



# Receptinspiration: Santa Marias Kryddblandningar

Malin Erikssons recept under kryddwebinaret den 5 oktober 2023



# Jackfruit Carnitas

- 10-30 personer

## Lime- & cashewspread

- 400 g cashewnötter
- 2 dl vatten
- 1 msk Santa Maria Thai Wok
- 2 msk limejuice

## Fyllning

- 800 g jackfruit
- 50 g Santa Maria Carnitas Spice Mix
- 50 g rapsolja

## Mango Salsa

- Mango, hackad
- Silverlök, hackad
- Hackad koriander
- Limejuice
- Santa Maria Tortilla Mini
- Santa Maria Rio Grande Salsa

## Gör så här

1. Lägg cashewnötterna i vatten och låt stå i rumstemperatur i 1 timme.
2. Kör nötterna i en matberedare och smaksätt med Santa Maria Thai Wok, ev kan du lägga i lite mer vatten om du vill ha en lite mer flytande topping. Smaka av med limejuice.
3. Stek jackfruit i olja med Santa Maria Carnitas krydda till kryddan har smält in i frukten och du har en härlig stekyta.
4. Tärna mangon, silverlök, hacka koriander och blanda ihop, smaksätt med limejuice och salt.
5. Värm tortillabröden på stekbordet. Bred på lime- & cashewspread, på tortillan, fyll på med jackfruit carnitas toppa med Santa Maria Rio Grande Salsa och den fräscha mango salsan. Klar att servera!



Santa Maria Pork Carnitas  
art no:101367



# Provencalsk ärtsoppa med citroncremé

- 10 personer
- 60 min tillagning och 12h förberedelser

## Ingredienser Ärtsoppa

- 1 kg torkade gula ärtor
- 2 liter vatten
- 300 g gul lök
- 1-2 msk Santa Maria Chef de Provence
- 1 liter grönsaksbuljong
- 30 g dijon senap
- 1 liter grönsaksbuljong
- 300 g tomater

## Ingredienser Citroncremé:

- 3 dl crème fraiche 34%
- 1 citron
- Santa Maria nymald Tellicherry Pepper

## Gör så här

1. Lägg ärtorna i blöt minst 12 timmar i rikligt med vatten. Häll av blötlägningsvattnet och skölj ärtorna. Lägg dem i en kastrull, tillsätt vatten och låt koka upp. Skumma av.
2. Skala och hacka löken. Tillsätt lök, buljong, krossade tomater och låt koka på svag värme 1 1/2–2 timmar under lock. Soppan är klar när ärtorna är mjuka och en del av dem kokat sönder och rett av soppan. Smaka av med senap och ev mer salt.
3. Vispa crème fraiche länge till konsistensen är mycket fast, riv i citronskalet och smaksätt med nymalen svartpeppar.
4. Ta ut kärnhuset i tomaterna och skär dem i mindre bitar.
5. Servera ärtsoppan med citroncreme och hackade tomater. De klassiska pannkakorna hör ju ihop med pannkakor, smaksätt dem med kardemumma.

*Tips! Mixa soppan för en slät konsistens, kan ev späda med lite mer vatten.*



**Santa Maria Chef De Provence,**  
art no: 101281



## Chili sin carne

- 10 personer
- 40 min tillagning och förberedelser

### Ingredienser:

- 500 g hackad lök
- 0.5 dl olja
- 800 g svarta bönor
- 800 g vita bönor
- 600 g Santa Maria Rio de Grande
- 1200 g krossade tomater
- 160 g Santa Maria Chili Con Carne Spice Mix
- 400 g vatten

### Gör så här

1. Fräs löken i oljan i en gryta, utan att den tar färg.
2. Skölj bönorna och låt rinna av. Lägg i bönorna i löken och bryn dem lätt. Tillsätt tacosås, green chili, krossade tomater, kryddmix och vatten. Låt chiligrytan puttra på svag värme i ca 10-20 minuter.
3. Servera med ris, tortillachips, crème fraiche, tärnad avokado, limejuice och koriander.



Santa Maria Chili Con Carne Spice Mix,  
art no: 101262



# Kålpudding Tikka Masala

- 10 personer

## Ingredienser:

- 2 kg vitkål
- Olja till stekning
- 0,5 dl mango chutney eller sirap
- 1 kg vegofärs
- Olja till stekning
- 100 g Santa Maria Tikka Masala Spice Mix
- 4 dl vispgrädde eller soja/havre-grädde
- 2 msk potatismjöl
- 3 msk sojasås

## Till servering

- Ris
- Koriander, hackad
- Raita eller en varm Tikka Masala sås
- Mango Chutney

## Gör så här

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Hacka vitkålen i grovt, stek i oljan tills det får lite färg. Tillsätt mango chutney/sirap, salta och peppra. Ställ åt sidan.
3. Stek vegofärsen i olja tills den får fin färg, tillsätt Santa Maria Tikka Masala Spice Mix och blanda runt. Låt svalna något.
4. Blanda färsen med grädde, soja, potatismjöl, salt och peppar i en bunke, blanda i hälften av den stekta vitkålen.
5. Smörj en form/bleck med olja, tillsätt blandningen och toppa med resterande kål.
6. Grädda i ugnen i ca 40-45 min. Strö över färsk koriander och servera med ris och mango chutney. Vill man ha en gräddig sås till blandar man 90 g Santa Marias Tikka Masala Spice Mix. 250 ml vatten och 500 ml crème fraiche eller grädde.



**Santa Maria Tikka Masala,**  
art no: 101270



## Friterad Chili ostronskivling – ”ett substitut för friterad kyckling fast godare”

- 10 personer
- 30 min tillagning och förberedelser

### Ingredienser:

700 g ostronskivling

### Våt smet:

- 1,5-2 dl vatten
- 1 dl majsstärkelse
- 1 dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- 0,5 dl Santa Maria BBQ Chili Rub

### Torr smet

- 2 dl majsstärkelse
- 2 dl vetemjöl
- 0,5 dl Santa Maria BBQ Chili Rub

### Gör så här

1. Dela svampen i större bitar.
2. Blanda ihop våt smeten och lägg i svampen så den täcks.
3. Blanda ihop torrsmeten.
4. Ta ut svampen en och en och lägg i den i torr smeten. Vänd runt så den täcks.
5. Sen kan man lägga tillbaka svampen i den blöta och sen avsluta med den torra för att få en tjockare krisp.
6. Nu är det dags för fritering, värm oljan till 180°C lägg i svampen och låt den friteras till gyllene färg.
7. Svampen går utmärkt att förfritas och sen när man har en beställning / strax innan servering kan man dubbel panera igen och friteras för att få ett så krispigt resultat som möjligt.

**Tips!** Vill du ha rätten helt vegansk går det bra att använda växtbaserad crème fraiche.



Santa Maria BBQ Chili Rub,  
art no: 101275



# Bayers surkål med jägermix

- 10-30 personer

## Ingredienser

- 2 kg vitkål
- 40 g Santa Maria Jägermix
- 40 g havssalt

## Gör så här

1. Ta bort yttersta bladen från kålhuvudena, skölj bladen och lägg dem åt sidan tills vidare.
2. Skär kålhuvudena i 1 cm breda strimlor, väg kålstrimlorna, saltet och kryddorna.
3. Massera kraftigt in saltet i kålblandningen med rena händer tills den avger vätska. Det tar ca 5-10 minuter gör du mycket kan du ta din stora degblandare.
4. Lägg blandningen i rengjorda glasburkar tillsammans med vätskan som nu utgör saltlagen.
5. Tryck till med handen så att kålen täcks helt och hållet av saltlag. Om du har för lite lag gör en 2%-lag (20g salt + 1 litervatten=koka upp och låt kallna). Det är viktigt att fylla saltlag ända upp.
6. Ta de sparade kålbladen och vik dem så att de passar burkarna. Lägg dem över kålen och pressa ner allt så att det hamnar under lagen.
7. Se till att det är 3-4 cm luft högst upp i burkarna, stäng locket och ställ burkarna på ett skuggigt plats i rumsvärme.
8. Låt kålen fermentera 21-28 dagar.



**Santa Maria Jägermix**  
art no: 101305



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