



Santa Maria

HELE VERDENS SMAGE I DET GRØNNE KØKKEN

Få smæk på smagen i de grønne retter fra Asien, Indien, Middelhavet, Mellemøsten, Tex Mex og BBQ køkkenet.

Få hjælp til at finde et inspirerende og beskrivende menunavn.

SANTA MARIA FOODSERVICE IS NOW

 PAULIG^{PRO}

MÆTTE GÆSTER IND I EN VERDEN AF GRØN MAD

Vi oplever en stor efterspørgsel efter tips og inspiration til, hvordan man skaber lækre retter med grøntsager. Retterne skal være mættende og attraktive, så de tiltrækker både de gæster, der lever efter de grønne principper, men også alle de andre, der ikke helt har fantasi til det endnu.

Flere og flere køkkener arbejder med årstidens grøntsager og efter Fødearestyrelsen Kost- og klimaråd. Den grønne omstilling betyder, at der skal flere klimavenlige menuer på menuplanen og der er stor fokus på de danske, lokale basisråvarer i sæson, de nye grønne proteiner og umami-kilder.

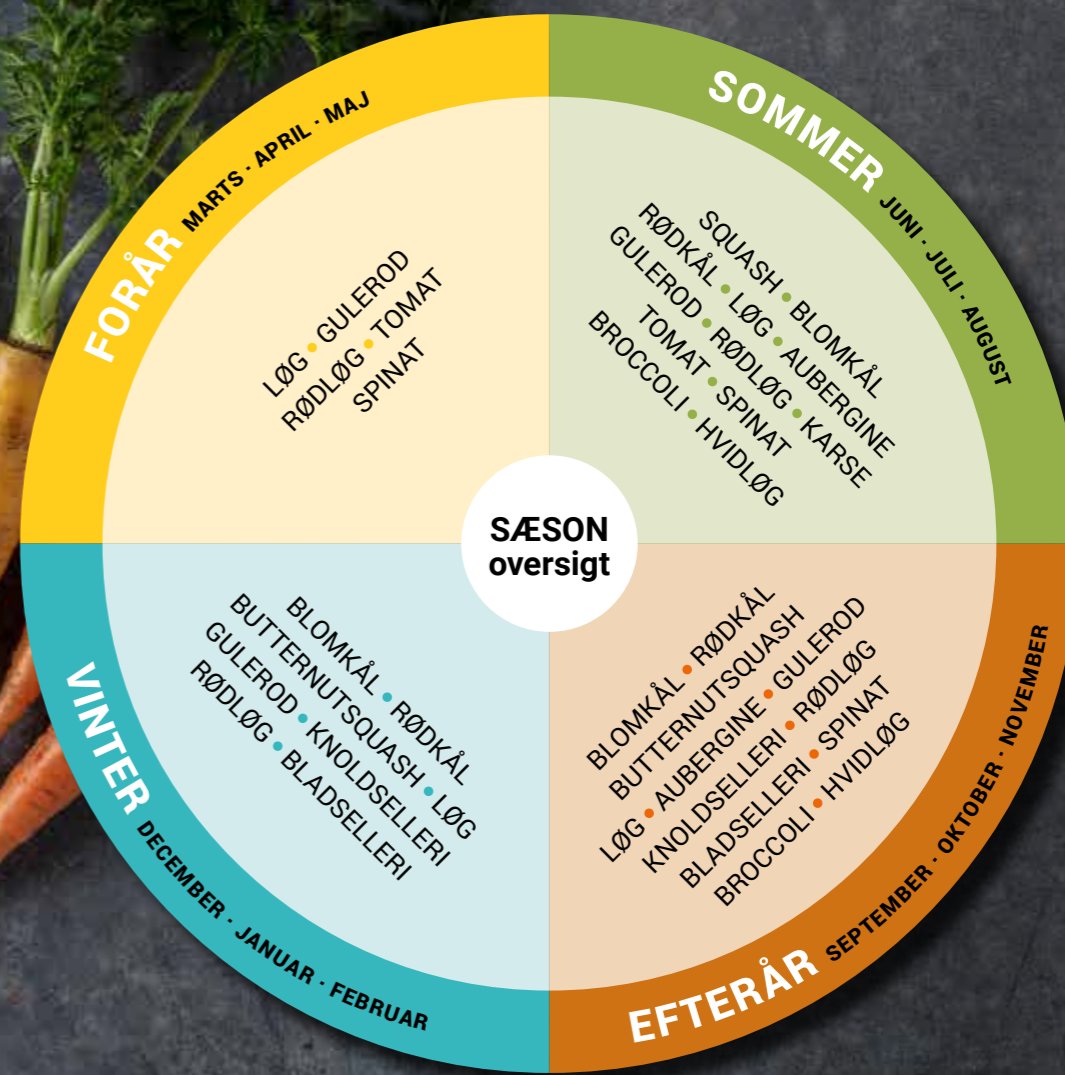
Hos Paulig Pro arbejder vi hele tiden på, at finde de nyeste smagskombinationer og -oplevelser. Vi elsker at smagsdreje råvarer og har fuldt fokus på, at sætte smag på det grønne køkken. Med lokalt årstidsgrønt som den primære råvare i kombination med Santa Marias verdenskøkken, vil vi i denne folder give et bud på lækre grønne retter, som er lige til at sætte på menuen og skabe gæsteglæde.

Vores kunders behov styrer vores mission og gennem årene, har vi samlet en masse viden. Vi har skabt produkter således, at det er nemt og lønsomt, at lave autentiske retter fra flere af verdens køkkener. Med lokalt årstidsgrønt som den primære råvare i kombination med Santa Marias verdenskøkken, vil vi i denne folder give et bud på lækre grønne retter, som alle gæster kan være med til.

VÆLG ALTID GRØNTSAGER I SÆSON

Er dit køkken også igang med grønnere menuer med lavere CO₂ aftryk?

Få en god start ved at bruge basisråvarer i sæson, som hovedbestanddelen i din menuplanlægning.



INSPIRÉR TIL LÆKRE GRØNNE RETTER

Her finder du inspiration til en mere appetitlig navngivning, som nudger dine gæster til at vælge dagens vegetarret.

Navngivningen af maden spiller en væsentlig rolle for dine gæster – hjælp dem til at vælge en grøn ret frem for en med kød.

At kalde maden for dagens vegetarret, er ikke særlig inspirerende eller genkendeligt, så brug tabellerne til at skabe et beskrivende og appetitvækkende navn.

Du behøver ikke bruge alle felterne. Det vigtigste er at nævne ingredienser, smag, duft og udseende til at beskrive retten på en legende måde.



Husk, vi spiser med alle 5 sanser samt vores 6. sans, som er vores forventninger.

Beskriv, hvad maden er, frem for hvad den ikke er. Ordet 'vegetarret' afholder mange fra at vælge den ret, fordi de ikke ved, hvad det er. Brug hellere ord, der forbindes med nydelse og velsmag.

METODE 1

Beskriver tekstur/konsistens, basisråvare, oprindelse, årstid, smag og tilbehør.

TEKSTUR/KONSISTENS	HOVED-BESTANDDEL	BINDE-ORD	OPRINDELSE, ÅRSTID, TILBEREDNINGSMETODE M.M.	TILBEHØR	BINDE-ORD	SMAG/UDSEENDE	TILBEHØR
Crunchy	Quinoafalaffel		Vintervarm	Tomatskiver		Bløde	Hummus
Karamelliseret	Mandelmousse	og	Sommerkold	Syltede chili	med	Syrlige	Æblebåde
Poppende	Karryret	Med	Henkogt	Svampepostej	Og	Friske grønne	Peanuts
Saftig	Blomkålsris	i	Langtidsstegt	Kartofler	i	Dybrøde	Agurkestænger
Luftig	Aubergine filet		Koldrøget	Græskartern		Dramatiske	Løgringe
Prikkende	Bulgursalat		Stenovnsbagt	Gulerods- toppe			Bønnesalat
			Mørbagte				

Eksempel - rettens navn:
Saftig aubergine filet med mørbagte kartofler og bønnesalat

Kilde til skemaer: Dansk Vegetarisk Forening

METODE 2

Er baseret på anbefalinger, vækker minder, associationer eller følelser og indeholder ord, som skaber en fortælling om retten.

ANBEFALING	OPRINDELSE, ÅRSTID, TILBEREDNINGSMETODE M.M.	DUFT	RETTENS HOVED-BESTANDDEL	BINDE-ORD	ANPRISENDE BESKRIVELSE	TEKSTUR/KONSISTENS	TILBEHØR
Byens bedste:	Bornholmsk	Krydderurter	Tomatsuppe		Fantastiske	Sprøde	Croutoner
Børnenes livret:	Siciliansk	Krydret	Rødbedeboffer	og	Skønne	Mørtpagte	Rodfritter
Slagterens egne:	Forårsfrisk	Stikkende-i-næsen	Linsedeller	Med	Himmelske	Friskrevet	Basilikumpesto
(Kendt person)'s	Flammegrillet	Røget	Wokret	i	Suveræne	Cremede	Peberrodsdip
	Hjemmelavet	Frisk	Dahl		Ultimative	Syltede	Kartoffelsalat
			Gryderet		Hjemmelavede	Delikate	
			Squash spaghetti				

Eksempel - rettens navn:
Slagterens egne rødbedeboffer med friskrevet peberrodsdip

Kilde til skemaer: Dansk Vegetarisk Forening



GREEN ASIA

I ASIEN FINDER DU DE KREATIVE STREETFOODBODER PÅ GADEN OG DE SMÅ EKSOTISKE RESTAURANTER PÅ STRANDEN

Ligegyldigt hvor du går hen smager maden fantastisk. Det skyldes at retterne bygger på smagfulde saucer. Med kokosmælk, soya og fiskesauce har du et virkeligt godt udgangspunkt for at lykkes med asiatisk mad.



- ASIAN ÆGNUDLER**
Varenr. 4689
- SWEET CHILI SAUCE**
Varenr. 4646
- THAI WOK**
Varenr. 101256
- PANENG RED CURRY**
Varenr. 101258
- FISKESAUCE**
Varenr. 4658
- KOKOSMÆLK**
Varenr. 4660
- COCONUT CREAM**
Varenr. 200562



PANENG RED CURRY

IBLØDSÆTNING: 30 MIN. | FORBEREDELSE: 10 MIN.
MADLAVNING: 15 MIN. | TID I ALT: 30 MIN.
TIL 10 PERSONER

- INGREDIENSER:**
- 1 kg aubergine og squash
 - 5 spsk olie
 - 80 g Santa Maria Paneng Red Curry
 - 750 ml Santa Maria Kokosmælk
 - 2,5 dl vand
 - 2 røde peberfrugter
 - 50 g sukkerærter
 - 3 gulerødder
 - 1,5 dl peanuts
 - 1 potte thaibasilikum
 - 600 g Santa Maria Ægnudler

- SÅDAN GØR DU:**
- Læg ægnudlerne iblød i koldt vand i minimum 30 min..
 - Skær aubergine og squash i mundrette bidder og steg først aubergine, siden squash i olie til de har farve.
 - Tilsæt spice mix samt kokosmælk og vand. Lad det koge op og lad simre i 5 min.
 - Tilsæt de øvrige grøntsager og lad dem simre med i 10 min.
 - Læg nudlerne i bunden af en skål med panang over. Top af med groft hakkede peanuts og thaibasilikum.



Læg ægnudlerne i blød i koldt vand i mindst 30 min. De bliver perfekte at arbejde med og klister ikke.



MALAYSISK LAKSA-SUPPE

IBLØDSÆTNING: 30 MIN. | FORBEREDELSE: 10 MIN.
MADLAVNING: 30 MIN. | TID I ALT: 40 MIN.
TIL 10 PERSONER

- INGREDIENSER:**
- 2 butternut squash, skåret i tern
 - 4 hakkede løg
 - 100 g Santa Maria Thai Wok Spice Mix
 - 1,4 l grøntsagsbouillon
 - 2 grønne peberfrugter i tern
 - 600 g Santa Maria Ægnudler
 - 600 ml Santa Maria Kokosmælk

TIL SERVERING:
Frisk koriander, hakket
Santa Maria Tellicherry Black Pepper

- SÅDAN GØR DU:**
- Læg ægnudlerne iblød i koldt vand i minimum 30 min.
 - Steg løg og butternutsquash af til de bliver bløde, men uden de tager farve.
 - Tilsæt Thai Wok spice mix sammen med grøntsagsbouillon og lad det simre i 20 min.
 - Tilsæt den hakkede peberfrugt sammen med kokosmælk. Lad det simre i ydeligere 5 min.
 - Server suppen oven på nudler i skåle, toppet med kværnet Santa Maria Tellicherry Black Pepper samt frisk koriander.



Coconut Cream, også kaldet "asiatisk fløde" er et alternativ til fløde pga. sit høje fedtindhold på 24%.

INDISKE BÆLGFRUGTER

EN SMAGSEKSPLOSION FRA KRYDDERIERNES LAND

Det indiske køkken er ligeså stort og varieret som landet selv. Det at blande krydderierne i de rigtige mængder, er hvad det indiske køkken bygger på.



NAAN BREAD MINI
Varenr. 200588

GARAM MASALA
Varenr. 101265

TIKKA MASALA
Varenr. 101270

TANDOORI
Varenr. 101269

**KORMA
COOKING SAUCE**
Varenr. 4897

**MANGO CHUTNEY
ORIGINAL**
Varenr. 4650



GARAM MASALA MED HALLOUMI OG KIKÆRTER

FORBEREDELSE: 10 MIN. | MADLAVNING: 20 MIN.
TID I ALT: 30 MIN. | TIL 10 PERSONER



Garam Masala er en indisk curryblanding med masser af smag. Serveres med sødmefuld mango chutney og naanbrød.

INGREDIENSER:

65 g	Santa Maria Garam Masala Spice Mix
500 g	halloumi
500 g	kikærter fra dåse
500 g	frisk spinat
500g	broccoli
5 dl	Santa Maria Coconut Cream
2 dl	vand
10	Santa Maria Mini Naan Bread Original
10 dl	ris (ukogt)
	Santa Maria Mango Chutney Original

SÅDAN GØR DU:

1. Sæt risen over.
2. Skær halloumi i skiver og steg i olie indtil gylden.
3. Hæld de afdrippede kikærter i en pande og tilsæt Garam Masala Spice Mix med coconut cream, vand, spinat og broccoli. Lad simre i 5-10 min.
4. Server curryen med den stegte halloumi samt ris, naanbrød og mango chutney.

Tip!



Brug også Garam Masala
i mejeribaserede dressinger
til stegte grøntsager.



TIKKA MASALA TOMATO SOUP

FORBEREDELSE: 5 MIN. | MADLAVNING: 30 MIN.
TID I ALT: 35 MIN. | TIL 10 PERSONER

INGREDIENSER:

3 spsk	olie
3	løg
3 fed	hvidløg
3	gulerødder
3 dl	røde linser
100 g	Santa Maria Tikka Masala Spice Mix
6 dl	vand
1500 g	Santa Maria Chunky Salsa Medium
750 ml	Santa Maria Coconut Cream
	salt
3	citroner, saften deraf
300 g	spinat
3 dl	cashewnødder
10	Santa Maria Mini Naan Bread Original

SÅDAN GØR DU:

1. Hak løg, hvidløg og gulerødder.
2. Varm en gryde med olie og steg løg, hvidløg og gulerod af.
3. Tilsæt linserne og Tikka Masala. Rør og sænk varmen.
4. Tilsæt vand og salsa. Lad det simre i 10-15 min.
5. Pisk Coconut Cream i og lad suppen komme op til simrepunktet igen.
6. Smag til med salt og citronsaft.
7. Rør spinat i og tag gryden af varmen.
8. Top suppen af med cashewnødder og servér med naanbrød.

Tip!



Brødet med den
afrundede smag.
Kan også nemt bruges
som burgerbolle.

DET GRØNNE MIDDELHAV

SOM PERLER PÅ EN SNOR LANGS MIDDELHAVETS STRANDE, LIGGER FLERE GASTRONOMISKE EPICENTRE

De har selvfølgelig sine forskelligheder, men kærligheden til smag og gode råvarer er den samme, ligemeget hvor du er.

Med lækre oliven, solmodne tomater, oste og urter har Middelhavets køkken charmeret gæster fra hele verden.



RØGET PAPRIKA
Varenr. 4116

TELLICHERRY BLACK PEPPER (SORT PEBER)
Varenr. 4140

KAPERS, NON PAREILLES
Varenr. 4872

SUNDRIED TOMATOES
Varenr. 4651

HERBES DE PROVENCE
Varenr. 101303

PERSILLADE
Varenr. 101291

HVIDLØGS-PULVER
Varenr. 101209

PEBERMIX
Varenr. 101290



RISTET SELLERI MED PARMESAN OG BRUNET HVIDLØGSSMØR

FORBEREDELSE: 10 MIN. | OVNTID: 35 MIN.
MADLAVNING: 15 MIN. | TID I ALT: 45 MIN.
TIL 10 PERSONER

DENNE ENKLE RET ER REN UMAMIMAGI!

Ovnbagt selleri toppet med brunet hvidløgssmør, parmesan og ristede hasselnødder.

INGREDIENSER:

5 knoldselleri
8 spsk rapsolie
2 tsk salt
200 g smør
4 tsk **Santa Maria Hvidløgspulver**
2 dl hasselnødder
3 dl revet parmesan
2 æsker karse

TILBEHØR:

1 kg tomater
1 kg haricot verts
2 tsk **Santa Maria Krydderurtemix**
5 spsk hvidvinseddike
5 spsk olivenolie
Salt & Peber
Madbrød

SÅDAN GØR DU:

- Sæt ovnen til 200°C.
- Skræl sellerierne og skær i lidt større uregelmæssige stykker. Vend med rapsolie og salt.
- Sæt selleristykkerne i ovnen i cirka 35-40 min.
- Tænd en anden ovn på 150°C og rist hasselnødderne i ca 20 min.
- Læg de ristede nødder i et viskestykke og gnid hinden af nødderne. Hak derefter groft.
- Smørret smeltes og varmes under omrøring indtil det bliver brunt og begynder at dufte af karamel og nødder. Pisk hvidløgspulveret i og tag af varmen.
- Drys den revne parmesan, karsen samt nødder over den varme selleri og server med madbrød samt tomat- og bønnesalat.

TILBEHØR:

- Skær tomater i skiver og blanchér haricot verts.
- Pisk olie, eddike og Urtegårds-krydderi. Smag til med salt og peber og hæld over salaten.

Tip!

Rør smør med Pebermix og brug som smags giver på brød og grillet grønt.



SICILIANSK CAPONATA

FORBEREDELSE: 15 MIN. | MADLAVNING: 45 MIN.
HVELETID: 30 MIN. | TID I ALT: 1 TIME OG 30 MIN.
TIL 10 PERSONER

INGREDIENSER:

4 auberginer
4 gule og røde peberfrugter
2 rødløg
8 tomater
0,5 dl olivenolie
4 stilke selleri
50 g sorte oliven, uden sten
0,5 dl rosiner
2 spsk brun farin
3 spsk rødvinseddike
1 potte frisk basilikum
1 potte frisk mynte
2 spsk **Santa Maria Kapers, Capotes**

TILBEHØR:

1 baguette, i skiver
0,5 dl olivenolie
2 spsk **Santa Maria Persillade**

SÅDAN GØR DU:

- Forvarm grillen/grillpladen til middelhøj varme.
- Skær auberginerne i skiver, halvér og udkær peberfrugterne. Halvér også tomaterne og skær løgene i både.
- Pensl alle grøntsager med olie og drys med salt og peber.
- Grill hver grøntsagstype separat, og stil dem til side.
- Skær de grillede grøntsager i grove tern.
- Opvarm olivenolie i en stor traktørpande. Tilsæt selleri i skiver og steg den i cirka 5 min.
- Tilsæt de grillede grøntsager i tern samt oliven, rosiner, kapers, sukker, vineddike, salt og peber.
- Lad det simre under låg i cirka 10-15 min.
- Tag panden af varmen og vend basilikum og mynte i. Smag til med salt og peber.
- Lad caponataen hvile og køle af i mindst 30 min.
- Imens den køler, blandes ½ dl olivenolie med persillade og pensles på baguetteskiverne.
- Grill brødskiverne på begge sider.
- Server det med caponataen garneret med ristede pinjekerner sammen med det ristede brød.



DET GRØNNE MELLEMØSTEN

DET MELLEMØSTLIGE KØKKEN ER NOK MEST KENDT FOR HUMMUS, PITA OG FALAFEL, MEN KAN MEGET MERE END DET

Madkulturen i dette område er præget af varme krydderier som allehånde, kanel og spidskommen. Og selvom de bruger mange krydderier er retterne sjældent særligt stærke. Vi ønsker at inspirere dig til at bruge smagene fra Mellemøsten.



ROASTED GARLIC & PEPPER Varenr. 4145
TELLICHERRY BLACK PEPPER (SORT PEBER) Varenr. 4140
ROCK SALT Varenr. 4142
PERSILLE Varenr. 101140
MYNTE Varenr. 101137
SPIDSKOMMEN, SYRIEN Varenr. 101207
KANEL, HEL Varenr. 101358
ALLEHÅNDE, HEL Varenr. 101194



BABA GANOUSH, GRILLET ASIATISK KÅL, SALAT OG GRILLET HALLOUMI-SALAT

FORBEREDELSE: 1 TIME | MADLAVNING: 40 MIN.
 TID I ALT: 1T OG 40 MIN. | TIL 10 PERSONER

Tip!

Vores frosne avokadoslices er altid grønne og byder ikke på grimme overraskelser.



BABA GANOUSH
 6 aubergine
 6 spsk oliven olie
 2 saften fra lime
 6 spsk tahini
 2 fed hvidløg

SÅDAN GØR DU:

1. Forvarm ovnen til 200°C. Prik auberginerne flere steder med en gaffel. Del dem på langs, og pensl skærefladen let med olivenolie og bag dem indtil de er helt bløde, cirka 35–40 min.
2. Lad dem køle af i 15 min.
3. Skrab auberginekødet ud af hinden og mos det i en skål med hvidløg, citronsaft, tahini, mayonnaise, spidskommen, paprika og salt og peber.
4. Dryp olivenolie over, og pynt med hakket persille og granatæblekerner inden servering.

GRILLET SPIDSKÅL MED ASIATISK DRESSING

2 spidskål
 8 spsk Lime saft
 4 tsk Santa Maria Fish Sauce
 2 fed hvidløg
 8 spsk koriander
 1 tsk salt
 1 tsk Santa Maria Cayennepeber
 2 spsk sukker
 1 dl olie

SÅDAN GØR DU:

9. Bland alle ingredienserne til den asiatiske dressing i en foodprocessor.
10. Grill spidskålen og server med dressing.

GRILLET HALLOUMISALAT
 4 halloumi
 500 g Santa Maria Avocadoslices
 6 forårsløg
 20 cherry tomater
 45 g Santa Maria BBQ Rub Herbs
 2 dl oliven olie
 2 spsk hvidvinseddike
 2 potter persille

SÅDAN GØR DU:

11. Steg halloumien hel på alle sider ved mellem varme.
12. Steg avocadoslices og forårsløg indtil de får farve.
13. Bland tomater, avocado og forårsløg i en skål. Drys med hakket persille.
14. Bland Santa Maria Herbs Rub med olivenolie og eddike.
15. Skær hvert stykke halloumi i 6 stykker og hæld dressing over og læg på salaten

GRØN SALAT MED VINAIGRETTE

500 g blandet salat
 1 dl solsikkekerner
 2 æsker karse
 2 spsk dijon sennep
 4 tsk citronsaft
 2 spsk vand
 2 dl raps olie
 1 tsk salt
 Santa Maria Tellicherry Black Pepper

SÅDAN GØR DU:

16. Pisk sennep, citronsaft og koldt vand sammen. Tilsæt olien forsigtigt, mens der piskes. Krydr med salt og sort peber.
17. Vend salaten med vinaigrette i en skål. Server salaten på et stort fad med solsikkefrø og karse.



SHAKSHUKA

FORBEREDELSE: 10 MIN. | MADLAVNING: 20 MIN.
 TID I ALT: 30 MIN. | TIL 10 PERSONER

INGREDIENSER:

3 løg
 3 fed hvidløg
 4 røde peberfrugter
 4 spsk olivenolie
 1000 g Santa Maria Chunky Medium Salsa
 10 æg
 250 g fetaost
 5 spsk persille
 Santa Maria Roasted Garlic & Pepper
 Santa Maria Grillmarks Tortilla 12"

SÅDAN GØR DU:

1. Pil og hak løg og hvidløg. Skær peberfrugten i tern. Steg løg og peberfrugt af i olie i en sautépande.
2. Hæld salsa på og lad simre i ca 5 min.
3. Lav 10 små fordybninger i tomatmassen, hvor du slår de 10 æg ud i.
4. Dæk panden med et låg eller sølvpapir og lad simre videre i 10 min.
5. Top af med fetaost og frisk persille samt nogle vrid på Roasted Garlic & Pepper kværnen.
6. Server med en grillet tortilla i bidder.



VEGGIE TEX MEX

EN EKSPLOSION AF SMAGE OG TEKSTURER, DER MØDER HINANDEN

Med sine klare farver, pirrende smage og herlige teksturer har tex mex fået en sikker plads i de professionelle køkkener landet over. Meget skal gå galt, hvis ikke det går med en blød og lun tortilla, der skal fyldes med alle mulige kreative og lækker tilbehør. Nachos med duftende toppings og wraps med smæk på smage kan få selv den sureste revisor til at smile i kantinekøen.

NYHED



- TORTILLA CHIPS, CHILI**
 Varenr. 3211
- JALAPEÑO SKÅRET, GRØN**
 Varenr. 4445
- TACO SAUCE MEDIUM**
 Varenr. 4548
- GUACAMOLE**
 Varenr. 4919
- CHEDDAR CHEESE SAUCE**
 Varenr. 200725
- TORTILLA 10"**
 Varenr. 4992
- TORTILLA GULEROD 10"**
 Varenr. 102279
- TORTILLA RØDBEDE 10"**
 Varenr. 102278
- TORTILLA GRILLET 12"**
 Varenr. 102382



SOFT TACOS MED BLOMKÅL OG BØNNESALAT

FORBEREDELSE: 10 MIN. | MADLAVNING: 20 MIN.
 TID I ALT: 30 MIN. | TIL 10 PERSONER

- INGREDIENSER:**
- 130 g Santa Maria Crispy Bites Spice Mix
 - 3 blomkål
 - 5 spsk olie
 - 3 spsk vand
 - 500 g rødkål
 - 3 lime
 - 1,5 tsk Santa Maria Rock Salt
 - 16 Santa Maria Tortilla Hvede 6"
 - 2 potter koriander
 - 400 g fetaost
- BØNNESALSA**
- 2,5 dl sorte bønner fra dåse
 - 2 røde peberfrugter
 - 2 bundter forårsløg
 - 3 tsk Santa Maria Chipotle Paste
 - 600 ml Santa Maria Chunky Salsa Medium

Tip!



Det klæder næsten alle grøntsager, at blive vendt i Crispy bites panering og bagt i ovnen.

- SÅDAN GØR DU:**
1. Sæt ovnen på 200°C, og del blomkålen i mindre buketter.
 2. Læg buketterne i en skål og tilsæt olie og så Crispy Bites Spice Mix. Bland godt rundt.
 3. Læg blomkålen på en bageplade og har stegeskorpe. indtil blomkålen er tilberedt og har stegeskorpe.
 4. Skær peberfrugten i små tern og hak forårsløgene fint. Vend det med Chunky Salsa samt Chipotle Paste og sorte bønner. Smag til med salt og peber.
 5. Striml kålen fint på et mandolinjern. Læg kålen i en skål med lime og salt. Bland grundigt.
 6. Smuldr fetaosten, hak koriander. Varm tortillaerne og hold dem varme i et viskestykke. Fyld med rødkål og ristet blomkål, top med bøttesalsa, fetaost og koriander.



SQUASH ENCHILADA MED TORTILLA CHIPS

FORBEREDELSE: 10 MIN. | MADLAVNING: 15 MIN.
 I OVNE: 20 MIN. | TID I ALT: 35 MIN. | TIL 10 PERSONER

- INGREDIENSER:**
- 5 squash
 - 800 g planteprotein
 - 3 spsk olie
 - 70 g Santa Maria Taco Spice Mix
 - 600 g Santa Maria Chunky Salsa Medium
 - 2,5 dl vand
 - 600 g Santa Maria Cheddar Cheese Sauce
 - 2 dl vand
 - 1,5 dl solsikkefrø
- TILBEHØR:**
- 1 pose Santa Maria Tortilla Chips Salted 475 g
 - 500 g Santa Maria avokadoslices
 - 2 friske grønne chilier
 - 1 potte koriander
 - 500 ml Santa Maria Chunky Salsa Medium

Tip!



Taco Spice mix kan også bruges som smags giver på lækker madbrød eller i tomat suppe.

- SÅDAN GØR DU:**
1. Sæt ovnen på 180°C og smør en ovnfast form.
 2. Steg planteprotein af i olie, tilsæt Taco Spice Mix, chunky salsa og 2,5 dl vand. Lad simre i 5 min. og sæt til side.
 3. Tag squashen og skær strimler i 2-3 mm med en mandolin på langs. Har du ikke en mandolin, kan en ostehøv snildt bruges.
 4. Læg 3-4 skiver med et lille overlap ved siden af hinanden og fyld tacofyldet i og rul sammen.
 5. Læg rullerne med åbningen nedad i fadet eller alternativt lagdel squash og fyld, som i en lasagne.
 6. Pisk 1 dl vand ind i Cheddar Cheese Sauce og fordel over squashfyldet sammen med solsikkefrøene.
 7. Gratinér i ca. 20 min. i ovnen indtil osten er gylden og squashen er tilberedt.
 8. Servér med optøede avokadoslices, hakket grøn chili, koriander, tortillachips og chunky salsa.



AMERICAN BBQ MED GRØNTSAGER

Smagen af grillmad behøver ikke at komme fra åben ild. Det handler om den stærke, saftige og røgede smag på tungen, som kan skabes ved hjælp af BBQ saucer, bourbon whiskey, smokey hickory og stærk chili.

Her er et bud på 2 grønne All American retter.



AMERICAN
BBQ SAUCE
ORIGINAL
Varenr. 200646

BOURBON
BBQ
Varenr. 4541

GRILL-
KRYDDERI
Varenr. 101273

RUB & DRY
MARINADE
URTER
Varenr. 101276

RUB & DRY
MARINADE
CHILI
Varenr. 101275

STEAKHOUSE
BBQ
KRYDDERIMIX
Varenr. 101277

CHIMICHURRI
RUB
Varenr. 101998



MAC'N'CHEESE MED GRØNT

Cheddar Cheese Sauce er hemmeligheden i denne ret. Den amerikanske klassiker er fyldt med smag og grønt. Giv den et modspil med en syrlige gulerodssalat.

FORBEREDELSE: 10 MIN. | MADLAVNING: 15 MIN.
OVNTID: 30 MIN. | TID I ALT: 1 TIME | TIL 10 PERSONER

INGREDIENSER:

500 g	macaroni, ukogte
50 g	smør
2	løg
50 g	fuldkornsmel
4 tsk	Santa Maria Hvidløgspulver
2 tsk	Santa Maria muskatnød stødt
1 l	mælk
1000 g	Santa Maria Cheddar Cheese Sauce
	Santa Maria Salt kværn & Peber Kværn
500 g	broccoli
2 dl	panko
15 ml	Santa Maria Paprika
1 bundt	gulerodder
1	citron

Tip!



Saucen holder smag
og konsistens
igennem hele service.
Kan nemt spædes
op med op til 25%
mælk eller vand.

SÅDAN GØR DU:

- Sæt ovnen på 200°C.
- Kog macaroni efter anvisningerne.
- Lav en opbagning: smelt smørret i en kasserolle og steg løg deri i et par min. Tilsæt derefter mel og rør rundt. Tilsæt mælk lidt efter lidt og pisk, indtil saucen tykner og er ensartet. Tilsæt hvidløgspulver og muskatnød. Tilsæt Cheddar Cheese Sauce til slut og tag af varmen. Smag til med salt.
- Skær broccolien i mindre buketter.
- Vend ostesaucen med de kogte macaroni og broccoli i et ovnfast fad og strø med panko og paprika.
- Bag i ovnen i ca 30 min. eller til overfladen er gyldenbrun.
- Skræl imens gulerodderne og skær dem tyndt.
- Bland gulerodderne med olivenolie, citronskal og -saft samt salt og peber.
- Servér Mac and Cheese med den syrlige gulerodssalat.



BLACK BEAN BURGER

FORBEREDELSE: 40 MIN. | MADLAVNING: 30 MIN.
TID I ALT: 1 TIME OG 10 MIN. | TIL 10 PERSONER

INGREDIENSER:

5 dl	kogte brune ris
3 ds	sorte bønner i vand (drænet 720 g)
1 dl	solsikkekerner
1 dl	græskarkerner
2 løg	finthakket
2,5 spsk	Santa Maria Paprika
2,5 spsk	Santa Maria Spidskommen
1 tsk	Santa Maria Chili Flakes
1 tsk	Santa Maria Tellicherry Peber Kværn
2,5 spsk	Santa Maria American BBQ Sauce Original
2 tsk	Santa Maria Rock Salt Kværn
5 dl	Aioli
1 bundt	forårsløg
4	tomater
1 potte	koriander
	olie, salt og peber
2 dl	Santa Maria American BBQ Sauce Sweet Chipotle
10	brioche burgerboller

SÅDAN GØR DU:

- Kog risen og dræn bønnerne. Rist solsikke- og græskarkerner på en tør pande.
- Læg ris, bønner, kerner, løg, paprika, spidskommen, chili, peber og BBQ sauce i en foodprocessor og kør indtil det er en grov masse.
- Form til 10 burgere og lad stå i køleskabet.
- Hak tomater, forårsløg og koriander og vend med olie, salt og peber til en salsa.
- Steg bønnebøfferne på en pande – vær forsigtig når de vendes.
- Varm bollerne og smør dem med aioli. Læg bøfferne på og top af med den hjemmehakkede salsa.

INSPIRATION TIL UNIKKE SMAGSOPLLEVELSER

Tips!

Knoldselleri



Lav en lækker puré af knoldselleri med smør, æbleeddike, kanel, salt og peber.



Lav stegte selleritern istedet for kartofler eller som topping på salater eller supper. steg i smør med fx timian og hvidløg.

KNOLDSELLERI – en grøntsag, der ikke har det bedste renommé, men den er fantastisk lækker, når den tilberedes med de rigtige krydderier

Knoldsellerien har en aromatisk, lidt sød smag, som er perfekt i kombination med brunet smør, æble, ost og trøfler.

MATCHER OVERRASKENDE GODT MED

Kastanje · Wasabi · Tandoori Spice · Peberrod · Sennep · Hasselnødder · Brunet smør

MATCHER GODT MED

Muskatnød · Valnødder · Kartoffler · Trøfler · Løg

SAVOYKÅL – den krøllede fætter til de gængse kålsorter.

Savoykål har en sprød struktur med en mild grøn sennepssmag plus lidt sødme, hvilket passer perfekt med appelsin, tyttebær, timian og laurbærblad.

MATCHER OVERRASKENDE GODT MED

Orange · Soya Sauce · Ingefær · Persille · Paprika · Chipotle · Tyttebær

MATCHER GODT MED

Kommen · Hasselnødder · Timian · Oregano · Citron · Muskatnød · Laurbærblade

Tips!

Savoykål



Blanchér skiver af savoykål og gratiner med en opbagt sauce med hvidløg, salt og peber og revet parmesan på toppen.



Bland en asiatisk dressing med sojasauce, sesamolie, ingefær, chili og lime og hæld over en salat af fintsnittet kål og gulerødder.

BLOMKÅL – den oversete superstjerne i grøntsagskassen

Blomkål er grøntsagernes kamæleon. Den skifter karakter alt efter, hvordan du tilbereder den, skærer den og hvilket verdenskøkken, du bruger den i.

Blomkålen har en mild og delikat kålsmag og kan derfor anvendes i forskellige retter.

MATCHER OVERRASKENDE GODT MED

Chokolade · Orange · Mandel · Hasselnødder · Mint · Citron

MATCHER GODT MED

Karry · Kommen · Røget skinke · Hvidløg · Tahin · Chili · Kokos

Tips!

Blomkål



Pluk blomkålen i buketter og vend med olie og de to slags paprika. Bag i ovnen i 30 min.



Hak blomkålen fint og rør med italiensk salatkrydderi, olie, kapers og top med pinjekerner for en herlig salat.

GULERØDDER – farvestrålende, sprøde og søde som slik – men meget sundere

Gulerødder er en af de mest anvendte grøntsager i det danske køkken.

Guleroden har en sød, skarp og en anelse bitter smag, der gør den til den perfekte ledsager til blandt andet kokosnød, dildfrø og fennikel.

MATCHER OVERRASKENDE GODT MED

Kokosnød · Lakrids · Mandarin · Oliven · Æble · Estragon · Kardemomme · Kaffe · Dildfrø

MATCHER GODT MED

Orange · Fennikel · Anis · Spidskommen · Persille · Kanel · Selleri · Kommen

Tips!

Gulerødder



Hasselback skårede gulerødder tilberedt og serveret til en dressing af creme fraiche, søde chilisaucen, persille og salt&peber



Lav en varmende gulerøds-suppe med Kerala Curry og kokosmælk. Husk også ingefær, hvidløg og gurkemeje.



KONTAKT

JIMMY DAHL

COUNTRY MANAGER
JIMMY.DAHL@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 443

MARIA SEEFELDT BORGEN

MARKETING
MARIA.SEEFELDT.BORGEN@PAULIG.COM
MOBIL 40 621 003

GITTE HOLM

SALGSBACKUP
GITTE.HOLM@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 441

BETINA BENGTSOON

KEY ACCOUNT MANAGER
BETINA.BENGTSOON@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 442

CHRISTINA VISBY

KEY ACCOUNT MANAGER
CHRISTINA.VISBY@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 445

KIM KOFOED

KEY ACCOUNT MANAGER
KIM.KOFOED@PAULIG.COM
MOBIL 40 702 905

TORBEN SKJØTTGAARD

KEY ACCOUNT MANAGER
TORBEN.SKJOTTGAARD@PAULIG.COM
MOBIL 40 267 715

SANTA MARIA FOODSERVICE

BLIVER TIL PAULIG PRO

TLF. 4396 7900

WWW.PAULIGPRO.COM