

The logo for Santa Maria, featuring the brand name in a white serif font inside a dark blue oval with a small red diamond at the bottom center.

Santa Maria

CATCH THE TASTE OF FIRE

For the burning love of Grilled Food

NO FIRE
REQUIRED

ET RYKENDE HETT

grillkonsept!

58%

av de spurte i Sverige mener at grillet mat **smaker bedre**.*

BBQ

Bbq/ hamburgere / grillet kjøtt er den **nest største kategorien** innen restaurantmiddager i Storbritannia.*

OVER 70%

av svenske og britiske forbrukere velger tradisjonelle retter når de spiser lunsj ute.*

46%

av svenskene ser på seg selv som fleksitarianere når de spiser middag ute.*

Bli kjent med Santa Marias nye matkonsept, som lar deg servere grillet mat fra hele verden alle dager hele året! Vårt kjærlighetsforhold til alt som er grillet er en trend som holder seg.

Her får du inspirasjon til å utforske grillsmaker fra Texas til Tokyo. Vi lover deg enkle løsninger, en serie splitter nye produkter og, selvfølgelig, en rekke oppskrifter fra superfreshe veganburgere til klassisk biff med en twist.

Og husk: Dette er matlaging som ikke krever kompliserte teknikker, metoder eller miljøer. Du trenger ikke en gang åpen ild. Bare et åpent, nysgjerrig sinn. Og et skarpt øye på temperaturen! Den karakteristiske bruningen og de magiske aromaene og smakene vi alle har sånn lyst på, oppstår ikke med mindre temperaturen er helt nøyaktig.

For å forstå hva som driver trenden med grillet mat har vi gjort en grundig markedsundersøkelse i Sverige og England. Les mere i vår Grillrapport.

Alle oppskriftene i dette heftet er utarbeidet for å fungere i ethvert profesjonelt kjøkken som har en ovn eller et stekebord.

It's all about the taste of fire. Let's catch it!

**NO FIRE
REQUIRED**

KILDE:
Santa Maria Grill Report 2018

Tastes of Fire

LIGHT THE FIRE WITH SOME FINGERFOOD

Peruvian halibut and salmon ceviche

Korean BBQ taco in salad leaves

Crispy wontons with Korean BBQ mayo

Korean spicy Chicken Wings with Korean BBQ sauce,
spring onion and sesame seeds

FULL FLAME DISHES

Mexican black bean burger with pico de gallo & chipotle glaze

Jamaican Jerk Chicken

Chicken taco L.A.-style

Argentinian style short ribs with Chimichurri

Oven baked Chimichurri salmon

Pulled Aubergine with BBQ sauce and fried Halloumi

Caribbean style Club sandwich

MEXICAN BLACK

Bean BURGER

Vår versjon av den populære meksikanske sandwichen, fylldig og smakrik svart bønneburger med vegansk aioli, pico de gallo og Chipotle Glaze.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

PICO DE GALLO:

4	tomater
3	vårløk
50 g	fersk koriander
1	grønn serrano, chili
2 ss	raps- eller solsikkeolje
2 ss	lime, saften
1 ts	Santa Maria Rock Salt

VEGANSK AIOLI:

1 ss	aquafaba, kikertvann
2 ts	sitron, saften
3 dl	raps- eller solsikkeolje
1	stort hvitløksfedd
0,5 ts	Santa Maria Rock Salt

I TILLEGG:

10	hamburgerbrød etter eget ønske
5 ss	Santa Maria Glaze Chipotle

SVART BØNNEBURGER:

1,5 dl	ristede solsikkekjerner
1,5 dl	ristede gresskarkjerner
700 g	kokte og avrente svarte bønner
550 g	kokt brun ris
1 ss	Santa Maria Paprikapulver
1 ss	Santa Maria Spisskum
1,5 ts	Santa Maria Chilipepper Red Hot Flakes
2	løk
1 ss	Santa Maria Tellicherry Black Pepper, nykvernet
0,5 dl	Santa Maria BBQ Sauce Original
1 ss	Santa Maria Rock Salt

Eller ta en snarvei med
Gold & Green Pulled Oats Veggie Burger
SE PAKKEN FOR DETALJER



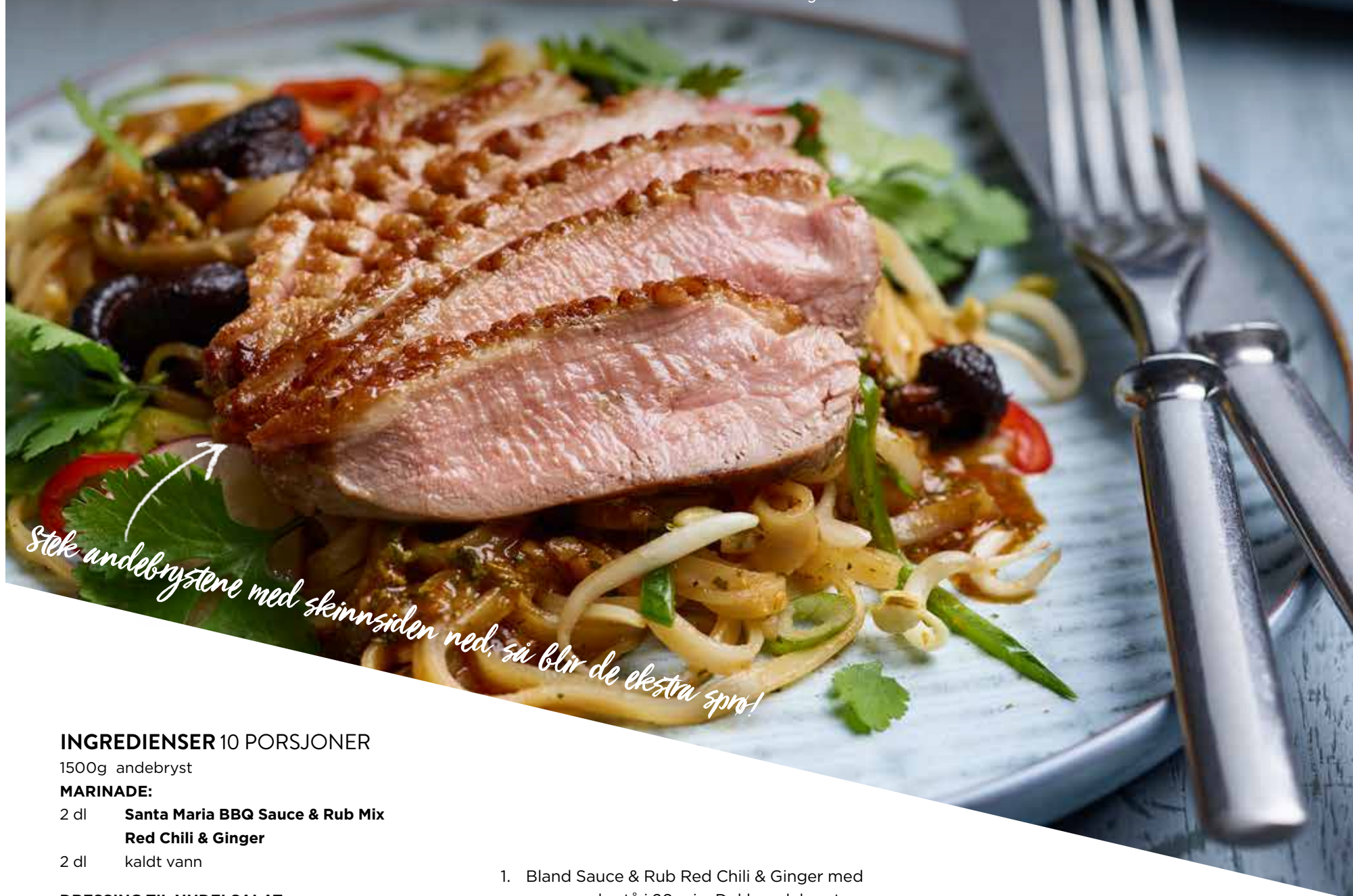
Full av
grønn saftighet!

1. Hakk solsikke- og gresskarkjerner grovt i en foodprosessor.
2. Tilsett resten av burgeringrediensene og kjør til finhakkert konsistens.
3. Form farsen til 10 burgere. Oppbevares i kjøleskap.
4. Rett før servering bruner du burgerne på sterk varme til de har fin farge på begge sider. Vær forsiktig når du snur dem.
5. Finhakk ingrediensene til Pico de Gallo. Bland i en bolle og smak til med olje, lime og salt. Oppbevares i kjøleskap til servering.
6. Kjør aquafaba og sitron i en foodprosessor. Tilsett olje litt om gangen mens du lar maskinen gå, til konsistensen er som majones.
7. Finhakk og tilsett hvitløk, smak til aiolien med hvitløk og salt. Oppbevares i kjøleskap frem til servering.
8. Skjær hamburgerbrødene i to og rist dem. Smør vegansk aioli på brødet, legg på Chipotle Glaze, bønneburger, pico de gallo og toppen av brødet.

CRISPY DUCK BREAST

with red chili & ginger

Sprøstekt andebryst med risnudler, rød chili- og ingefærdressing, soya-saus, shiitake og srirachamajones.



INGREDIENSER 10 PORSJONER

1500g andebryst

MARINADE:

2 dl **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix
Red Chili & Ginger**

2 dl kaldt vann

DRESSING TIL NUDELSALAT:

80 g **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix
Red Chili & Ginger**

1,5 dl kaldt vann

1,5 dl soyasaus

1,5 dl rapsolje eller solsikkeolje

SALAT MED RISNUDLER:

450 g **Santa Maria Rice Noodles**

Vårløk, sukkererter, babyspinat, fersk koriander

SRIRACHAMAJONES:

0,5 dl **Santa Maria Sriracha Sauce**

5 dl majones

200 g shiitakesopp

0,5 dl soyasaus

1. Bland Sauce & Rub Red Chili & Ginger med vann, og la stå i 20 min. Dekk andebrystene med marinaden. La stå i kjøleskap over natten.
2. Stek andebrystene med skinnsiden ned til skinnet er sprøtt. La dem steke ferdig i ovn på 170 °C til de har en kjernetemperatur på 56 °C. Ta ut av ovnen og la hvile i minst 10 minutter. Skjær i skiver rett før servering.
3. Bland majones med srirachasaus. Tilsett eventuelt mer sriracha dersom du vil ha sterkere smak.
4. Del shiitake i to, bland med soyasaus og bak dem i ovn på 200 °C i 10 minutter. Avkjøl.
5. Bland alle ingrediensene til nudelsalad-dressingen. Dette kan gjerne gjøres dagen før.
6. Kok risnudler etter anvisning på pakken. Bland risnudlene med chili- og ingefærdressing, hakket vårløk, sukkererter, babyspinat og koriander.
7. Server sprøstekt andebryst med risnudler, srirachamajones, shiitake og hakket koriander.

Slik får du freshe sauser på 15 minutter!

Oppdag våre nye hotte og allsidige krydderblandinger! Chimichurri og Red Chilli & Ginger blir til freshe sauser til dine stekte, grillede eller bakte grønnsaker på noen få minutter. Det er bare å tilsette like deler olje og vann. Red Chili & Ginger-blandingen trenger i tillegg én del japansk soyasaus!

Og husk:

Sausene egner seg også godt som salatdressing eller i en marinade.



Chimichurri på 1-2-3!



1 DEL
RUB

+



1 DEL
VANN

+



1 DEL
OLIVENOLJE



Og her er Red Chili & Ginger!



1 DEL
RUB

+



1 DEL
VANN

+



1 DEL
JAPANSK
SOYASAUS

+



1 DEL
NØYTRAL
OLJE



Peruvian HALIBUT AND SALMON CEVICHE

Peruansk kveite- og lakseceviche med chimichurri.
Server som forrett eller snacks.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

500 g skinn- og beinfri laks
500 g hvit fisk, f.eks. torsk eller kveite
6 lime
0,5 dl **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri**
1 dl olivenolje
3 avocado
2 dl hakket koriander

1. Skjær fisken i middels store terninger. Press limesaft over fisken og la den stå i kjøleskap over natten.
2. Tilsett chimichurri, olivenolje, avokado i terninger og hakket koriander.
3. Serveres som tilbehør, snacks eller forrett.

CRISPY Wontons WITH KOREAN BBQ MAYO

VEGETARIAN

Sprø wontons med kål, sopp, soya glaze og koreansk BBQ-majones.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

600 g hodekål
600 g sopp
3 løk
300 g **Santa Maria Glaze Asian Style Soy**
0,5 dl raps- eller solsikkeolje
60 g **Santa Maria BBQ Sauce Korean Style**
300 g majones
50 wontonark
Koriander til garnering (valgfritt)
Santa Maria Sesamfrø, hvite til garnering

1. Skjær kålen i 2 cm tykke skiver. Brun kålen på begge sider i en varm stekepanne, rett over et gassbluss eller på stekebord.
2. Skjær sopp og løk i skiver. Varm oljen i en stekepanne, tilsett sopp og løk. Stek til de har fin farge.
3. Tilsett Asian Soy Glaze. Se til at grønnsakene er glasert over det hele.
4. Ha kål, løk og sopp i en foodprosessor og kjør raskt sammen. Resultatet skal være et grovhakket fyll til wontonarkene.
5. Bland Korean Style BBQ Sauce med majones. Oppbevar i kjøleskap til servering.
6. Legg en toppet teskje fyll midt på hvert wontonark. Brett hjørnene mot midten, løft forsiktig opp dumplingene og forsegle dem med fingrene.
7. Friter dumplings ved 175 °C til de er gylne.
8. Serveres umiddelbart med Korean Style BBQ-majones. Dryss koriander og ristede sesamfrø over.





Korean BBQ TACO

Tradisjonell koreansk BBQ-taco i salatblad med stekt svinekjøtt. Toppes med Korean Style BBQ Sauce, sesammajones, sesamfrø, reddik, vårløk og koriander.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

- 5 dl japansk soyasaus
- 6 dl vann
- 1 appelsin i skiver
- 3 sjalottløk, grovhakket
- 6 hvitløksfedd
- 2 ss **Santa Maria Malt Ingefær**
- 2 ss **Santa Maria Koriander, Hel**
- 2 **Santa Maria Kanel, Hel**
- 2 dl sukker
- 1500 g tynnribbe uten bein
- 3 hjertesalat
- 10 reddiker
- 1 bunt vårløk
- 1 bunt koriander
- 1 dl **Santa Maria Hvite Sesamfrø, ristede**
- 3 dl majones
- 2 ss sesamolje
- 1 flaske **Santa Maria BBQ Sauce Korean Style**

1. Kok opp soyasaus, vann, appelsin, sjalottløk, hvitløk, ingefær, koriander, kanelstenger og sukker i en kjele. Legg tynnribben i en dyp langpanne og hell væsken over. Dekk med aluminiumsfolie og stek i ovnen på 120 °C i 4 timer eller på 90 °C over natten. Avkjøles i press. Skjær kjøttet i jevne, 2 cm tykke skiver.
2. Skyll salatbladene. Skjær reddik og vårløk i tynne skiver, og hakk koriander. Rist sesamfrø i en tørr stekepanne. Bland majones med sesamolje.
3. Stek kjøttet på sterk varme til det har fått en sprø overflate.
4. Fyll salatbladene med stekt ribbe, drypp over litt av stekekraften for å få ekstra smak. Toppes med BBQ Sauce Korean Style, sesammajones, sesamfrø, reddik, vårløk og koriander.

*Tortillaen tok
turen til Korea
- oppdag en ny tacosmak!*

JAMAICAN *jerk* CHICKEN

Jamaican Jerk-kylling med krydret bønneris og ristet kokos. Kylling med dyp, krydret smak av Jamaican Jerk. Serveres med ris og toppes med crème fraîche, Caribbean Adobo Sauce, ristet kokos, vårløk og koriander.

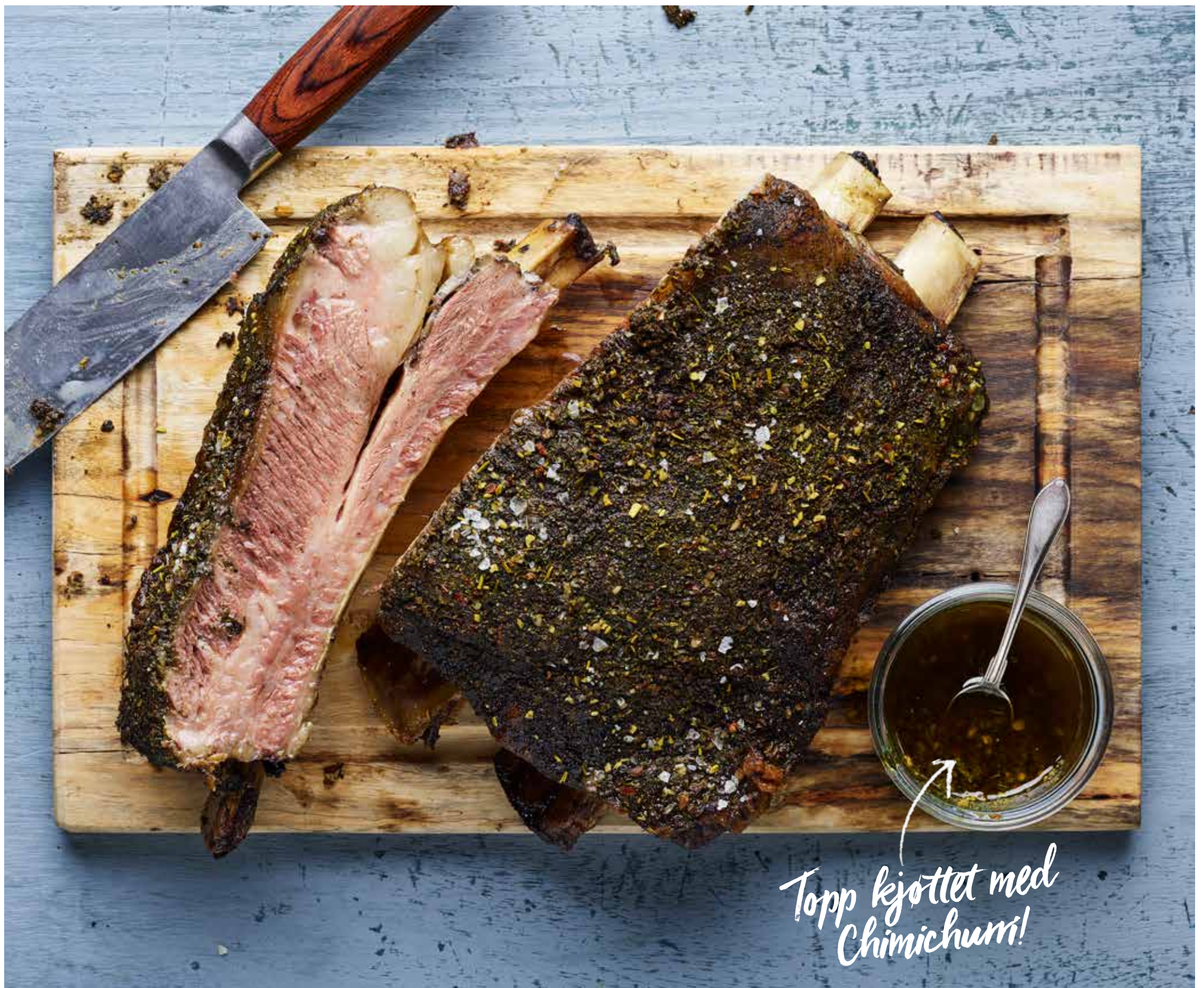
INGREDIENSER 10 PORSJONER

1500 g kyllinglår med skinn
1 dl rapsolje
1 dl **Santa Maria Jamaican Jerk Seasoning**
2 løk, finhakket
4 hvitløksfedd, finhakket
1 ss **Santa Maria Malt Allehånde**
1,5 ss **Santa Maria Malt Ingefær**
1 ts **Santa Maria Chili Pepper Red Hot Flakes**
1 ss **Santa Maria Timian**
8 dl jasminris, skylt
1 dl tomatpuré

5 dl **Santa Maria Coconut milk**
10 dl vann
0,5 dl kyllingfond
4 dl kidneybønner, skylte
2 dl crème fraîche
4 dl ristede kokosflak
1 bunt vårløk
1 bunt fersk koriander
1 flaske **Santa Maria BBQ Sauce**
Caribbean Style Adobo

1. Brun kyllinglårerne i rapsolje til skinnet er sprøtt. Legg kyllingen i en form, tilsett Jamaican Jerk og salt. Stek i ovn på 175 °C til kyllingen er gjennomstekt.
2. Fres løk og hvitløk i rapsolje til det er mykt. Tilsett krydderne og stek under omrøring. Tilsett ris og tomatpuré og rør rundt. Tilsett kokosmelk, vann og kyllingfond og kok til risen er ferdig. Rør inn kidneybønner når risen er klar.
3. Server kyllingen med ris og topp med crème fraîche, Caribbean Style Adobo Sauce, ristet kokos, vårløk og hakket koriander.

*Topp med
ristede kokosflak!*



*Topp kjøttet med
Chimichurri!*

Argentinian style SHORT RIBS WITH CHIMICHURRI

Short ribs er kongen av storfe. Smaken blir himmelsk ved hjelp av vår urterub og fantastiske chimichurri.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

- 2 kg short ribs av storfe
- 2 dl **Santa Maria Rub Herbs**
- 2 dl **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri**

TIPS

Server kjøttet med gode, ovnsstekte poteter og grillete grønnsaker.

1. Brun kjøttet på sterk varme i litt olje. Legg kjøttet i en form og gni inn urterub. Dekk med aluminiumsfolie og tilbered i ovnen på 85-90 °C over natten.
2. Bland chimichurri som angitt på pakken.
3. Ha chimichurri på kjøttet ved servering.

**NO FIRE
REQUIRED**

HOT roasted VEGGIE TACOS

All in
VEGAN

Bake hel
blomkål dyppet i
Red Chili & Ginger Sauce!

Taco med bakt blomkål med rød chili og ingefær, ananas, guacamole, chunky salsa og gresskarkjerner. Vegansk taco med masse smak.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

- 50 g **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix, Red Chili & Ginger**
- 50 g soyasaus
- 50 g kaldt vann
- 50 g rapsolje eller solsikkeolje
- 1,5 kg blomkål
- 300 g fersk ananas
- 30 g **Santa Maria BBQ Sauce Caribbean Style Adobo**
- 200 g gresskarkjerner
- 20 g kaldt vann
- 10 g **Santa Maria Rock Salt**
- 20 **Santa Maria Tortilla 6"**
- 250 g **Santa Maria Guacamole, opptint**
- Santa Maria Chunky Salsa, Medium**
- 50 g fersk koriander
- 150 g løk

Eller ta en snarvei med
Gold & Green Pulled Oats Veggie Balls!
SE PAKKEN FOR DETALJER

1. Bland Sauce & Rub Red Chili & Ginger med vann og soyasaus. Tilsett oljen forsiktig mens du rører til en glatt saus.
2. Gni sausen inn i blomkålhodene. Bak dem hele i ovn på 200 °C i 30 minutter eller til de er møre. Hold dem varme frem til servering.
3. Skjær av skallet på ananasen og del den i biter. Mariner ananasbitene i Caribbean Adobo Sauce. Sett i kjøleskap frem til servering.
4. Bland gresskarkjerner med kaldt vann og salt i en bolle. Fordel dem på et stekebrett og ristes i ovnen på 175 °C i 20 minutter eller til kjernene er sprøe og har fått en fin farge. La dem avkjøles og hakk dem så grovt.
5. Hakk koriander og løk.
6. Varm tortillas, skjær blomkål i porsjonsbiter. Fyll hver tortilla med en bit blomkål, litt ananas, guacamole og chunky salsa. Topp tacoen med koriander, løk og ristede gresskarkjerner.

NO FIRE
REQUIRED

Caribbean Club SANDWICH

Supergod karibisk club sandwich med adoboglasert kylling, pickles, svarte bønner og fersk tomat.

*Gi kyllingen
en karibisk
opplevelse!*



INGREDIENSER, 10 PORSJONER

200 g hjertesalat
2 store tomater
1,2 kg kyllingfilet, i tynne skiver
1,5 dl majones
1 ss **Santa Maria Lemon Curry**
400 g svarte bønner på boks
1 ss sukker
1 ss japansk soyasaus
1 løk
2 spansk chilipepper, rød
1 ss **Santa Maria Pickling Spice Mix**
20 skiver godt brød
100 ml **Santa Maria BBQ Sauce**
Santa Maria Caribbean Style Adobo
Santa Maria Rock Salt
Santa Maria Black Pepper

1. Skjær tomatene i skiver og del salaten i blader. Sett til side.
2. Skjær kyllingfiletene i tynne skiver og bank dem litt ut. Sett til side.
3. Bland majones med lemon curry og la stå i ca. 30 minutter.
4. Hell vannet av bønnene og ha dem i en kjele med vann, sukker og soyasaus. Rør rundt og la væsken koke inn. Sett til side.
5. Kutt chili og løk i tynne skiver og bland med pickleskrydder som angitt på emballasjen. La stå i minst 10 minutter.
6. Pensle de tynne kyllingskivene med litt olje og grill dem i tørr og svært varm grillpanne eller på grill. Når de løsner lett fra risten, er det på tide å snu dem og grille den andre siden. Krydre med salt og pepper, og deretter Caribbean Adobo Sauce. Sett til side.
7. Rist brødet gyllenbrunt i en tørr stekepanne eller på grillen.
8. Monter: brød, bønner, salat, tomat, grillet kylling, lemon currymajones, syltet chili og løk. Avslutt med koriander og øverste del av brødet.
9. Serveres gjerne med søtpotetfries.

NYHET! Red chili & ginger



Red Chili & Ginger blir til en fantastisk dipp for rå eller stekte grønnsaker på et par minutter. Mulighetene er like uendelige som den fylldige chili- og ingefærsmaken, stappfull av sødme fra ananas og løk. Den rundes av med en frisk smak av sitrongress, lime og galangal og forsegles med en touch av koriander.

BBQ SAUCE & RUB MIX
RED CHILI & GINGER
490 G
ART NR: 101999

Se baksiden
for alle EPD-nr.

Lag din egen BBQ RUB- sattblanding

PERFEKT NÅR DU LEGGER SISTE
HÅND PÅ GRILLET KJØTT, FISK,
KYLLING ELLER GRØNNSAKER..

SANTA MARIA RUB HERBS
SANTA MARIA RUB CHIPOTLE & CITRUS
+ SANTA MARIA SEA SALT



NYHET! Chimichurri

Oppdag vår nye hotte og allsidige sør-amerikanske krydderblending! Det er bare å tilsette olje og vann, så har du en frisk saus til dine stekte, grillede eller bakte grønnsaker i løpet av noen minutter. Sausen egner seg også til salat-dressing eller i en marinade.

BBQ SAUCE & RUB MIX
CHIMICHURRI
350 G
ART NR: 101998



Lag ditt eget BBQ RUB-smør

BLAND KRYDDERBLANDINGEN MED SMØR,
FORM TIL EN PØLSE OG FRYS. BRUK ET
RIVJERN FOR Å HØVLE SMØR OVER
GRØNNSAKER, KJØTT, KYLLING OG FISK.

Chimichurrismør
ROMTEMPERERT SMØR
+
SANTA MARIA SAUCE & RUB
CHIMICHURRI

Smoked peppersmør
ROMTEMPERERT SMØR
+
SANTA MARIA RUB STEAKHOUSE

Urtesmør
ROMTEMPERERT SMØR
+
SANTA MARIA RUB HERBS



WE'RE still here!



AMERICAN
BBQ SAUCE
HICKORY
2360 G
ART NR: 4680



AMERICAN
BBQ SAUCE
ORIGINAL
2360 G
ART NR: 4679



BBQ SAUCE
SPICY GINGER
& LEMON
2100 G
ART NR: 200389



BBQ SAUCE
ORIGINAL
2050 G
ART NR: 4678



GLAZE
CHIPOTLE
2240 G
ART NR: 4628



GLAZE
MANGO
JALAPEÑO
2160 G
ART NR: 4631

Lag dine egne SAUSER OG DRESSINGER

Våre krydderblandinger og rubs er det perfekte utgangspunktet for å lage dine egne sauser og dressinger. Du finner oppskrifter på nettsiden vår!

SANTA MARIA RUB CHILI
+ SANTA MARIA SEA SALT



Creamy herb
VINAIGRETTE



Chili & Ginger
MAJONES



Chipotle & Citrus
DRESSING



Chili, mango & sesame
DIP



Korean coconut
DIP



Squeeze me!

Vår nye **BBQ Glaze Asian Style Soy** åpner for store umami-opplevelser og gir en asiatisk twist til laks, kylling og sprø grønnsaker.

Vår **BBQ Sauce Korean Style** er en perfekt kombinasjon av søtt, salt og spicy med smak av Asian fusion.

Vår **BBQ Sauce Caribbean Style Adobo** er en ny tolkning av den klassiske marinaden – frisk, fruktig og med en touch av koriander og hete.

NYHET!



BBQ SAUCE
KOREAN STYLE
1000 G
ART NR: 200518

NYHET!



BBQ GLAZE
ASIAN STYLE SOY
1000 G
ART NR: 200519

NYHET!



BBQ SAUCE
CARIBBEAN STYLE
ADOBO
1000 G
ART NR: 200520



MARINADE
ALLROUND

2500 ML
ART NR: 4620



GRILL OIL
ORIGINAL

2500 ML
ART NR: 4614



RUB
HERBS

580 G
ART NR: 101276



RUB
STEAKHOUSE

565 G
ART NR: 101277



RUB
CHILI

500 G
ART NR: 101275



RUB
CHIPOTLE
CITRUS

650 G
ART NR: 101325

PULLED Aubergine BURGER

*Pulled aubergine med BBQ Sauce
Original med stekt halloumi, kål,
koriander og sjalottløk.*

VEGETARIAN

INGREDIENSER 10 PORSJONER

6	auberginer
2 dl	Santa Maria BBQ Sauce Original
1	liten spisskål i tynne skiver
2 dl	hakket koriander
2	gulrøtter, raspet
3	lime
2	sjalottløk i tynne skiver
3 ss	rapsolje
0,5 ss	Santa Maria Rock Salt
2 ts	Santa Maria Black Pepper, nykvernet
2 ts	Santa Maria Chili Flakes
3 dl	majones
1	hvitløksfedd
1 dl	hakket koriander
2	rødløk
3	tomater
400 g	halloumiost
2	egg
	hvetemel eller maisenna
	Panko brødrasp
10	briochebrød

*Eller ta en snarvei med
Gold & Green Pulled Oats Veggie Burger!
SE PAKKEN FOR DETALJER*

1. Stikk små hull i auberginene med en gaffel. Bak auberginene på 250 °C til de er møre. Skjær dem i to på langs og skrap ut innmaten fra skallet ved hjelp av en skje. Legg auberginekjøttet på et stekebrett med bakepapir og bland med BBQ-sausen. Bak auberginen på sterk varme et par minutter før servering.
2. Bland kål, koriander, gulrot, limejuice, sjalottløk, olje, salt, sort pepper og chiliflak.
3. Bland koriander og raspet hvitløk med majones.
4. Skjær rødløk og tomat i skiver.
5. Skjær halloumi i skiver og vend i mel/maisenna, deretter i pisket egg og til slutt i brødrasp. Friter osten før servering.
6. Rist brødet, anrett alle ingrediensene på det og server.

*Absolutt
grønnsaksburger!*

ASIAN GLAZED Salmon WRAP



*Tynne lakseskiver
i varm tortilla*

Wraps fylt med Asian glazed laks, sprø grønnsaker og wasabi- & sesamemajones.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

800 g laksefilet

2 dl **Santa Maria Asian Style Soy Glaze**

2 ss **Santa Maria Wasabi & Sesame**

2 dl majones

2 ts soyasaus

10 **Santa Maria Tortilla 10"**

Grønnsaker etter eget ønske, for eksempel salat, bønnespirer, sukkererter, avokado, reddik.

1. Skjær laksen i biter à 80 g.
2. Brun laksen på alle sider på sterk varme, bruk gjerne en grillpanne eller stekebrett.
3. Mariner laksen i Asian Style Soy Glaze i minst én time, helst over natten.
4. Bland majones og krydderblanding med Wasabi & Sesame, og smak til med soyasaus. Den smaker enda bedre hvis du lar den stå i kjøleskap over natten.
5. Skjær laksen i tynne skiver og server i tortilla sammen med valgfrie grønnsaker og Wasabi & Sesamemajones.

Chimichurri SALMON

Ovnsbakt chimichurrilaks med kål- og eplesalat, ovnsstekte poteter og chilimajones.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

1500 g laksefilet uten bein

1,5 dl **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri**

blandet som angitt på pakken

1 kålhode

2 sjalottløk

3 Granny Smith-epler

0,5 rød chili

1-2 dl grovhakket koriander

1,5 dl limejuice

0,5 dl rapsolje

Santa Maria Rock Salt

Santa Maria Tellicherry Pepper

2 kg faste poteter

0,5 dl **Santa Maria BBQ Rub Chili**

4 dl majones

TIPS Server med en blanding av friske urter

1. Legg laksen i en form. Bland chimichurri-krydderblandingen som angitt. Fordel chimichurri over hele laksefileten. Bakes i ovn på 170 °C til kjernetemperatur 52 °C.
2. Finsnitt kål og skjær sjalottløk i tynne skiver, rasp eplene, hakk koriander og chili, og bland med 1 dl limejuice og rapsolje. Tilsett salt og sort pepper.
3. Bland poteter med rapsolje og salt, og bak dem på 225 °C til potetene har fin farge er og møre.
4. Bland chilirub og 0,5 dl limejuice med majones.

Ps. Blir like godt med torsk!



*Bland majones
med chilirub
og lime!*

AMERICAN BBQ WINGS
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR

GRILLED SALMON
SIDE 18



OREGANO
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR

AMERICAN BBQ SAUCE
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR

MEXICAN STREET CORN THAI STYLE
SIDE 23



CHILI EXPLOSION
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR

MOROCCAN TAGINE
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR



CHICKEN TACOS L.A. STYLE
SIDE 25

KANEL
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR

nye smaker



PERUVIAN CEVICHE
SIDE 8



SHORTRIBS WITH
CHIMICHURRI
SIDE 11

SANTA MARIA TILBYR

grillsmak fra hele verden

Helt siden Santa Maria ble etablert, har vi reist verden rundt på jakt etter smaker, etter den sterkeste chillien, de fineste limebladene, de jevneste sesamfrøene. Vi har følt, blandet, rørt og smakt. Og tatt det hele med hjem.



TUVAK SPITS
DU FINNER
DETALJER
PÅ NETTSIDEN
VÅR



**SOUTH EAST
ASIAN BANH-MI**
SIDE 24



JAPANESE TATAKI
SIDE 23



TANDOORI CHICKEN
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR



RED CHILI & GINGER
SIDE 6



NELLIK
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR



VANILJE
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR

BBQ GLAZE
DU FINNER DETALJER
PÅ NETTSIDEN VÅR

Vi har alltid vært lidenskapelig opptatt av smak. Vi vil alltid brenne for å lage mat med fantastisk smak. Vi ønsker å åpne sansene dine, inspirere deg til å prøve nytt, grillkjøkken over hele verden syder bokstavelig talt med nye smaker og nye måter å tenke grillmat på. Fra Sørøst-Asia og Sør-Amerika til Korea og Mexico.

Vår globale lengsel etter grillmat har aldri vært større. Det er en kjærlighet som er dypt forankret i oss alle, i alle kulturer, land og verdensdeler. Santa Maria overfører denne kjærligheten i nye rubs, krydderblandinger, glazes og grillsauser. Vi skaper helt nye smakskombinasjoner som forvandler tradisjonelle retter til moderne og sunne grillfavoritter fra alle verdenshjørner, for alle årstider.



Avslutt med et dress av dine favoritturter!

KOREAN SPICY CHICKEN *Wings*

Kyllingvinger med Korean BBQ Sauce, vårløk og sesamfrø. Deilig fingermat på sitt beste.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

- 1,2 kg kyllingvinger
- Santa Maria Rock Salt**
- Santa Maria Tellicherry Black Pepper**
- 2 dl **Santa Maria Korean BBQ Sauce Korean Style**
- 3 ss **Santa Maria Hvite Sesamfrø**
- 1 vårløk, finhakket

1. Skjær av tuppen på vingene og del dem i leddet.
2. Kok vingene i 5-7 minutter til fett smelter ut. Tørk vingene godt med kjøkkenpapir, krydre salt og pepper.
3. Tilbered vingene i en form på 275 °C med varmluft og åpen ventil, ca. 10 minutter til de er gyldne og litt sprø.
4. Ha vingene i en bolle. Bland med saus og sesamfrø og anrett på tallerken eller i skål.
5. Garner med vårløk og server med ekstra saus i en skål.

MEXICAN STREET CORN

Thai Style

Grillede maiskolber på thai-vis med mye smak, penslet med majones, og rød chili.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

- 10 maiskolber
- 200 g majones
- 50 g **Santa Maria Sauce & Rub Mix Red Chili & Ginger**
- 100 g fersk koriander
- 25 g fersk mynte
- 3 lime
- Santa Maria Salt**

1. Varm opp en panne eller stekebord.
2. Grill maiskolbene til de har fin farge på alle sider.
3. Hakk urtene grovt.
4. Pensle maiskolbene med majones, rull dem i rød chili og ingefær, dryss urter over.
5. Press limesaft over og strø over salt.

SALMON *asian style* TATAKI

Helstekt laks med nydelig asiatisk glaze, den simpelthen smelter i munnen. Server med koriander- og agurksalat.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

- 800 g laksefilet
- 25 g **Santa Maria Sauce & Rub Red Chili & Ginger**
- 300 g **Santa Maria BBQ Glaze Asian Style Soy**
- 2 agurker
- 1 rødløk
- 25 g koriander
- 10 g limejuice
- 40 g ristede peanøtter
- 5 g sesamolje
- 5 g soyasaus

1. Skjær laksefileten i biter à 80 g.
2. Vend laksebitene i Red Chili & Ginger Sauce & Rub.
3. Stek laksen raskt på begge sider på sterk varme i stekepanne eller på stekebord.
4. Mariner deretter laksen i Asian Soy Glaze i minst én time, helst over natten.
5. Skrell agurken, ta ut frøene og skjær den i terninger. Skrell rødløk og skjær den i tynne skiver på en mandolin. Hakk koriander grovt.
6. Bland agurkterninger, rødløk og koriander med limejuice, ristede peanøtter, sesamolje og soyasaus.
7. Del laksen i tynne skiver, hver bit er passende til én forrett. Anrett med agurksalat.

**NO FIRE
REQUIRED**

SOUTH EAST ASIAN BANH-MI WITH PICKLING *Spice*

All in
VEGAN

Vietnamesisk Banh-Mi med soyaglasert sellerirot, pickles, vegansk majones, Korean-style BBQ Sauce, urter og sprøstekt løk.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

- 250 g gulrot
- 250 g agurk
- 30 g **Santa Maria Pickling Spice Mix**
- 1,5 kg sellerirot
- 300 g **Santa Maria BBQ Glaze Asian Style Soy**
- 25 g **Santa Maria Hvite Sesamfrø**
- 1 ss aquafaba, kikertvann
- 2 ss sitronjuice
- 3 dl rapsolje eller solsikkeolje
- 0,5 ts **Santa Maria Rock Salt**
- 10 baguetter, ca. 25 cm lange
- 1 dl **Santa Maria BBQ Sauce Korean Style**
- 50 g frisk koriander
- 25 g frisk mynte
- 50 g stekt løk

Eller ta en snarvei med
Gold & Green Pulled Oats Veggie Mince Natural
SE PAKKEN FOR DETALJER

1. Skrell gulrot og agurk. Finsnitt og bland med pickleskrydder. Sett til side frem til servering.
2. Skrell selleri og skjær i staver. Damp eller kok sellerien i 3 minutter. Avkjøl i kaldt vann.
3. Bland selleristavene i en bolle med Asian Soy Glaze og sesamfrø. Bakes i ovn på 245 °C i 10 minutter eller til stavene har fin brunfarge og er møre. Hold varmt frem til servering.
4. Kjør aquafaba og sitronsaft i en foodprosessor. Tilsett olje litt om gangen mens du lar maskinen gå, til konsistensen er som majones. Smak til med salt. Sett i kjøleskap frem til servering.
5. Skjær opp baguettene uten å skjære helt gjennom. Hakk urtene grovt.
6. Smør innsiden av hver baguette med vegansk majones og Korean Style BBQ Sauce. Fyll baguetten med selleri, picklede grønnsaker og dryss over urter og stekt løk. Ringle gjerne over litt ekstra Korean Style BBQ Sauce.

CHICKEN TACOS L.A. STYLE

Lag din egen California style chicken i myke tacos med sesamdressys.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

1 kg	kyllinglår uten skinn
200 ml	Santa Maria BBQ Sauce Korean Style
	Santa Maria Rock Salt
	Santa Maria Sort Pepper
20	Santa Maria Tortilla 6"
800 g	kål
1	gulrot, i fine strimler (julienne)
2	vårløk, i fine strimler

SESAMDRESSING:

1 dl	Santa Maria Hvite Sesamfrø
1 dl	rapsolje
0.5 dl	eplesidereddik
0.5 dl	japansk soyasaus
2	ingefær, fint raspet
2 ss	hvitløk, presset

SYLTET AGURK:

½	agurk i tynne skiver
1 ss	Santa Maria Pickling Spice Mix

PYNT:

vårløk i strimler
Santa Maria Hvite Sesamfrø
ekstra Santa Maria BBQ Sauce Korean Style

TIPS:

I stedet for at du fyller alle tortillaene, kan du la gjestene fylle sine egne ved bordet. Bare varm opp tortillaene og hold dem varme.

1. Krydre kyllinglårene med salt og pepper og bland med Korean BBQ Sauce i en bolle. La trekke i minst 30 minutter.
2. Varm en stekepanne og rist sesamfrøene mens du rører hele tiden, til de er gyllenbrune.
3. Ha ristede sesamfrø i en blender sammen med soyasaus, olje, eplesidereddik, ingefær og hvitløk. Kjør til en glatt saus og sett til side.
4. Bland agurkskivene med pickleskrydder som angitt på boksen. La stå og trekke i minst 15 minutter.
5. Skjær gulroten i tynne fyrstikkstrimler (julienne) og rasp kålen fint. Sett til side.
6. Stek de marinerte kyllinglårene i ovn på sterk varme, 275 °C, på et stekebrett i 10-15 minutter. Fordel lårene så det er god plass mellom dem. Stekes til lårene er gjennomstekte og brune i kantene. Dryss sesamfrø over.
7. Varm tortillas i en tørr stekepanne eller på takke før servering.
8. Bland kål og sesamdressing like før servering.
9. Fyll tortillaene i denne rekkefølgen: kål med dressing, gulrot i strimler, stekt kylling i strimler, ekstra BBQ-saus, vårløk og syltet agurk. Strø sesamfrø over til slutt.





INDIAN Lamb KEBABS

Lammekebab med ristede kikerter, squash, chèvre og hvitløkyoghurt.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

SALAT:

- 1 kg kokte kikerter
- 100 g olivenolje
- 600 g squash
- 10 g **Santa Maria Salt**
- 2 g **Santa Maria Tellicherry Black Pepper**
- 2 g **Santa Maria Spisskum**
- 500 g tomater
- 50 g vårløk
- 10 g mynte
- 70 g bladpersille
- 150 g chèvre

LAMMEKEBAB:

- 2 dl **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri**
- 1 dl kaldt vann
- 3 dl rapsolje eller solsikkeolje
- 1,2 kg kvernet lammekjøtt
- Santa Maria Salt**
- sitronbåter til serveringen

HVITLØKYOGHURT:

- 5 dl gresk eller tyrkisk yoghurt
- 2 store hvitløksfedd
- 10 g **Santa Maria Paprikapulver**
- Santa Maria Salt**

1. Bland kikertene med halvparten av olivenoljen. Tilsett salt og fordel dem på et stekebrett.
2. Skjær squash i skiver og bland med resten av olivenoljen. Tilsett salt og fordel på et annet stekebrett.
3. Stek kikerter og squash på 200 °C i 25 minutter, vend av og til. Ta kikerter og squash ut av ovnen, bland dem i en bolle og tilsett Tellicherry Sort Pepper og spisskummen.
4. Skjær tomater i terninger, hakk vårløk, urter og bland det med kikerter og squash.
5. Tilsett chèvre i biter rett før servering.
6. Bland Sauce & Rub Chimichurri med kaldt vann og olje.
7. Bland lammekjøttdeigen med chimichurri, form til avlange pølser og stek på sterk varme i stekepanne eller på takke.
8. Strø salt over og server med sitronbåter.
9. Hell yoghurten i en bolle.
10. Finhakk hvitløk og bland i yoghurten sammen med paprikapulver og salt.
11. Serveres sammen med kikertsalat og lammekebab.

Topp med biter av chèvre like for servering!



Her ble vår lidenskap for matlagning født

Vi har alle hatt en brennende kjærlighet til grillet mat siden tidenes begynnelse. Den går tilbake til våre mest primitive røtter og handler ikke så mye om selve ilden, men mer om smaken av ild. Om den varme, smakrike, fuktige røykfølelsen vi får i munnen. Om mørt kjøtt og de fantastiske grillrillene som gjør at alt får en smak av deilig sommerfrihet.

Det er en kjærlighet som er dypt forankret i alle kulturer, land og verdensdeler. Det er en kjærlighet som ikke har behov for kompliserte teknikker, spesielle miljøer eller årstider.

Det var grillet mat som vekket vår lidenskap for matlagning. Det er her vår pasjon for smak settes fri. Det er her splitter nye og klassiske kombinasjoner lever side om side. Det er mat som gir oss lyst til å fortsette og utforske det ukjente, til å oppdage en hel verden av grillsmaker.

Keep our burning love of grilled food alive. Catch the taste of fire.



Hot newcomers!

EPD	ART NR	BBQ
2076685	4679	American BBQ Sauce
2076693	4680	American BBQ Sauce Hickory
5202395	200519	BBQ Glaze Asian Style Soy
5202684	101998	BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri
5202726	101999	BBQ Sauce & Rub Mix Red Chili & Ginger
5202650	200520	BBQ Sauce Caribbean Style Adobo
5202403	200518	BBQ Sauce Korean Style
2076610	4678	BBQ Sauce Original
4915997	200389	BBQ Sauce Spicy Ginger & Lemon
4816815	101275	BBQ Rub Chili
4818167	101325	BBQ Rub Chipotle & Citrus
4816831	101276	BBQ Rub Herbs
4816963	101277	BBQ Rub Spice
668962	4628	Glaze Chipotle
546564	4631	Glaze Mango Jalapeño
1685890	4614	Grill Oil Allround
611129	4620	Marinade Allround

EPD	ART NR	KRYDDER
4815320	101196	Allehånde Malt
4816070	101222	Chilipepper Red Hot Flakes
4815494	101180	Ingefær Malt
4817821	101368	Jamaican Jerk Seasoning
4916110	101358	Kanel Hel
4815478	101184	Koriander Hel
4817995	101346	Lemon Curry
4816229	101226	Paprikapulver
1906353	4142	Rock Salt kvern
4820528	101206	Sesamfrø Hvite
4815957	101207	Spisskum
1906346	4140	Tellicherry Black Pepper kvern
5108881	101836	Timian
1705177	4114	Wasabi & Sesame

EPD	ART NR	TILBEHØR
4212569	4549	Chunky Salsa Medium
484204	4660	Coconut Milk
2974590	4919	Guacamole
4577714	100269	Pickling Spice Mix
4573127	200054	Rice Noodles
4578530	200107	Sriracha Sauce
2012409	4780	Tortillas 6"
2319788	4992	Tortilla 10"



TAKEAWAYS:

Grillet mat kan gi gjestene dine en lykkefølelse.

Gjestene har lyst på både tradisjonelle retter og internasjonale smaker.

Gjestene ønsker mer grønnsaker.

Sunt og lett er viktig, særlig til lunsj.

Gjestene elsker fortellinger, så sørg for å fortelle historien bak menyen din.

CRAVING TO LEARN MORE?

ØSTLANDET:
Gjermund Opsahl
tlf: 959 95 560
gjermund.opsahl@paulig.com

VESTLANDET:
Martin Christensen
tlf: 451 22 373
martin.christensen@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

KEY ACCOUNT MANAGER
Yngve Storrø
tlf: 911 34 511
yngve.storro@paulig.com

COUNTRY SALES MANAGER
Siri Eng
tlf: 915 19 681
siri.eng@paulig.com

SALES COORDINATOR
Katrine Willas Bure
tlf: 408 53 717
katrine.bure@paulig.com



PurePrint® by KLS
Produced 100% biodegradable
by KLS PurePrint A/S



santamariafoodservice.no

FØLG OSS PÅ FACEBOOK:
f /SantaMariaFoodserviceNorge