



Receptinspiration: Santa Marias Kryddblandningar

Sebastian Weils recept under kryddwebinaret den 20 April 2023

Paulig PRO helps professionals to create flavourful, sustainable and profitable businesses.





Krämig Red Chili & Ginger Dip

Frisk, fruktig med lite sting, passar perfekt som dip till allt friterat och ugnsbakat. Men lika god som kall sås eller dressing till en sallad eller en bit panerad fisk .



7 min

Ingredienser

- 240g gräddfil
- 240g majonnäs
- 30g **Santa Maria Sauce & Rub Red Chili & Ginger**
- 30g limejuice
- 5g Santa Maria vitlökspulver
- 2g salt
- Nymalen Santa Maria Tellicherry svartpeppar

Räcker till ca 20 serveringar som dip.

10 serveringar om den används som dressing eller kallsås.

Gör så här

1. Blanda gräddfil, majo, **Sauce & Rub Red Chili & Ginger**, limejuice och vitlök.
2. Smaka av med salt och nymalen Tellicherry svartpeppar.
3. Justera konsistensen genom att addera mer gräddfil eller majonnäs.
4. Täck med plastfilm och låt stå i kyl i minst 30 min.
5. Använd som dip eller som dressing till sallader.





Crispy Chicken Wontons

Lite pill att göra, men roligt och gästerna kommer verkligen uppskatta att kunna beställa dessa som snacks eller till förrätt. Servera med Red chili & Ginger dippen såklart!



40 min

Blir ca 40 st

Ingredienser

- 500g kycklingfärs
- 50g finskuren salladslök
- 10g **granulerad vitlök**
- 7g **malen ingefära**
- 20g rostade sesamfrön
- 30g neutral matolja
- 20g soja
- 10g sesamolja
- 5g socker
- 2g salt
- 2g nymalen **Tellicherry svartpeppar**
- 1 ägg
- 40st wontonblad
- Olja att fritera i

Gör så här

1. Blanda kycklingfärs, salladslök, vitlök, ingefära, soja, sesamfrön, matolja, sesamolja, socker, salt, svartpeppar och ägg i en bunke. Blanda alla ingredienserna väl.
2. Tag ca 1tsk av smeten och lägg i mitten av ett wontonblad. Fukta försiktigt kanterna av degen och vik ihop.
3. Fritera i omgångar på 180°C tills gyllene och krispiga. Låt rinna av på papper innan servering.

Perfekt att äta tillsammans med "Krämig Red Chili & Ginger Dip"



Argentinsk Ceviche Chimichurri

Klassiskt ceviche recept som passar som förrätt på sommarmenyn. Fyll ett salladsblad, pressa på extra lime och njut!



30min

Räcker till ca 10 st förrätter

Ingredienser

- 500g färsk vit fisk, som t.ex. torsk, kolja eller hälleflundra, skuren i små tärningar och fryst
- 120g rödlök, finhackad
- 100g röd paprika, skuren i tärningar
- 100g grön paprika, skuren i tärningar
- 50g **Sauce & Rub Chimichurri**
- 30g olivolja
- 60g limejuice
- 30g färsk koriander, finskuren
- 2g salt
- 1g nymalen Tellicherry svartpeppar

Gör så här

1. Tina fisken.
2. Blanda alla ingredienserna förutom salt och Tellicherry svartpeppar.
3. Smaka av med salt och nymalen Tellicherry svartpeppar.
4. Plasta och låt stå i kyl i minst 30 min, eller tills fiskbitarna är helt vita och lätt faller isär.
5. Servera på salladsblad med extra färsk koriander och limeklyftor.





Chimichurri Dip

En snabbt fixad och otroligt god kall sås som passar fantastiskt bra ihop med kyckling, fisk och färsk potatis. Eller prova att ha den som dip till pomes.

 5 min

Ca 20 serveringar som dip.

Ca 10 serveringar som kall sås.

Ingredienser

- 360g gräddfil
- 140g majonnäs
- **30g Santa Maria Sauce & Rub Chimichurri**

Gör så här

1. Blanda alla ingredienserna.
2. Justera till önskad konsistens genom att addera mer gräddfil eller majonnäs.
3. Använd som dip eller dressing.





Focaccia Chimichurri

Focaccia inspirerat bröd som funkar bra i brödkorgen, eller som bas i grillade mackor. Spara kanterna och använd till krutonger.



70min +
jästid

Ca 30 serveringar / 1 gastrobleck

Ingredienser

- 1600g kallt vatten
- 25g färsk jäst
- 700g olivolja
- 2200g vetemjöl special
- 30g salt
- 60g **Sauce & Rub Chimichurri**

Gör så här

1. Blanda vatten och jäst, se till så att jästen löser upp sig i vattnet.
2. Blanda i olivolja och vetemjöl special. Blanda i degblandare på höghastighet i 20 min.
3. Tillsätt salt och **Sauce & Rub Chimichurri** och låt gå på låg hastighet i 5min.
4. Lägg upp degen i oljat bleck. Låt jäsa över natten i kyl.
5. Baka på 225°C i ca 40 min.
6. Tag ut ur blecket och låt svalna på galler.





Vispat smör med citron, peppar x3 och dragon

Vispat smör som passar perfekt ihop med nybakat bröd eller ihop med en bit stekt kyckling, grillad sparris eller nykockt färskpotatis.

 15 min

Ca 25 serveringar

Ingredienser

- 500g osaltat smör, rumstempererat
- 20g **Santa Maria Fish Seasoning Lemon**
- 5g salt

Gör så här

1. Vispa smöret vitt och fluffigt.
2. Tillsätt **Fish Seasoning Lemon**.
3. Servera till fisk & skaldjur eller nybakat bröd.





Sås med citron, peppar och dragon

En varm, vit sås som passar till alla typer av fisk, byt ut fiskbuljong mot grönsaksbuljong och du har en sås som funkar till massor av grönsaksbaserade rätter.

 45 min

Ca 10 serveringar

Ingredienser

- 1l fisk eller grönsaksbuljong
- 20g **Santa Maria Fish Seasoning Lemon**
- 1l vispgrädde
- 100g osaltat smör

Gör så här

1. Reducera buljong tillsammans med Fish Seasoning Lemon till ca 5 dl.
2. Reducera samtidigt ner grädden till hälften.
3. Slå ihop fonden med kryddorna och den reducerade grädden.
4. Koka upp, smaka av. Tillsätt eventuellt mer **Fish Seasoning Lemon** om du tycker att det behövs.
5. Vispa i smöret alldeles innan servering.





Färsk salsa ”Jamaican Jerk”

Kryddningen i Jamaican Jerk Seasoning ger den här salsan nåt extra. Servera på tacos eller ihop med allt ifrån grillen.



15 min + 30min

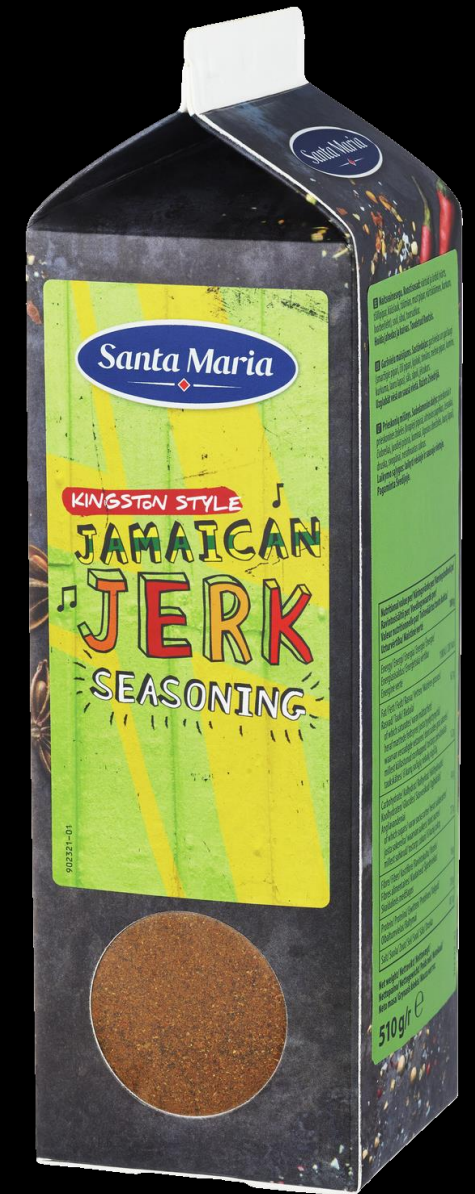
Ca 10 serveringar

Ingredienser

- 300g tomater, urkärnade och tärnade
- 50g rödlök, finhackad
- 10g färsk jalapeno, finhackad
- 10g färsk koriander
- 5g **Santa Maria Jamaican Jerk Seasoning**
- 15g Limejuice
- 1g salt
- 1g nymalen Tellicherry svartpeppar

Gör så här

1. Blanda alla ingredienser förutom salt och Tellicherry svartpeppar.
2. Smaka av salsan med salt och nymalen Tellicherry svartpeppar.
3. Plasta och låt stå i kyl i minst 30min innan servering.
4. Servera med tortillachips, tacos, grillat eller stekt.





Färsk potatis med Tandoori

En kul twist på en av sommarens godaste primörer. Servera som förrätt eller som tillbehör till en större rätt.

 40 min

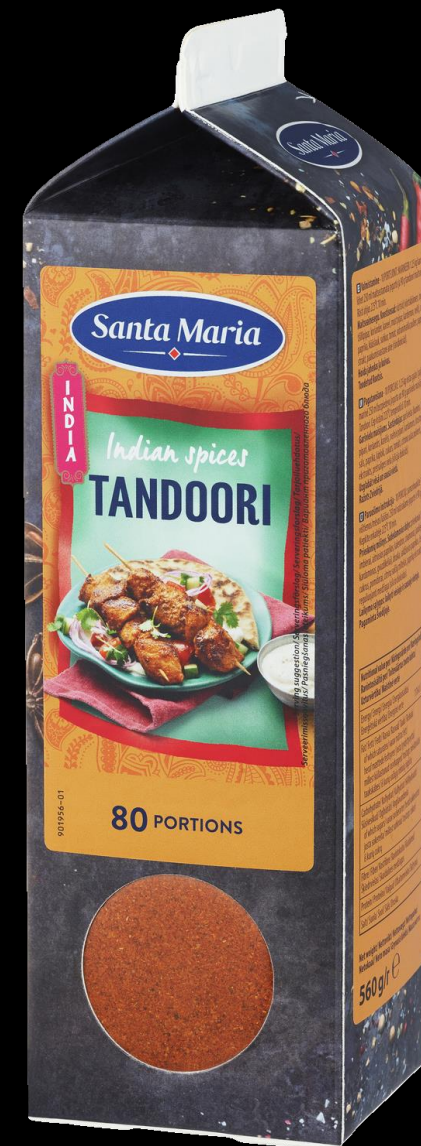
Ca 6 st förrättsserveringar

Ingredienser

- 500g färskpotatis, tvättade
- 120g grekisk yoghurt
- 10g **Santa Maria Tandoori**
- 15g olivolja
- 1g salt

Gör så här


1. Blanda grekisk yoghurt, **Santa Maria Tandoori** och olivolja.
2. Dela potatisarna en gång om de känns stora. Blanda ihop med marinaden.
3. Lägg ut potatisarna på en plåt och baka i ugn på 200°C.
4. Baka i 25-30 min tills potatisarna är mjuka rakt igenom och de fått fin färg.
5. Strö över färsk koriander och servera.





Raita Tandoori

God till all indiskinspirerad mat, men Santa Marias Tandooriblandning gör också att den här kalla såsen passar ihop med allt grillat.

 15 min +
30min

Ca 6 st serveringar

Ingredienser

- 250g grekisk yoghurt
- 5g **Santa Maria Tandoori**
- 50g riven gurka
- 20g finhackad rödlök
- 10g finskuren mynta
- 1g salt

Gör så här

1. Blanda yoghurt och **Santa Maria Tandoori**.
2. Tillsätt gurka, rödlök och mynta.
3. Smaka av med salt.
4. Låt stå i kyl i minst 30 min innan servering.
5. Servera med grytor, grillat eller som dip.





Topping Paneng

Krispiga och smakrika frön som doftar och smakar fantastiskt. Lätt att variera med olika kombinationer av frön, nötter och kryddor. Använd som topping på sallader, soppor, nudelrätter - gott på det mesta!



25 min

Ca 15 serveringar

Ingredienser

- 100g solroskärnor
- 100g pumpakärnor
- 15g **Santa Maria Paneng Spice Mix**
- 10g olivolja

Gör så här

1. Blanda alla ingredienser väl. Se till så att kryddan täcker fröna så mycket som möjligt.
2. Sprid ut kärnorna i ett lager på bakplåtspapper.
3. Rosta i ugn på 175°C tills kärnorna fått fin färg och doft. Rör om då och då.
4. Låt svalna och servera som topping på allt ifrån sallader till soppor, eller ät dem som snacks.





Dipsås Paneng

En spännande dip till allt asiatiskt, prova som topping på nudlar!



10 min +
30min

Ca 5 st serveringar

Ingredienser

- 150g grekisk yoghurt
- 100g kokosgrädde
- 15g **Santa Maria Paneng Spice Mix**
- 10g honung
- 5g limejuice
- 2g riven ingefära
- 1g Salt

Gör så här

1. Vispa ihop alla ingredienser utom saltet.
2. Smaka av med salt.
3. Täck med plastfilm och låt stå i kyl i 30min innan servering.
4. Servera som dip till färska grönsaker, bröd, eller använd som dressing eller kall sås.





**Du hittar fler recept på
Paulig Pros hemsida**