricot verts
2 st lime
30 g färsk persilja, finhackad
2 dl kokosflakes
ris

TILLAGNING

Värm ugnen till 175 °C.
Krydda fisken med salt och peppar. Blanda cooking sauce med vatten i ett bleck. Lägg i fisken och tillaga i ugnen i ca 15 minuter.

Förväll haricot verts. Skär lime i klyftor.
När fisken är klar, strö persilja och kokosflingor över fisken. Servera med ris, limeklyftor och haricot verts.



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (440 G)

Energi: 599 Kcal / 2523 KJ
Kolhydrater: 74 g, Protein: 35 g, Fett: 17 g



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (352 G)

Energi: 603 Kcal / 2529 KJ
Kolhydrater: 57 g, Protein: 39 g, Fett: 24 g

KYCKLING TIKKA MASALA

INGREDIENSER - 10 PERS

1,25 kg kycklingfilé
50 ml olja
150 ml (90 g) Santa Maria Tikka Masala Spice Mix
250 ml vatten
500 ml crème fraiche
30 g färsk koriander
ris
10 st Santa Maria Naan Bread

TILLAGNING

Dela kycklingfilén i bitar. Bryn kycklingbitarna i olja. Tillsätt kryddmixen och vatten.

Rör ner crème fraiche i pannan och låt puttra i några minuter tills kycklingen är genomstekt.

Garnera med färsk koriander och servera med ris och naanbröd.

TILLFÄLLEN ATT FIRA I INDIEN

26 JAN - REPUBLIKENS DAG

Antagandet av Indiens författning firas med parader där elefanter, kameler och dansare är vanliga inslag.

8 MAR - HOLI

Utan tvekan en av världens mest färgstarka gatufestivaler, då färg kastas hämningslöst.

10 MAR MAHA SHIVARATRI

Shivas festival består till stor del av fasta och meditation.

20 APR - RAMA NAVAMI

Hinduismen mest populära gud, Ramas födelsedag firas genom en iscensättning av bröllopet mellan Rama och Sita.

21 MAJ - GANGA DUSSEHRA

Festival som pågår i 10 dagar då den heliga Gangesfloden firas.

10 JUL - RATH YATRA

Hinduisk vagnparad som symboliserar gudars semesterresa.

1-7* AUG - VÄNSKAPSDAGEN

Den första söndagen i augusti firas ofta genom att byta vänskapsarmband med varandra.

9 SEP - GANESH CHATURTHI

Elefantguden Ganeshs födelsedag firas genom att färgglada elefantstatyer badas i floder och andra vattendrag.

2 OKT - GANDHIS FÖDELSEDAG

Dagen då man klär ut sig till Gandhi för att protestera mot våld.

OKT-NOV* DIWALI

Stor ljusfestival och den gladaste av alla indiska festligheter, då ljus tänds och fyrverkerier fyras av.

*Datumet varierar från år till år.

KOM IGÅNG MED 5 ANVÄNDBARA PRODUKTER

Ladda upp med säkra kort som går att variera i oändlighet och som garanterat går åt. Med dessa produkter kan det inte gå fel.



NAAN BRÖD
art nr. 4694



RAITA
art nr. 101267



GARAM MASALA
art nr. 101265



TIKKA MASALA
art nr. 101270



KORMA COOKING SAUCE
art nr. 4897

EN ROADTRIP GENOM BARBECUENS FÖRENTA STATER

Med hjälp av söta barbecuesåser, bourbon-whiskey, rökt hickoryträ och het chili har USA blivit en gigant bland världens grillnationer. Flera städer fajtas om vilken som egentligen är "the BBQ capital of the World" och de flesta amerikaner älskar en köttbit som tillagats över en perfekt glödbädd. I vårt sortiment hittar du såsarna, oljorna, kryddblandningarna och marinaderna som gör det enkelt att sätta de genuint amerikanska smakerna, oavsett om det står burgare, revbensspjäll eller kycklingvingar på menyn. Du behöver inte ens en grill.



ÖVERRASKA MED GRÖN BBQ!

Pulled Oats® är det växtbaserade superproteinet som vunnit mängder av priser och fått många köttälskare att överväga en lite grönare diet.

Det tillverkas på fem helt naturliga ingredienser och när det gäller proteininnehåll slår Pulled Oats® både kyckling och nötkött. Blanda ihop det med barbecuesås eller marinad och stek en kort stund så har du en otrolig proteinbas som alla kan njuta av. Din förpackning blir en ren produkt som ger oslagbara smakupplevelser.

GRILLA SOM AMERIKANSKA PROFFS

Genuin BBQ börjar med en riktigt bra rub. Och då är en Steak House Rub ett säkert kort. Om du vill du ta ut svängarna ger Chipotle & Citrus, eller Herbs bra tryck i smakerna.

Gnid in råvaran med rub så får den mycket smak och fin färg

Marinader gör mest nytta när de får god tid på sig

Pensla med BBQ-sås mot slutet av tillagningen för en fin yta

En näve fuktigt hickoryträ på grillkolen ger härlig röksmak



PULLED OATS® BBQ BURGER

INGREDIENSER - 10 PERS

- 10 st Hamburgerbröd - Brioche
- 100 ml rapsolja
- 700 g Pulled Oats Vegofärs, Naturell
- 35 ml (15 g) Santa Maria Pulled Pork Rub
- 300 ml Santa Maria BBQ Sauce Original American Style
- 1 st salladshuvud
- 300 ml Santa Maria Guacamole, fryst
- 1 påse Santa Maria Nacho Chips Big Pack
- 150 g Santa Maria Jalapeño Green Hot picklad rödlök

TILLAGNING

PULLED OATS®

Värm upp olja i en panna och stek Pulled Oats tills den får en fin och krispig textur. Häll på kryddblandningen och se till att den blandas ut jämnt. Addera även BBQ-sås och låt alltihop bli varmt.

ALLTIHOP TILLSAMMANS

Börja med att förbereda alla grönsaker och rosta hamburgerbröden tills de har fin yta. Bygg sedan burgaren med sallat, tomater, Pulled Oats, picklad rödlök, guacamole, nachos och jalapeños.



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (314 G)

Energi: 776 Kcal / 3263 KJ

Kolhydrater: 103 g, Protein: 33 g, Fett: 24 g



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (230 G)

Energi: 299 Kcal / 1259 KJ

Kolhydrater: 36 g, Protein: 20 g, Fett: 6.9 g

PULLED OATS® CHILI

INGREDIENSER - 10 PERS

- 400 g Pulled Oats Vegofärs, Naturell
- 130 ml (60 g) Santa Maria Fajita Spice Mix
- 1 dl rapsolja
- 300 g röd paprika
- 800 g krossade tomater
- 300 g kidneybönor
- 10 st Santa Maria Tortilla 10"
- ris
- 20 g koriander, färsk

TILLAGNING

Blanda vegofärsen med fajita spice mix och olja (detta kan förberedas dagen innan och låt ligga i kylen). Skär paprika i strimlor.

Tillaga i 175° C i 15 minuter. Ta ut från ugn. Rör i paprika, krossade tomater och kidney bönor. Tillaga ytterligare 5 minuter. Garnera med hackad koriander. Servera med ris och tortillabröd.

SHORT RIBS MED CHIMICHURRI

INGREDIENSER - 10 PERS

2 kg Short Ribs, nötkött
45 ml olja
200 ml (100 g) Santa Maria BBQ Rub Herbs
200 ml (115 g) Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri
200 ml vatten
200 ml olivolja

.....

TILLAGNING

SHORT RIBS

Bryn köttet på hög värme i olja. Lägg köttet på ett bleck och rubba in örtrubben, täck med aluminiumfolie och tillaga i ugnen på 85-90 °C över natten.

CHIMICHURRI

Blanda chimichurri kryddmix med vatten, låt svälla en stund och tillsätt sedan olivolja.

Toppa köttet med chimichurri vid servering.

Tips! Servera gärna med ris, grönsaker och kokt eller grillad majs.



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (520 G)

Energi: 750 Kcal / 3144 KJ

Kolhydrater: 62 g, Protein: 51 g, Fett: 32 g



SÖTA OCH RÖKIGA BURNT PORK ENDS

INGREDIENSER - 10 PERS

1,55 kg fläskside utan svål
50 ml olja
100 ml (50 g) Santa Maria Pulled Pork Rub
250 g Santa Maria American BBQ Sauce Hickory

.....

TILLAGNING

Sätt på ugnen på 145 °C

Skär fläksidan i 2x2 cm bitar. Blanda fläskbitarna med olja och rub i en bunke. Lägg bitarna i ett bleck med ca 2 cm mellanrum. Baka i ugnen, ca 1 h 15 min tills de är möra. Ta ut blecket ur ugnen, lägg fläskbitarna i bunke och håll på såsen och blanda väl.

Lägg på bleck och baka ytterligare 10 min, höj temperaturen på ugnen till 200 °C.

Servera med ytterligare BBQ sauce att doppa i.

NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (186 G)

Energi: 442 Kcal / 1842 KJ

Kolhydrater: 13 g, Protein: 31 g, Fett: 29 g

CLASSIC KENTUCKY BURGER

INGREDIENSER - 10 PERS

1,25 kg nötfärs av högre
5 ml (5 g) salt
10 ml (4 g) Santa Maria Tellicherry Black Pepper
200 g huvudsallad
200 g rödlök
200 g blåmögelost
Santa Maria BBQ Sauce Bourbon Whiskey
10 st hamburgerbröd

TILLAGNING

Blanda färsen med salt och peppar. Forma till 10 hamburgare. Skölj och strimla salladen och skiva rödlöken. Grilla hamburgarna och rödlöken på het kolgrill över direkt värme. Rödlöken behöver grillas ca 3 minuter per sida. Tips, lägg rödlöken på lite aluminiumfolie som du lägger på grillen så slipper du lök som trillar genom grillgallret. Salta och peppra mot slutet.

Vänd hamburgarna endast en gång för fina grillränder, vänd första gången efter cirka 2 minuter. Efter ca 1 minut smular du över blåmögelosten och stänger locket på grillen, efter ytterligare 1 minut är hamburgarna färdiga. Värm bröden och lägg upp hamburgarna på dem och toppa med sallad, grillad lök och BBQ-sås.

Servera genast.



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (296 G)

Energi: 519 Kcal / 2185 KJ
Kolhydrater: 57 g, Protein: 39 g, Fett: 14 g



NÄRINGSVÄRDE PER PORTION (354 G)

Energi: 639 Kcal / 2676 KJ
Kolhydrater: 60 g, Protein: 29 g, Fett: 29 g

UMAMI BURGER

INGREDIENSER - 10 PERS

100 g riven parmesan
1,2 kg formbar vegetarisk färs
7 ml (7 g) tsk salt
15 ml (6 g) Santa Maria Tellicherry Black Pepper
75 g smör
200 g shiitakesvamp
500 g tomat
200 g rödlök
10 st hamburgerbröd
50 ml tomatsås
200 g huvudsallad
100 ml majonnäs

TILLAGNING

Värm ugnen till 230 °C. Fördela den rivna parmesanosten i tio högar på en plåt med bakplåtspapper. Tillaga osten i ugnen i ca 5 minuter, tills osten har smält till gyllenbruna krispiga chips. Låt parmesanchipsen svalna på bakplåtspapper. Krydda färsen med salt och peppar. Rör ihop färsen med händerna tills ingredienserna har blandat sig väl. Forma färsen till tio bollar och tryck ut den lätt tills de är 2,5 cm tjocka och ca 1 dm i diameter. Stek biffarna i smör på medelvärme.

Skiva svampen och stek den gyllene i smör. Skär tomater och rödlök i skivor. Servera burgarna i hamburgerbröd med tomatsås, sallad, tomat, rödlök, majonnäs, parmesanchips och stekt svamp.

Tips, detta recept fungerar bra även för hamburgare gjorda på nötfärs.

TILLFÄLLEN ATT FIRA I USA

FEB-MAR* - MARDI GRAS

Festival i New Orleans med stor karneval.

1-7 FEB - SUPER BOWL

Den första söndagen i februari avgörs vilket lag som blir mästare i den amerikanska fotbollsligan (NFL). Det är "the gameday of gamedays" då miljoner kycklingvingar mättar fansens magar.

14 FEB - VALENTINE'S DAY

På alla hjärtans dag firas romantiken med kärleksbrev, blommor och presenter.

17 MAR - ST PATRICK'S DAY

Floder färgas gröna och är du inte klädd i grönt är det fritt fram att nypas.

27 MAJ - MEMORIAL DAY

Firar alla soldater som offrat sitt liv i nationens tjänst.

4 JUL - INDEPENDENCE DAY

Självständigheten från Storbritannien firas med barbecue, parader, fyrverkerier och basebollmatcher.

29 AUG - MORE HERBS, LESS SALT DAY

Dagen då amerikaner uppmuntras att äta lite nyttigare mat. Till exempel mindre salt och mer örter.

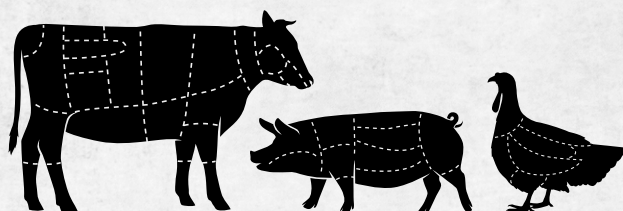
31 OKT - HALLOWEEN

Både stora och små spökar ut sig. För många handlar det mest om bus eller godis.

22-28* NOV - THANKSGIVING

Tacksägelsedagen firas traditionsenligt med kalkon och pumpapaj.

*Datumet varierar från år till år.



KOM IGÅNG MED 5 ANVÄNDBARA PRODUKTER

Ladda upp med säkra kort som går att variera i oändlighet och som garanterat går åt. Med dessa produkter kan det inte gå fel.



TELLICHERRY
art nr. 101212



**RANCH STYLE
SEASONING MIX**
art nr. 101311



STEAK HOUSE RUB
art nr. 101277



PULLED OATS® NUDE
Vegofärs naturell
art nr. 200554



**BBQ SAUCE
SMOKY HICKORY**
art nr. 200645



DUKA FÖR SMAKFEST

Med inspiration från världens kök kan du lätt variera menyn och ständigt vara aktuell för dina gäster.

Locka till exempel med rätter kopplade till lokala högtider och traditioner.

Den här kalendern tipsar om mer eller mindre exotiska händelser under hela året. Det finns alltid något att fira!



JANUARI

6 - EPIPHANY

(Kristi dop) - Grekland

14 - NATIONAL UNDHIYU DAY

(regional rätt) - Indien

17 - GIORNATA MONDIALE DELLA PIZZA

(pizza-dagen) - Italien

FEBRUARI

1-7* - SUPER BOWL

Nationellt mästerskap - USA

1-7* - CHIANG MAI FLOWER FESTIVAL

Tre dagars blomfestival - Thailand

14 - VALENTINE'S DAY

(alla hjärtans dag) - USA

MARS

8 - HOLI (färgfestival) - Indien

17 - ST PATRICK'S DAY - USA

25 - SJÄLVSTÄNDIGHETSDAGEN - Grekland

APRIL

6 - CHAKRI

(grundandet av Chakri-dynastin) - Thailand

13-15 - SONGKRAN

(nyårsfirande) - Thailand

23 - DIADA DE SANT JORDI

(katalansk alla hjärtans dag) - Spanien

MAJ

5 - CINCO DE MAYO - Mexiko

8 - VICTOIRE 1945 (krigsseger) - Frankrike

25-31* - MEMORIAL DAY - USA

JUNI

2 - LA FESTA DELLA REPUBBLICA ITALIANA

(nationaldag) - Italien

3 - WORLD CIDER DAY Internationellt

24 → KLIDONAS (midsommar) - Grekland



JULI

- 6** - SAN FERMÍN - *Spanien*
- 10** - RATH YATRA (*The Chariot Festival*) - *Indien*
- 14** - FÊTE NATIONAL (*nationaldagen*) - *Frankrike*

AUGUSTI

- 15** - FERRAGOSTO (*sommarsemestern börjar*) - *Italien*
- 25-31*** - LA TOMATINA (*tomatfestival*) - *Spanien*
- 29** - MORE HERBS, LESS SALT DAY - *USA*

SEPTEMBER

- 9** - GANESH, *elefantgudens födelsedag* - *Indien*
- 16** - DÍA DE LA INDEPENDENCIA (*självständighetsdagen*) - *Mexiko*
- 17** - NATIONAL MONTE CRISTO SANDWICH DAY *USA*

OKTOBER

- 12** - FIESTA NACIONAL DE ESPAÑA (*nationaldag*) - *Spanien*
- 28** - OXI-DAGEN (*den andra nationaldagen*) - *Grekland*
- 31** - HALLOWEEN - *USA*

NOVEMBER

- 2** - DIA DE LOS MUERTOS - *Mexiko*
- 24** - LOY KRATHONG (*ljusfestival*) - *Thailand*
- 22-28*** - THANKSGIVING - *USA*

DECEMBER

- 10** - KONSTITUTIONENS DAG (*firande av demokratin*) - *Thailand*
- 11** - HAVE A BAGEL DAY - *USA*
- 12** - DÍA DE LA VIRGEN DE GUADALUPE - *Mexiko*

**Datumet varierar från år till år.*

FLAVOURS FOR PROFESSIONALS.



KONTAKT

MIKAELA RINALDO

COUNTRY MANAGER OOH
mikaela.rinaldo@paulig.com
0700-852 409

JOHAN RAMBERG

KAM GROSSIST
johan.ramberg@paulig.com
0700-852 309

MAY LUU PHONG

KAM OFFENTLIGT
may.luuphong@paulig.com
0700-852 206

SAMMAR JOMHA

KAM GROSSIST
072-8552296
sammar.jomha@paulig.com

PETER NORDSTRÖM

KAM RESTAURANG
peter.nordstrom@paulig.com
0768-282 900

TANYA ELSAYEH

KAM RESTAURANG
070-0852445
tanya.elsayeh@paulig.com

JOHAN SUNDBERG

KAM RESTAURANG
073-3978968
johan.sundberg@paulig.com

WWW.SANTAMARIAFOODSERVICE.SE




PAULIG
PRO

Santa Maria är en del av Paulig PRO. Tillsammans hjälper vi professionella att skapa smakrika, hållbara och lönsamma affärer.

