

Santa Maria

VABASTA MAITSED!

PARIMA MEKI ANNAVAD VÄRSKELT
JAHVATATUD MAITSEAINED

UUS!



MIKS VALIDA MAITSEAINEVESKI?

Värskelt jahvatatud maitseainel on sügavam ja rikkalikum maitse ning aroom. Terved vürtsid sisaldavad õlisid, mis muudavad need imemaitsvaks. Värskelt jahvatatud vürtsid annavad toidule küllusliku ja hõrgu maitse.

Proovi meie Extra Fine Selection maitseaineveskeid - parima kvaliteediga vürtse kogu maailmast.



KARRIS KÜPSETATUD BATAADILÕÕTSAD

Imemaitsvad Hasselbackeni bataadilõõtsad fetajuustu ja granaatõunaga. Serveeri niisama või koos kala või lihaga.

KOOSTISOSAD

Portsjoneid: 4
Valmimisaeg: 60 minutit
Ettevalmistusaeg: 15 minutit

4 bataati
2 sl õli
1-2 tl Santa Maria karri
maitseainesegu
100 g fetajuustu
40 g päevalillevõrseid
4 sl granaatõuna-
seemneid

VALMISTAMINE

1. Koori bataadid. Viiluta need õhukeselt, ent ära lõika lõpuni läbi. Selleks säti bataadid kindlalt puulusikale, nii ei lõika sa neid kogemata pooleks.
2. Aseta bataadid ahjuvormi, nirista üle õliga ja maitsesta Santa Maria karri maitseaineseguga. Küpseta 175 °C juures umbes 50–60 minutit, kuni bataadid on pehmed.
3. Võta need ahjust välja. Raputa peale fetajuustu, päevalillevõrseid ja granaatõunaseemneid. Lõpetuseks jahvata bataatidele veidi Santa Maria karri maitseainesegu.

KARRIRAITA ÕUNAGA

Lihtne kaste, mis sobib ideaalselt kanale ja kalale ning imeliselt ka võileivale.

KOOSTISOSAD

Portsjoneid: 4

Valmimisaeg: 5 minutit

Ettevalmistusaeg: 5 minutit

1 õun

200 ml maitsestatamata jogurtit

2 tl Santa Maria karri

maitseainesegu

VALMISTAMINE

1. Riivi õun koos koorega jämeda riivipoolega.

2. Sega kõik koostisosad kokku.



PURUSTATUD KARRIKURK

Purustatud kurk on levinud vahepala Hiinas, Koreas ja Taiwanis. See on imelihtne: purusta vaid kurk panni või tainarulliga, nii et kurgikiud kokku sulaksid. Seejärel maitsesta kurk lemmikmaitseainetega.

KOOSTISOSAD

Portsjoneid: 4
Valmimisaeg: 5 minutit
Ettevalmistusaeg: 5 minutit

1 külm kurk
2 tl Santa Maria karri maitseainesegu
1 sl mahedat sojakastet
1 sl riisiäädikat

VALMISTAMINE

1. Võta külmikust jääkülm kurk ja purusta see tainarulli või panniga.
2. Lõika kurk parajateks ampsudeks ja asetä kaussi.
3. Lisa ülejäänud koostisosad ja sega läbi. Head isu!



KARRIGA RÖSTITUD JOGURTI- BROKOLI

KOOSTISOSAD

Portsjoneid: 4
Valmimisaeg: 15 minutit
Ettevalmistusaeg: 10 min.

2 tervet brokolit (500 g)
1 tl Santa Maria karri
maitseainesegu
250 ml Türgi jogurtit
2 hakitud küüslauguküünt
0,5 dl kõrvitsaseemneid

Jogurt küpseb ahjus hõrguks „juustuks“. See lihtne kaste on maitsev nii omapead kui ka kalaga.

VALMISTAMINE

1. Sega Santa Maria karri maitseainesegu, Türgi jogurt ja hakitud küüslauk.
2. Lõika brokoli tükkideks ja sega jogurtikastmega. Aseta ahjuvormi ja puista üle kõrvitsaseemnetega.
3. Küpseta 180 °C juures 15–20 minutit, kuni brokoli on pehme. Serveeri kohe. Koorene brokoli sobib suurepäraselt kalaga.

TAIMETOITLASE PITSA

Pitsa on paljude lemmiktoit. Taimetoitlastest pitsasõpradele mõtlesime välja selle gluteenivaba hõrgutise. Lillkapsas ja seened sobivad ideaalselt Santa Maria tomati ja ürdiseguga.

KOOSTISOSAD

Portsjoneid: 2-3
Valmimisaeg: 20 minutit
Ettevalmistusaeg: 15 minutit

300 g lillkapsast
100 g riivjuustu
50 ml mandlijahu
1 muna
1 tl Santa Maria tomati ja ürdisegu

Kate:
200 ml hapukoort
200 g seeni (nt portobellosid)
2 sl võid või rapsiõli
70-150 g riivjuustu
1 tl Santa Maria tomati ja ürdisegu
100 g musti oliive
100 g kokteilitomateid
40 g rukolat

VALMISTAMINE

1. Purusta lillkapsas köögikombainis või riivi peeneks.
2. Sega purustatud lillkapsas juustu, mandlijahu ja munaga. Maitsesta Santa Maria tomati ja ürdiseguga.
3. Laota tainas küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Eelküpseta põhja 180 °C juures 10-15 minutit.

Kate:

1. Prae seened võis või õlis ja maitsesta Santa Maria tomati ja ürdiseguga.
2. Määri pitsapõhjale hapukoort ja puista peale seened. Viimaks lisa oliivid ja kokteilitomatid. Küpseta ahjus 5-10 minutit.
3. Serveerides puista pitsale veidi rukolat ja jahvata peale maitse järgi Santa Maria tomati ja ürdisegu.

PALMKAPSA- GNOCCHI'D

Maitsestatud parmesani, tomati ja ürtidega.

KOOSTISOSAD

Portsjoneid: 3-4

Valmimisaeg: 15 minutit

Ettevalmistusaeg: 10 minutit

400 g gnocchi'sid

300 g palmkapsast või lehtkapsast

50 ml oliiviõli

15 kokteilitomati

100 g parmesani

2-3 sl Santa Maria tomati ja ürdisegu

1 sidrun

VALMISTAMINE

1. Keeda gnocchi'd pakendil oleva juhise järgi. Jäta nõrguma.
2. Lõika kapsas juppideks. Poolita tomatid.
3. Prae kapsas õlis. Kui see hakkab pehmenema, lisa tomatid. Maitsesta Santa Maria tomati ja ürdiseguga.
4. Sega gnocchi'd, parmesan ja kapsas. Maitsesta vajaduse korral tomati ja ürdiseguga.
5. Pigista peale veidi sidrunimahla ja serveeri.

SHAKSHUKA

EHK TOEKAS PANNIROOG

Vürtsikas tomati, paprika ja küüslaugu segu. Munad muide pošeeritakse otse kastmes! Teravust annavad Santa Maria tšillisädemed.

KOOSTISOSAD

Portsjoneid: 3–4
Valmimisaeg: 15 minutit
Ettevalmistusaeg: 10 minutit

1 mugulsibul
1 küüslauguküüs
2 punast paprikat
2 sl oliiviõli
400 g purustatud tomateid
1 tl Santa Maria tšillisädemeid
3 muna
100 g fetajuustu
2 sl koriandrit või peterselli

VALMISTAMINE

1. Koori ja haki sibul ning küüslauk. Lõika paprika kuubikuteks. Prae sibul ja paprika õlis kõrge äärega praepannil.
2. Vala juurde purustatud tomatid ja maitsesta Santa Maria tšillisädemetega. Lase kõigel umbes 5 minutit haududa.
3. Tee tomatisegusse kolm õõnsust. Löö igasse avasse õrnalt üks muna. Kata pann kaane või fooliumiga ja hauta väikesel kuumusel 5 minutit.
4. Viimaks puista peale fetajuustu ja hakitud koriandrit või peterselli. Maitsesta Santa Maria tšillisädemetega.
5. Serveeri hea pehme saiaga, mida on vürtsikasse tomatikastmesse mõnus kasta.

LÕHE PANKO RIIVSAIAS

Nutikas kapsa ja vürtsivõiga ühepanniroog, mille saab mugavalt hilisemaks kõrvale panna. Sega Santa Maria mereandide ja kala maitseainesegu võiga ja juba sul ongi maitsev tomati-safranikaste.

KOOSTISOSAD

Portsjoneid: 4
Valmimisaeg: 10 minutit
Ettevalmistusaeg: 20 min.

Kate:
50 ml panko riivsaia
2 sl Santa Maria mereandide ja kala maitseainesegu

Lõhe ja köögiviljad:
400 g kapsast või käharat peakapsast (Savoia kapsast)
200 g kokteilitomateid
600 g nahata lõhefileed, tükeldatud

Vürtsivõi:
100 g toasooja võid
2 sl Santa Maria mereandide ja kala maitseainesegu
2 sl värsket tilli

VALMISTAMINE

1. Kuumuta ahi 225 °C-ni.
2. Jahvata kaks supilusikatäit Santa Maria mereandide ja kala maitseainesegu ning sega panko riivsaia.
3. Lõika kapsas 1,5 cm suurusteks viiludeks ja asetä ahjuvormi. Pane juurde kokteilitomatid.
4. Aseta lõhe köögiviljade peale. Puista lõhele panko riivsaia.
5. Küpseta ahju keskosas umbes 15 minutit, kuni kala on valmis ning kapsas pehme ja kergelt pruunikas.
6. Segä vöi, maitseainesegu ja till. Vöta lõhe ahjust väljä ja määri vöi kalale. Serveeri riisiga.

Nipp!
Kui segad Santa Maria mereandide ja kala maitseainesegu hapukoorega, saad rohkem kastet.

PEEDI- KROKETID

Kitsejuustu ja tšillimeega. Sellest retseptist saad väikese eelroa, kuid kui võtad koostisosi topelt, saad peedikroketeid serveerida ka pea-roana. Peedikroketi saad mõnusa lisandi või uue roa oma igapäevamenüüsse.

KOOSTISOSAD

Portsjoneid: 4
Valmimisaeg: 15 minutit
Ettevalmistusaeg: 20 minutit

300 g kartuleid
300 g punapeeti
2 tl Santa Maria tšillisädemeid
50 g võid või õli

Kaste:
2 sl mett
1 sl äädikat
1 tl Santa Maria tšillisädemeid

Peale:
200 g kitsejuustu
50 g Kreeka pähkleid
2 sl kressi

VALMISTAMINE

1. Koori ja riivi kartulid ja peet. Sega kartul ja peet ühes kausis ja maitsesta Santa Maria tšillisädemetege.
2. Pigista segust vedelik välja, vooli kroketid ja prae keskmisel kuumusel võis või õlis krõbedaks.
3. Kuumuta potis mesi ja valge veini äädikas, maitsesta Santa Maria tšillisädemetege.
4. Aseta kroketid taldrikutele. Puista peale kitsejuustu ning kaunistu kressi ja hakitud Kreeka pähklitega. Viimaks vala peale kaste.

LÖMMIS KARTUL

Sobib imehästi hamburgeri kõrvale.

KOOSTISOSAD

Portsjoneid: 4
Valmimisaeg: 20 minutit
Ettevalmistusaeg: 15 minutit

1 kg kartuleid (väikesed mugulad)
50 g võid
1 tl Santa Maria röstitud küüslaugu ja pipra
maitseainesegu

VALMISTAMINE

1. Kuumuta ahi 250 °C-ni.
2. Keeda kartuleid kergelt soolases vees, kuni need on peaaegu valmis. Vala vesi ära ja lisa või. Lase sellel kuumade kartulite peal sulada.
3. Aseta kartulid küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Lömasta mugulad spaatli või panniga, nii et need muutuksid lapikuks ja puruneks. Kui potis on veel võid, vala see kartulitele.
4. Maitsesta Santa Maria röstitud küüslaugu ja pipra maitseaineseguga.
5. Küpseta ahju keskosas umbes 15–20 minutit, kuni kartulid on kuldpruunid.

LÖMMIS BURGER

Burgerit lõmastades tekib suurem pindala ja mõnusalt krõmpsuv tekstuur. Hakkliha pressitakse kuumal pannil umbes 1-1,5 cm paksuseks pihviks. See praadimisviis on muutunud väga populaarseks. Paljud arvavad, et nii on parem praadida kui harjumuspärasel moel.

KOOSTISOSAD

Portsjoneid: 4
Valmimisaeg: 60 minutit
Ettevalmistusaeg: 20 minutit

Lõmmis burger:
600 g värsket veisehakkliha
1 sl Santa Maria röstitud küüslaugu ja pipra maitseainesegu
20 g võid
4 viilu Cheddari juustu
4 pehmet kuklit
1 suur tomat

Porteris karamellistatud sibul:
2 mugulsibulat
0,5 dl porterit, sobib ka tavaline õlu
1 ml toorsuhkrut (Muscovado suhkrut)
1 sl äädikat
1 sl Santa Maria tšillisädemeid

Kaste:
1,5 dl majoneesi
1 tl Santa Maria tšillisädemeid
1 sl sinepit
1 sl ketšupit
50 g marineeritud kurki

VALMISTAMINE

1. Vooli hakklihast neli ümmargust palli.
2. Kuumuta pannil või ja aseta pallid pannile. Vajuta pallid väikese panniga lapikuks. Pööra minuti pärast burgerid ümber ja aseta igale burgerile viil juustu. Prae veel üks minut.

Porteris karamellistatud sibul:

1. Prae sibul pannil keskmisel kuumusel. Vajaduse korral keera kuumust mõne aja pärast väiksemaks. Sibul peaks muutuma veidi pruunikaks. Selleks, et sibula suhkrud välja tuleksid, peab seda üsna kaua praadima.
2. Lisa suhkur ja sega ning prae natuke aega madalal temperatuuril.

3. Lisa äädikas, õlu ja Santa Maria tšillisädemed. Kuumuta keemiseni.

Lõmmis burgeri erikaste:

1. Haki kurk tükkideks.
2. Sega kõik koostisosad, maitsesta Santa Maria tšillisädemetega.

Rösti kuklid, määri kastmega, lisa burger, viilutatud tomat ja sibul. Kõige peale pane kukli teine pool. Head nautimist!

BURGUNDIA PADA MUSTADE BELUUGA LÄÄTSEDEGA

Väikeste sibulate koorimine on küll üsna tüütu, kuid see-
eest näevad need tavalistest sibulatest paremad välja.
Lõika seened ja köögiviljad suuremateks tükkideks. Nii
jäävad need ilusamad ja küpsevad sama kaua kui läätsed.

KOOSTISOSAD

Portsjoneid: 4
Valmimisaeg: 60 minutit
Ettevalmistusaeg: 10 minutit

3 küüslauguküünt
270 g kuivatatud musti beluuga
läätsi
50 ml tomatipüreed
250 g seeni
2 sl rapsiõli või margariini
500 ml vett
500 ml punast veini
2 sl köögiviljapuljongit
2 sl Santa Maria viie pipra segu
250 g väikeseid mugulsibulaid
2 suurt porgandit
1 punane paprika

VALMISTAMINE

1. Haki küüslauk peeneks.
2. Kuumuta suures potis õli või margariin. Prae selles küüslauk, läätsed, tomatipüree ja terved seened.
3. Lisa vesi, punane vein ja köögiviljapuljong. Jahvata peale maitse järgi Santa Maria viie pipra segu. Kata pott kaanega ja lase väikesel kuumusel haududa.
4. Koori sibulad ja porgandid. Lõika porgandid ja paprika suurteks tükkideks.
5. Lisa porgandi- ja paprikatükid ning terved sibulad ja keeda, kuni läätsed on valmis. Maitsesta soola ja vajaduse korral Santa Maria viie pipra seguga.
6. Serveeri kartulipüree, hakitud peterselli ja veidikese hapukoorega.



PARIMA MEKI ANNAVAD VÄRSKELT JAHVATATUD MAITSEAINED



Rohkem maitsvaid retsepte ja teavet meie
toodete kohta leiad santamaria.ee