



Santa Maria

# CATCH THE TASTE OF FIRE

*For the burning love of Grilled Food*

NO FIRE  
REQUIRED

# ETT GRILLKONCEPT SOM ÄR *helt stekhett!*

**58%**

av svenskarna tycker  
att grillad mat  
**smakar bättre.**

**BBQ**

Bbq/ hamburgare/ grillat kött är  
den **näst största** middagskategorin  
för uteätare i Storbritannien.

**MER ÄN**

**70%**

av svenska och  
brittiska konsumenter  
väljer traditionella  
rätter när de äter  
lunch ute.

**46%**

av svenskarna ser sig som flexitarianer  
när de äter middag ute.

Säg hej till ett helt nytt matkoncept från Santa Maria som hjälper dig att servera grillad mat från hela världen året om! Vår kärleksaffär med grillad mat är en trend som aldrig går ur tiden.

Här ger vi dig inspirerande idéer om hur du utforskar grillsmaker från Texas till Tokyo. Vi lovar dig enkla lösningar, ett sortiment med helt nya produkter och naturligtvis en rad recept, från superfräscha veganska burgare till en klassisk köttbit med en twist.

Och glöm inte att detta är ett sätt att laga mat helt utan krångliga metoder, svåra tillvägagångssätt eller en speciell miljö. Faktum är att du inte ens behöver en öppen eld. Bara ett öppet och nyfiket sinne. Och benkoll på temperaturen! Den karaktäristiskt brända ytan, de magiska dofterna och smak-explosionerna som vi alla längtar efter uppstår bara när temperaturen är precis rätt.

Alla recept i den här broschyren är gjorda för att fungera i ett professionellt kök med enbart en ugn eller ett stekbord.

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

**NO FIRE  
REQUIRED**

# Tastes of Fire

## LIGHT THE FIRE WITH SOME FINGERFOOD

Peruvian style halibut and salmon ceviche with Chimichurri

Korean BBQ taco in salad leaves

Crispy wontons with Korean BBQ mayo

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

## FULL FLAME DISHES

Vegan Mexican black bean burger with pico de gallo & bourbon BBQ

Jamaican Jerk Chicken with spicy bean rice and roasted coconut

L.A.-style chicken taco

Argentinian style short ribs with Chimichurri

Oven baked Chimichurri salmon with cabbage & apple  
salad, roasted potatoes and chili mayonnaise

Pulled Aubergine with Santa Fe BBQ sauce and fried Halloumi

Club sandwich Caribbean style with Adobo glazed Chicken,  
pickles, black beans and tomatoes

## MEXICAN BLACK

# Bean BURGER

Vår egen version av en mexikansk sandwich på en krämig, smakfull burgare av svarta bönor, vegansk aioli, pico de gallo och Chipotle Glaze.

### INGREDIENSER 10 PORTIONER

#### PICO DE GALLO:

- 4 st tomat
- 3 st vårlökar
- 50 g färsk koriander
- 1 grön serrano chili
- 2 msk raps eller solrosolja
- 2 msk limejuice
- 1 tsk **Santa Maria Havssalt**

#### VEGAN AIOLI:

- 1 msk aquafaba, vätskan från kokta kikärter
- 2 tsk citronjuice
- 3 dl raps eller solrosolja
- 1 stor vitlöksklyfta
- 0,5 tsk **Santa Maria Havssalt**

#### ÖVRIGT:

- 10 valfria ljusa rundstycken
- 5 msk **Santa Maria Glaze Chipotle**

#### BLACK BEAN BURGER:

- 1,5 dl rostade solroskärnor, Risenta
- 1,5 dl rostade pumpakärnor, Risenta
- 700 g kokta, avhållda svarta bönor, Risenta
- 550 g kokt råris, Risenta
- 1 msk **Santa Maria Paprikapulver**
- 1 msk **Santa Maria Spiskummin mald**
- 1,5 tsk **Santa Maria Chilli Pepper Red Hot Flakes**
- 2 gula lökar
- 1 msk **Santa Maria Tellicherry Svartpeppar, nymald**
- 0,5 dl **Santa Maria BBQ Sauce Original**
- 1 tsk **Santa Maria Havssalt**

Eller ta en genväg med  
*Gold & Green Pulled Oats Veggie Burger*  
SE PAKETET FÖR MER INFORMATION.



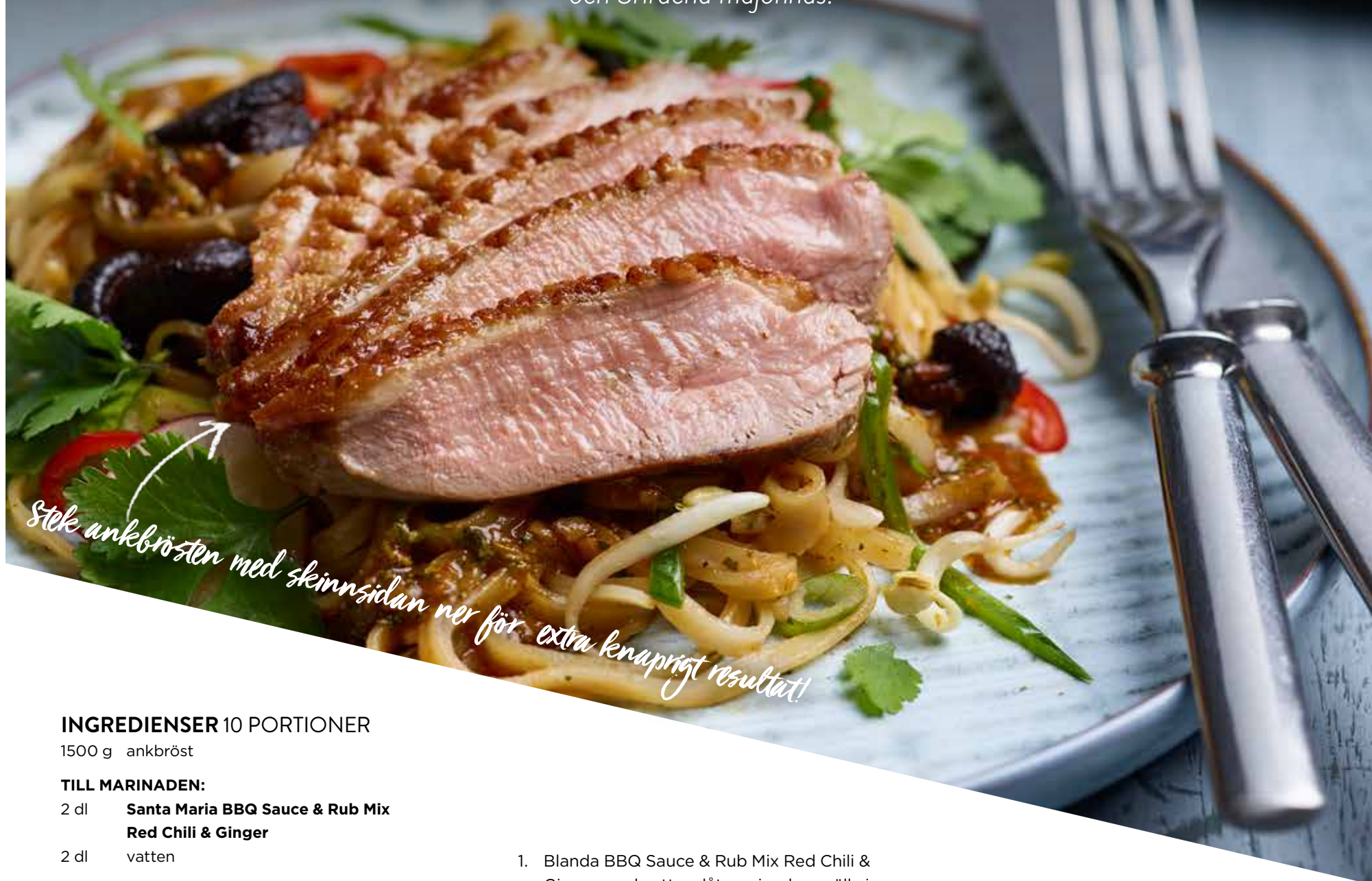
Full med grön  
saftighet!

1. Börja med att hacka solroskärnor och pumpakärnor grovt i en matberedare.
2. Tillsätt resten av ingredienserna till burgarna och mixa till en grov, färsliknande smet. Forma till 10 st burgare. Förvara i kyl tills de ska halstras.
3. Halstra burgarna på hög värme tills de fått fin stekyta på båda sidorna. Var försiktig när du vänder burgarna.
4. Finhacka alla ingredienser till pico de gallo. Blanda i en bunke och krydda med olja, limejuice och salt. Förvara i kyl till servering.
5. Mixa kikärtsspad och citronjuice i matberedare. Tillsätt raps eller solrosolja i en tunn stråle, fortsätt mixa tills konsistensen är tjock som majonnäs.
6. Finhacka vitlöksklyftan och krydda den veganska aiolin med vitlök och salt.
7. Dela bröden på mitten och rosta dem.
8. Smeta på vegansk aioli på botten av bröden, toppa med de halstrade bönburgarna, pico de gallo, Chipotle BBQ Glaze och bröd.

# CRISPY DUCK BREAST

*with red chili & ginger*

Marinerat, knaperstekt ankbröst  
med risnudelsallad, Red Chili &  
Ginger dressing, sojabakad Shiitake  
och Sriracha majonnäs.



*Stek ankbrösten med skinnsidan ner för extra knaprigt resultat!*

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

1500 g ankbröst

### TILL MARINADEN:

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

2 dl vatten

### DRESSING TILL RISNUDELSALLAD:

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

1,5 dl vatten

1,5 dl soja

1,5 dl neutral matolja

### RISNUDELSALLAD:

450 g **Santa Maria Rice Noodles**

Salladslök, sockerärter, färsk bladspenat,  
färsk koriander

### SRIRACHA MAJONNÄS:

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

5 dl majonnäs

200 g shiitakesvamp

0,5 dl soja

1. Blanda BBQ Sauce & Rub Mix Red Chili & Ginger med vatten, låt marinaden svälla i 20 minuter. Marinera sedan ankbrösten med blandningen ställ i kyl i minst 12 timmar.
2. Stek eller grilla dem på medelvärme med skinnsidan ned tills skinnet är knaprigt. Stek dem sedan i ugn 170°C tills innertemperaturen är 56°C grader. Låt vila ca 10 minuter innan ankbrösten trancheras i centimetertjocka skivor.
3. Blanda majonnäs med srirachasås, tillsätt mer sriracha om extra hetta önskas.
4. Dela Shiitake på mitten om de är stora och blanda svampen med soja i en ugnsfast form. Baka av i 200°C varm ugn i ca 10 minuter. Låt svalna.
5. Blanda ingredienserna till Red Chili & Ginger dressing som görs med fördel dagen innan.
6. Koka risnudlarna enligt anvisningen på paketet. Blanda risnudlar med dressing, finskuren salladslök, sockerärter, färsk bladspenat och koriander.
7. Servera nystekt ankbröst med risnudel sallad och sriracha majonnäs, toppa med shiitake och hackad koriander.

# Vägen till fräscha såser på 15 minuter!

Upptäck våra heta nya mångsidiga kryddblandningar! Chimichurri och Red Chilli & Ginger Sauce & Rub Mix förvandlas till fräska såser för dina stekta, grillade eller rostade grönsaker på bara några minuter genom att du helt enkelt blandar ner lika delar olja och vatten. Red Chilli & Ginger behöver också en del japansk sojasås i blandningen!

## Kom ihåg:

Såserna fungerar lika bra som dressing till sallader eller i en marinad.



*Chimichurri-sås  
lika enkelt som 1-2-3!*



1 DEL  
RUB



1 DEL  
VATTEN



1 DEL  
OLIVOLJA



*Och det här behöver du för att  
göra Red Chilli & Ginger-sås...*



1 DEL  
RUB



1 DEL  
VATTEN



1 DEL  
JAPANSK  
SOJA



1 DEL  
NEUTRAL  
OLJA



# Peruvian HALIBUT AND SALMON CEVICHE

Hälleflundra och lax ceviche i peruansk stil med chimichurri. Serveras som förrätt eller snack.

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

500 g lax utan ben & skin  
500 g vit fisk, förslagsvis hälleflundra eller torsk  
6 lime  
0,5 dl **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri**  
1 dl olivolja  
3 avokado  
2 dl hackad koriander

1. Skär fisken i mediumstora kuber. Kläm över limejuice på fisken och låt sedan fisken stå och dra i limejuice i kylan över natten.
2. Tillsätt chimichurri kryddmixen, olivolja, avokadokuber och hackad koriander.
3. Servera som en mellanrätt, snack eller som en förrätt.

# CRISPY Wontons WITH KOREAN BBQ MAYO

VEGETARIAN

Frasiga wontons med sotad vitkål, championer, sojaglaze och koreansk BBQ majonnäs.

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

600 g vitkål  
600 g svamp, t.ex. champinjoner  
3 gula lökar  
300 g **Santa Maria Glaze Asian Style Soy**  
0,5 dl raps- eller solrosolja  
60 g **Santa Maria BBQ Sauce Korean Style**  
300 g majonnäs  
50 wontonblad  
koriander till garnering, valfritt  
**Santa Maria Sesamsfrö** till garnering

1. Skiva kålen i 2 cm tjocka skivor. Sota kålen på båda sidor i en varm stekpanna, direkt över gaslåga eller på en varm platta.
2. Skiva svampen. Skala och skiva löken. Värm oljan i en stekpanna och stek svamp och lök tills de fått fin färg.
3. Häll i Asian soy glaze och glasera grönsakerna.
4. Lägg kålen, svampen och löken i en matberedare och mixa hastigt. Resultatet skall vara en grovhackad fyllning till wontonbladen.
5. Blanda Korean style BBQ sauce med majonnäs. Förvara i kyl till servering.
6. Lägg en rågad tesked av fyllningen i mitten av varje wontonblad. Vik in kanterna mot mitten, lyft försiktigt upp varje wonton och förslut dem med fingrarna.
7. Friterar i fritös, 175°C, tills de är gyllene. Servera omgående med Korean style BBQ majo. Vill du ha koriander och rostade sesamfrön på så strössla över detta innan servering.







# Korean BBQ TACO

Traditionella koreanska BBQ tacos i salladsblad med friterat fläsk. Toppa med BBQ Sauce Korean Style, sesam-majonnäs, sesamfrön, rädisor, vårlök och koriander.

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

- 5 dl japansk soya
- 6 dl vatten
- 1 skivad apelsin
- 3 grovt skivade schalottenlökar
- 6 vitlöksklyftor
- 2 msk **Santa Maria Ingefära malen**
- 2 msk **Santa Maria Koriander hel**
- 2 **Santa Maria Kanel hel**
- 2 dl socker
- 1500 g fläksida
- 3 hjärtsallader
- 10 rädisor
- 1 knippe vårlök
- 1 knippe koriander
- 1 dl **Santa Maria Sesamfrö rostade**
- 3 dl majonnäs
- 2 msk sesamolja
- 1 bottle **Santa Maria BBQ Sauce Korean Style**

1. Koka upp soya, vatten, apelsin, lök, vitlök, ingefära, koriander, kanelstång och socker. Lägg fläksidan i ett bläck med höga kanter och håll över den varma vätskan. Täck över med aluminiumfolie och tillaga i ugn på 120°C i cirka 4 timmar eller på 90°C över natten. Ta upp fläksidan ur vätskan och låt kallna i ett bläck under tryck. Skiva upp fläsket i 2 cm tunna skivor.
2. Skölj och plocka hjärtsalladen. Skiva rädisor och vårlök tunt och hacka koriander. Torrosta sesamfrön. Blanda majonnäs med sesamolja.
3. Stek köttet på hög värme tills det får fin yta och är varmt, avsluta med lite av tillagningsvätskan för extra smak.
4. Fyll hjärtsalladsbladen med fläsk. Toppa med Korean Style BBQ Sauce, sesammajonnäs, sesamfrön, rädisor, vårlök och koriander.

*Tortillan tog en  
roadtrip till Korea  
- upptäck den nya smaken på tacos!*

# JAMAICAN *jerk* CHICKEN

Kryddig kyckling med kraftig smak av Jamaican jerk, mustigt bönris och rostad kokos. Toppa med crème fraiche, BBQ Sauce Carribean Style Adobo, vårlök och hackad koriander.

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

1500 g kycklinglårfile med skinnet kvar

1 dl **Santa Maria Jamaican Jerk Seasoning**

1 dl rapsolja

8 dl sköljt jasmiris

2 finhackade gula lökar

4 finhackade vitlöksklyftor

1 dl tomatpuré

1 msk **Santa Maria Kryddpeppar malen**

1,5 msk **Santa Maria Ingefära malen**

1 tsk **Santa Maria Chilli Pepper Red Hot Flakes**

1 msk **Santa Maria Timjan**

5 dl **Santa Maria Kokosmjölk**

10 dl vatten

0,5 dl koncentrerad kycklingfond

4 dl sköljda kidneybönor

crème fraiche

4 dl rostad kokos flakes, **Risenta**

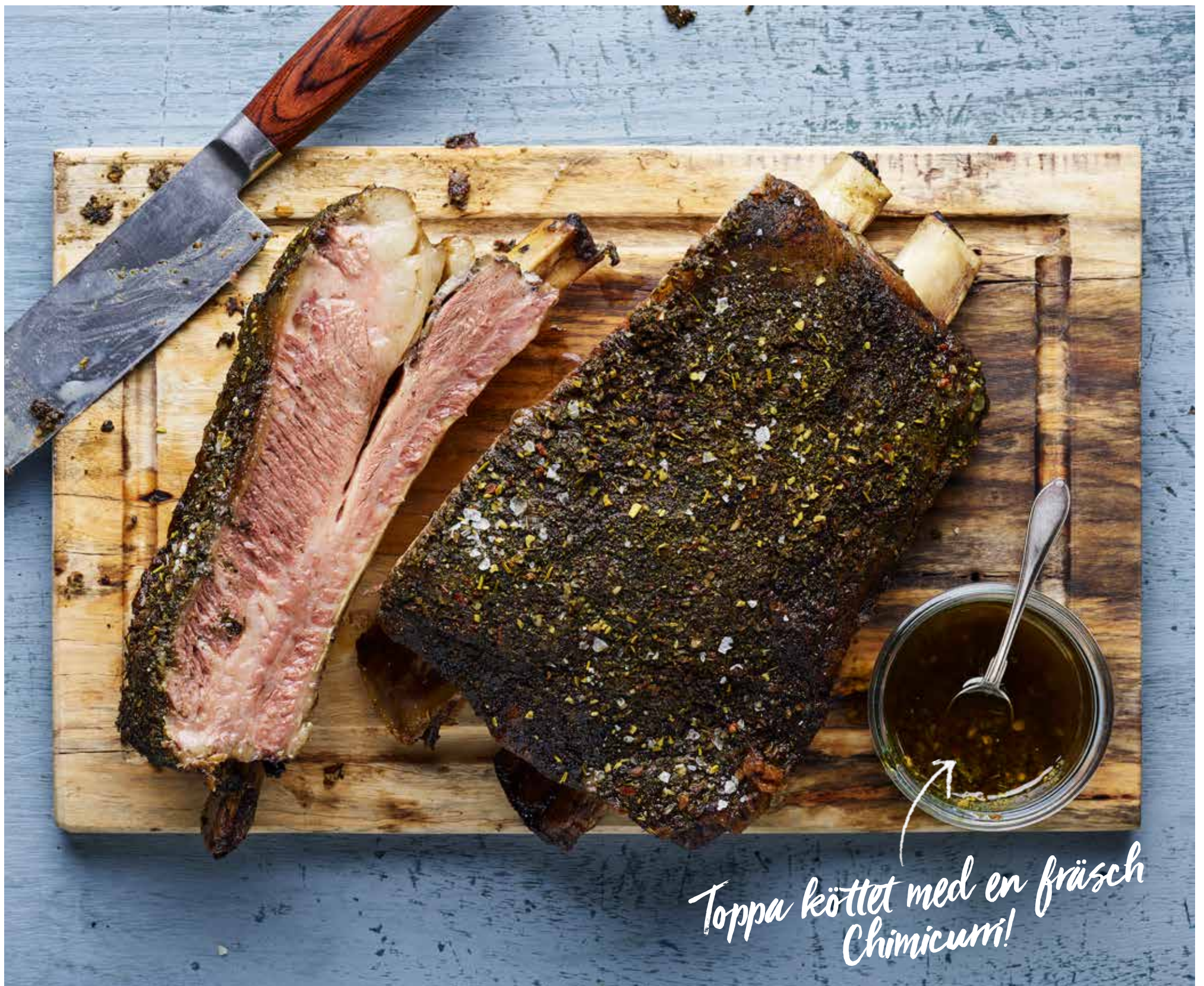
1 knippe vårlök

1 knippe färsk koriander

1 bottle **Santa Maria BBQ Sauce Caribbean Style Adobo**

1. Bryn kycklingen i rapsolja till skinnet är krispigt. Lägg i bläck och krydda upp med Jamaican jerk. Baka av kycklingen på 175°C till den är genomstekt.
2. Fräs finhackad gul lök och vitlök i rapsolja, tillsätt alla kryddor och fräs under omrörning. Tillsätt tomatpuré och riset och rör om. Slå på kokosmjölk, vatten, kycklingfond och koka tills riset är klart. Rör ner bönorna.
3. Servera kycklingen med riset och toppa med crème fraiche, caribbean adobo sås, rostad kokos, vårlök och koriander.

*Strössla med rostad kokosflingor!*



*Toppa köttet med en fräsch Chimichurri!*

# Argentinian style SHORT RIBS WITH CHIMICHURRI

*Short ribs är något av det bästa med nötkött! Kryddade med vår fantastiska Chimichurri- och Herbs rub mix, magiskt gott.*

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

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

## TIPS

Servera gärna köttet med rostad potatis och grillade grönsaker.

1. Bryn köttet på hög värme med lite matolja. Lägg köttet på ett bläck och rubba in örtrubben, täck med aluminiumfolie och tillaga i ugnen på 85-90°C över natten.
2. Blanda chimichurri enligt beskrivningen på förpackningen.
3. Toppa köttet med chimichurri vid servering.

**NO FIRE  
REQUIRED**

# HOT roasted VEGGIE TACOS

All in  
VEGAN

Stekta blomkåls-  
huvuden doppade i  
Red Chili & Ginger-sås!

Tacos med red chili & ginger rostad blomkål, ananas, guacamole, chunky salsa och pumpakärnor. Vegetariska tacos som smakar mycket.

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

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

50 g soja

50 g kallt vatten

50 g raps eller solrosolja

1,5 kg blomkål

300 g färsk ananas

30 g **Santa Maria BBQ Sauce Caribbean Style Adobo**

200 g pumpakärnor, **Risenta**

20 g kallt vatten

10 g **Santa Maria Sea Salt**

20 **Santa Maria Vetetortilla 6"**

250 g **Santa Maria Guacamole, fryst, tinad**

**Santa Maria Chunky Salsa**

50 g färsk koriander

150 g gul- eller silverlök

1. Blanda sauce & rub red chili & ginger med vatten och soja. Häll försiktigt i oljan under omrörning till en sås.
2. Massera in såsen i blomkålshuvudena. Baka blomkålen hel i ugnen på 200°C i 30 min eller tills blomkålen är mjuk rakt igenom. Håll varm till servering.
3. Skala och tärna ananasen, marinera i caribbean adobo sås. Förvara kyld till servering.
4. Blanda pumpakärnor med vatten och salt. Sprid ut på bakplåt och rosta i ugn, 175°C i 20 min, tills pumpakärnorna fått fin färg och är krispiga. Låt pumpakärnorna svalna och hacka dem grovt.

5. Hacka koriander och lök.

6. Värm tortillabröden, skär blomkålen i portionsbitar. Lägg en bit blomkål i varje tortillabröd, toppa med ananas, guacamole, chunky salsa, koriander, lök och pumpakärnor.

**NO FIRE  
REQUIRED**

Eller ta en genväg med  
**Gold & Green Pulled Oats Veggie Balls!**  
SE PAKETET FÖR MER INFORMATION.

# Caribbean Club SANDWICH

Supergod, karibisk  
club sandwich med Adobo glazed kyckling,  
pickles, svarta bönor och färska tomater.

*Dressa din  
club sandwich på  
Sydamerikanskt vis.*



## INGREDIENSER, 10 PORTIONER

1,2 kg kycklingfilé, i tunna skivor  
1,5 dl majonnäs  
1 msk **Santa Maria Lemon Curry**  
400 g svarta bönor på burk, avrunna  
1 msk socker  
1 msk japansk soja  
1 silverlök  
2 spansk peppar, röda  
**Santa Maria Pickling Spice Mix**  
200 g hjärtbladsallad  
2 bifftomater  
20 skivor surdegsbröd  
100 ml **Santa Maria BBQ Sauce**  
**Caribbean Style Adabo**  
**Santa Maria Havssalt**  
**Santa Maria Svartpeppar**

1. Skiva tomaterna och plocka salladen. Ställ åt sidan.
2. Skiva kycklingfiléerna tunt genom att dela dem på mitten, banka sedan ut dem något. Ställ åt sidan.
3. Blanda majonnäsen med lemon curry och låt den dra i ca 30 minuter.
4. Skölj de avrunna svarta bönorna och lägg i en panna med vatten, socker och soja. Rör om och låt vätskan koka in. Ställ åt sidan.
5. Blanda den tunnskurna chilipepparn och silverlöken med pickling spice mix enligt förpackning och låt stå i minst 10 minuter.
6. Pensla de tunnskurna kycklingbitarna med lite olja och grilla i torr och mycket het grillpanna eller grill. När de lossnar lätt från gallret är det dags att vända. Grilla sedan på andra sidan. Salta och peppra vänd runt i Caribbean adobo sås. Lägg åt sidan.
7. Rosta bröden gyllenbruna på snittytorna i torr panna eller på stekbord.
8. Dressa de rostade underdelarna i ordningen; bönröran, sallad, tomat, grillad kyckling, lemon-curry majonnäs samt picklad chili och silverlök. Avsluta med korianderblad och lägg på locket.
9. Servera med sötpotatis-pommes.



## NYHET! Red chili & ginger

Vår Red Chili & Ginger kryddblandning blir till en suverän dipsås för råa eller stekta grönsaker på bara några minuter. Variationerna är oändliga med smaken av chilli och ingefära, blandad med sötman från ananas och lök. Toppad med friskt citrongräs, lime, galangal och koriander som pricken över i:et.

**BBQ SAUCE & RUB MIX  
RED CHILI & GINGER**  
490 G

ART NR: 101999

## NYHET! Chimichurri

Upptäck vår nya, heta och mångsidiga sydamerikanska kryddblandning! Du förvandlar den till en fräsch sås för dina stekta, grillade eller rostade grönsaker på bara några minuter genom att blanda den med olja och vatten. Såsen fungerar perfekt som en dressing i sallader eller som marinad.

**BBQ SAUCE & RUB MIX  
CHIMICHURRI**  
350 G

ART NR: 101998



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

## Gör din egen BBQ RUB saltblandning

PERFEKT FÖR ATT RUNDA AV  
GRILLAT-KÖTT, FISK, KYCKLING  
ELLER GRÖNSAKER.

SANTA MARIA SAUCE & RUB  
CHIMICHURRI + SANTA MARIA SEA SALT

## Gör ditt eget BBQ RUB smör

BLANDA KRYDDMIXEN MED SMÖR, FRYSS IN I EN RULLE.  
ANVÄND ETT RIVJÄRN FÖR ATT RIVA SMÖRET  
OVANPÅ GRÖNSAKER, KÖTT, KYCKLING OCH FISK.

*Chimichurri smör*  
RUMSTEMPERERAT SMÖR  
+  
SANTA MARIA SAUCE & RUB  
CHIMICHURRI

*Köket peppersmör*  
RUMSTEMPERERAT SMÖR  
+  
SANTA MARIA RUB STEAKHOUSE

*Örtsmör*  
RUMSTEMPERERAT SMÖR  
+  
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  
SANTA FE**  
2160 G  
ART NR: 4629



**BBQ SAUCE  
ORIGINAL**  
2050 G  
ART NR: 4678



**GLAZE  
CHIPOTLE**  
2240 G  
ART NR: 4628



**GLAZE  
MANGO  
JALAPEÑO**  
2160 G  
ART NR: 4631

Gör dina egna  
**Såser & DRESSINGAR**

SÄTT DIN EGEN SMAK PÅ BORDET!

Våra **spice rubs** och **kryddblandningar** fungerar som en perfekt bas för att skapa dina egna såser och dressingar. På vår webb hittar du fullständiga recept!

SANTA MARIA RUB CHILI  
+ SANTA MARIA SEA SALT



*Creamy herb*  
VINAGRETT



*Chili & Ginger*  
MAJONNÄS



*Chipotle & Citrus*  
DRESSING



*Chili, mango & sesame*  
DIPP



*Korean coconut*  
DIPP



*Squeeze me!*

Vår **BBQ Sauce Korean Style** är en perfekt av kombination av sötma, krydda och hetta med asiatiska fusion-smaker.

Vår **BBQ Glaze Asian Style Soy** öppnar dörren till umami-himlen samtidigt som den ger lax, kyckling och krispiga grönsaker en asiatisk twist.

Vår **BBQ Sauce Caribbean Style Adobo** är en skruvad tolkning av den klassiska marinaden - fräsch, fruktig och lækker med en touch av koriander och hetta.

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  
ADOBÓ  
1000 G  
ART NR: 200520



GLAZE  
PINEAPPLE  
JALAPEÑO  
2240 G  
ART NR: 4627



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 Aubergin med BBQ Sauce  
Santa Fe, stekt halloumi, vitkål,  
koriander och schalottenlök.

VEGETARIAN

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

6	auberginer
2 dl	<b>Santa Maria BBQ Sauce Santa Fe</b>
1	liten spetskål, tunt skivad
2 dl	hackad koriander
2	rivna morötter
3	lime
2	schalottenlökar, tunt skivade
3 msk	rapolja
0,5 msk	<b>Santa Maria Havssalt</b>
2 tsk	<b>Santa Maria Svartpeppar grovmalen</b>
2 tsk	<b>Santa Maria Chilli Pepper Red Hot Flakes</b>
3 dl	majonnäs
1	vitlöksklyfta
1 dl	hackad koriander
2	rödlökar, tunt skivade
3	skivade tomater
400 g	haloumi
2	ägg
	vetemjöl/ majsstärkelse
	panko ströbröd
10	briochebröd

Eller ta en genväg med  
*Gold & Green Pulled Oats Veggie Burger!*  
SE PAKETET FÖR MER INFORMATION.

1. Gör små hål runt hela auberginen med en gaffel. Tillaga auberginen på 250°C till den är mjuk hela vägen igenom. Dela på mitten och skrapa ut innanmätet, släng skalet. Lägg innanmätet på en plåt med bakplåtspapper och blanda med BBQ såsen. Tillaga auberginen på hög värme några minuter innan servering.
2. Blanda kål, koriander, morot, limejuice, schalottenlök, olja, salt, svartpeppar och chiliflakes.
3. Blanda koriander och riven vitlök med majonnäs.
4. Skiva rödlök och tomat tunt.
5. Dela halloumi i 10 lika stora delar. Vänd runt i mjöl/ majsstärkelse, vispat ägg och sen pankoströbröd. Friterar osten precis innan servering.
6. Rosta brödet och bygg ihop alla ingredienser.

Vassaste  
vego-burgaren!





# ASIAN GLAZED Salmon WRAP

*Tunna skivor lax  
i varm tortilla*

Vetetortillas fyllda med asiatiskt glaserad lax med krispig sallad, sockerärter, avokado och wasabi & sesame mayo.

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

800 g laxfilé  
2 dl **Santa Maria Asian Style Soy Glaze**  
2 msk **Santa Maria Wasabi & Sesame**  
2 dl majonnäs  
2 tsk soja  
10 **Santa Maria Vetetortilla 10"**  
Valfria grönsaker exempelvis;  
sallad, groddar, sockerärter, avokado, rädisor

1. Stycka laxen i bitar om 80 g.
2. Halstra laxen hastigt på het grill eller i stekpanna, - den ska ha en vacker grilllyta runt om.
3. Mariner laxen i Asian style soy glaze, kyl i minst 1 timme, gärna över natten.
4. Blanda majonnäs med wasabi & sesame kryddmix och smaka av med lite soja, låt gärna såsen stå och dra lika länge som laxen marineras.
5. Skär laxen i sashimi skivor och servera i tortilla tillsammans med t.ex., krispig grönsallad, groddar, sockerärter och wasabi & sesame majonnäsen.

# Chimichurri SALMON

Ugnsbakad Chimichurri lax med kål & äppelsallad, rostad potatis och chilimajonnäs.

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

1500 g urbenad laxfilé

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

1 spetskål

2 schalottenlökar

3 Granny Smith äpplen

0,5 röd chili

1-2 dl grovt hackad koriander

1 dl limejuice

0,5 dl rapsolja

2 kg fast potatis

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

0,5 dl limejuice

4 dl majonnäs

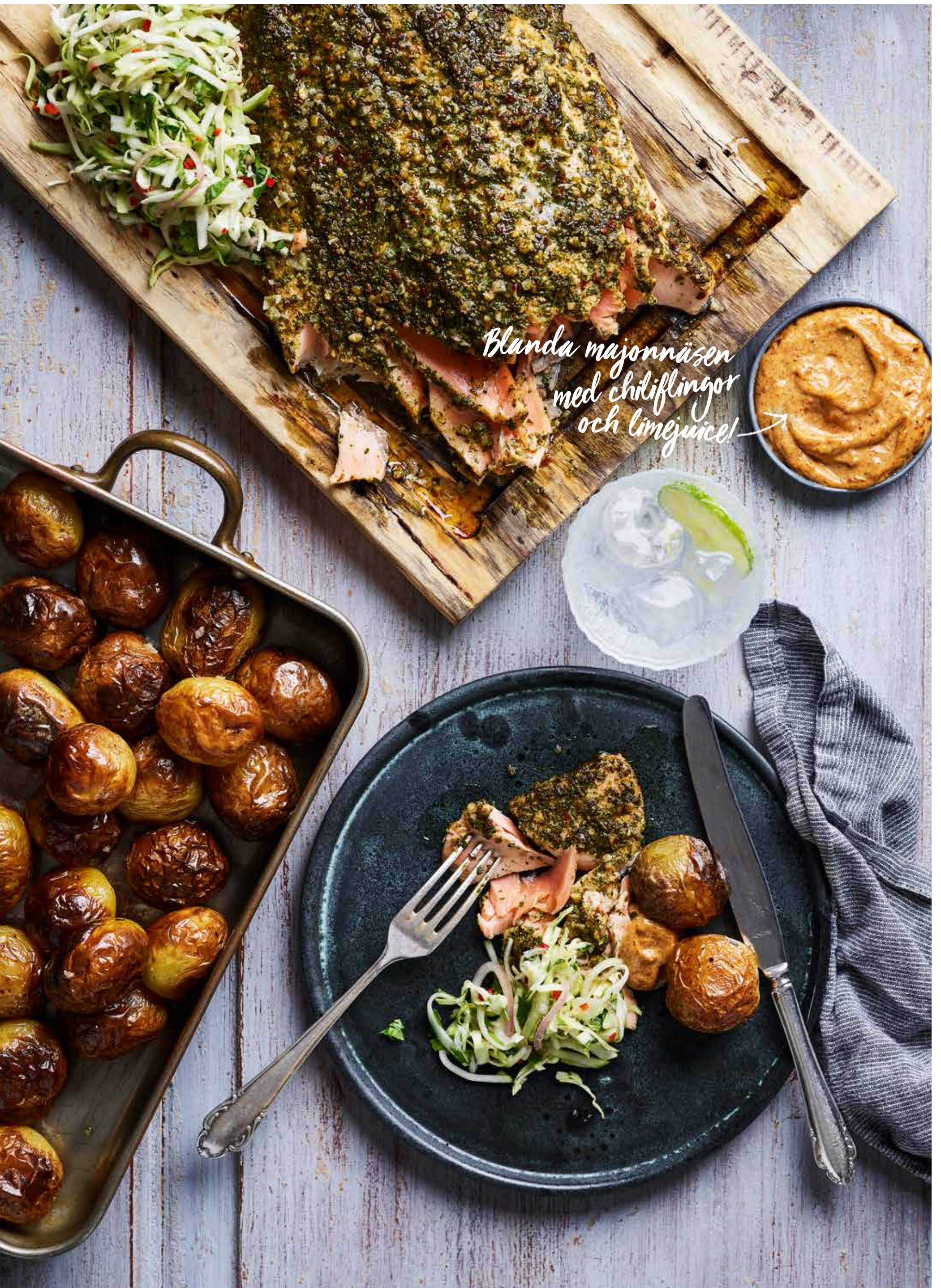
**Santa Maria Rock Salt**

**Santa Maria Tellicherry Svartpeppar**

**TIPS** Toppa gärna rätten med blandade färska örter.

1. Lägg laxen i ett gastrobläck. Blanda Chimichurrikryddmixen enligt beskrivningen på förpackningen. Fördela chimichurri jämt över hela laxen. Tillaga på 170°C tills innertemperaturen når 52°C.
2. Hyvla kål och schalottenlök tunt, riv äpple, hacka koriander och chili och blanda med limejuice och rapsolja. Smaka av med salt och svartpeppar.
3. Blanda potatisen med rapsolja och salt, baka i ugnen tills den får fin färg och är mjuk hela vägen igenom.
4. Blanda chili rub och limejuice med majonnäs.

*P.s. Funkar lika  
bra med torsk!*



*Blanda majonnäsen  
med chiliflingor  
och limejuice!*

AMERICAN BBQ WINGS  
SE VÅR WEBB FÖR DETALJER

GRILLED SALMON  
SIDA 18

OREGANO  
SE VÅR WEBB  
FÖR DETALJER

AMERICAN BBQ SAUCE  
SE VÅR WEBB  
FÖR DETALJER

MEXICAN STREET CORN THAI STYLE  
SIDA 23

CHILI EXPLOSION  
SE VÅR WEBB  
FÖR DETALJER

MOROCCAN TAGINE  
SE VÅR WEBB  
FÖR DETALJER

CHICKEN TACOS L.A. STYLE  
SIDA 25

CINNAMON  
SE VÅR WEBB  
FÖR DETALJER

*new flavours*

PERUVIAN CHEVICHE  
SIDA 8

SHORTRIBS WITH  
CHIMICHURRI  
SIDA 11

SANTA MARIA GER DIG

# *en värld av grillsmaker*

Ända sedan Santa Maria grundades har vi rest världen runt i smakens namn och letat efter den hetaste chillin, de frodigaste limebladen och de lenaste sesamfröna. Vi känner oss fram, blandar, rör runt och smakar. Sen tar vi med oss allt hem.



**TUVAK SPITS**  
SE VÅR WEBB  
FÖR DETALJER



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



**JAPANESE TATAKI**  
SIDA 23



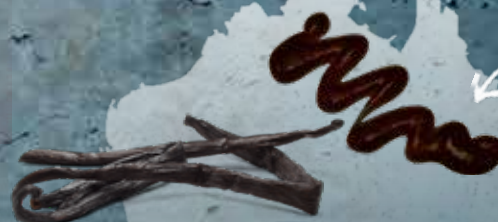
**TANDOORI CHICKEN**  
SE VÅR WEBB  
FÖR DETALJER



**RED CHILI & GINGER**  
SIDA 6



**CLOVES**  
SE VÅR WEBB  
FÖR DETALJER



**VANILLA**  
SE VÅR WEBB  
FÖR DETALJER

**BBQ GLAZE**  
SE VÅR WEBB  
FÖR DETALJER

Smak har alltid varit vår passion. Att tillföra smak i matlagning kommer alltid att vara vårt främsta uppdrag. Vi vill öppna dina sinnen, inspirera dig att utforska mer! Grillköken runt om i världen bokstavligen kokar av nya smaker och av nya sätt att utforska grillad mat. Från Sydostasien och Sydamerika till Korea och Mexiko.

Vår universella längtan efter grillad mat har aldrig varit större. Det är en kärlek som ligger djupt rotad i oss alla, i alla kulturer, och den sträcker sig över alla länder och kontinenter. Santa Maria kapslar in den kärleken i nya rubs, kryddblandningar, glazer och grillsåser. Vi skapar helt nya fusioner och smakkombinationer som förvandlar traditionella rätter till moderna och hälsosamma grillfavoriter från alla delar av världen, för alla årstider.



Stötsla med dina favoriter!

# KOREAN SPICY CHICKEN *Wings*

Kycklingvingar med Korean BBQ Sauce, vårlök och sesamfrön.  
Så som plockmat ska smaka....!

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

- 1,2 kg kycklingvingar
- Santa Maria Havssalt**
- Santa Maria Svartpeppar**
- 2 dl **Santa Maria Korean BBQ Sauce Korean Style**
- 3 msk **Santa Maria Sesamfrö**
- 1 vårlök, finhackad

1. Ta bort vingspetsen från varje vinge och dela de resterande bitarna i leden.
2. Koka kycklingen i ca 5-7 minuter så fett smälter ut. Torka vingarna noggrant på papper och salta.
3. Tillaga vingarna på bleck i 275°C på varmluft och öppna spjäll i ca 10 minuter tills de är gyllenbruna och lite krispiga.
4. Lägg vingarna i en bunke och blanda med såsen samt sesamfrön och lägg upp i en skål eller på ett fat.
5. Garnera med vårlök och servera med en skål extra sås.

# MEXICAN STREET CORN *Thai Style*

Grillade thailändska majskolvar med massor av smak, penslade med majonnäs och röd chili.

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

- 10 majskolvar
- 200 g majonnäs
- 50 g **Santa Maria Sauce & Rub Mix Red Chili & Ginger**
- 100 g färsk koriander
- 25 g färsk mynta
- 3 limes
- Santa Maria Havssalt**

1. Värm en stekpanna eller stekhäll.
2. Grilla majskolvorna tills de fått fin färg runt om.
3. Grovhacka örterna.
4. Stryk på majo på majskolvorna med en pensel, rulla i red chili and ginger och strö på örterna.
5. Pressa på lime juice och strö över salt.

# SALMON *asian style* TATAKI

Halstrad lax med en vacker asiatisk glaze som formligen smälter i munnen.  
Serveras med koriander gurksallad.

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

- 800 g laxfilé
- 25 g **Santa Maria Sauce & Rub Mix Red Chili & Ginger**
- 300 g **Santa Maria BBQ Glaze Asian Style Soy**
- 2 gurkor
- 1 rödlök
- 25 g koriander
- 10 g limejuice
- 40 g rostade jordnötter
- 5 g sesamolja
- 5 g soja

1. Skär laxfilén i 80 g bitar.
2. Doppa laxbitarna i red chili & ginger mix, se till så att alla sidor är täckta.
3. Halstra laxen hastigt på alla sidor över hög värme. Stekpanna eller stekhäll funkar bra.
4. Marinera laxen i Asian soy glaze, minst en timme, gärna över natten.
5. Skala, kärna ur och tärna gurkan, skala och skiva rödlöken tunt. Hacka koriandern grovt.
6. Blanda den tärnade gurkan, rödlöken och koriandern med limejuice, jordnötter, sesamolja och soja.
7. Skiva laxen i tunna skivor, varje bit är lagom stor till en förrätt. Avsluta rätten med gurksallad.

**NO FIRE  
REQUIRED**

# SOUTH EAST ASIAN BANH-MI WITH PICKLING *Spice*

All in  
VEGAN

Vietnamesiska Banh-Mi med sojaglaserad rotselleri, pickles, vegansk majonnäs, Korean-style BBQ sauce, örter och krispig lök.

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

- 250 g morot
- 250 g gurka
- 30 g **Santa Maria Pickling Spice Mix**
- 1,5 kg rotselleri
- 300 g **Santa Maria BBQ Glaze Asian Style Soy**
- 25 g **Santa Maria Sesamfrö**
- 1 msk aquafaba, vätska från kokta kikärtor
- 2 msk citronjuice
- 3 dl raps eller solrosolja
- 0,5 tsk **Santa Maria Havssalt**
- 10 baguetter, ca 25 cm långa
- 1 dl **Santa Maria BBQ Sauce Korean Style**
- 50 g färsk koriander
- 25 g färsk mynta
- 50 g rostad lök

Eller ta en genväg med  
*Gold & Green Pulled Oats Mince Natural*  
SE PAKETET FÖR MER INFORMATION.

1. Skala morot och gurka. Skiva tunt och blanda med pickling spice mixen. Ställ åt sidan till servering.
2. Skala rotselleri, skär i stavar och ånga eller koka i 3 minuter. Kyl ner i kallt vatten.
3. Blanda rotselleristavarna, Asian style soy glaze och sesamfrön i en bunke. Tillaga i ugn, 245°C i 10 minuter eller tills de fått fin färg och är mjuka rakt igenom. Håll varma till servering.
4. Blanda aquafaba och citronjuice i en matberedare. Tillsätt oljan försiktigt och fortsätt mixa till en krämig konsistens. Krydda med salt och förvara kylt till servering.
5. Dela baguetterna på längden, utan att skära hela vägen igenom. Grovhacka örterna. Smeta in vegansk majo och Korean style BBQ sauce på insidan av baguetterna. Lägg i selleri, örter och rostad lök.



# CHICKEN TACOS L.A. STYLE

Gör dina egna mjuka tacos i sann kalifornien-  
anda på kyckling strösslad med sesamfrön

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

1 kg	kycklinglårfilé
200 ml	<b>Santa Maria BBQ Sauce Korean Style</b>
	<b>Santa Maria Havssalt</b>
	<b>Santa Maria Svartpeppar</b>
20	<b>Santa Maria Vetetortilla 6"</b>
½	vitkålshuvud
1 st	morot, i strimlor (julienne)
2 st	vårlök, finstrimlad

## SESAMDRESSING:

1 dl	<b>Santa Maria Sesamfrön</b>
1 dl	rapolja
0.5 dl	äppelcidervinäger
0.5 dl	japansk soja
2 tsk	ingefära, finriven
2 tsk	vitlök, pressad

## PICKLAD GURKA:

½	gurka, i tunna skivor
1 msk	<b>Santa Maria Pickling Spice Mix</b>

## GARNERING:

strimlad vårlök

**Santa Maria Sesamfrö**

extra **Santa Maria BBQ Sauce Korean Style**

## TIPS:

Istället för att förbereda varje taco för sig, låt dina gäster göra sina egna direkt vid bordet. Rosta alla tortillas innan och håll dem varma.

1. Krydda kycklinglårfiléerna med salt & peppar och blanda med Korean BBQ sauce i en bunke eller på ett bleck. Marinera i minst 30 minuter.
2. Värm en stekpanna och rosta sesamfröna under omrörning tills de är gyllenbruna.
3. Lägg de rostade sesamfröna i en mixer tillsammans med olja, soja, äppelcidervinäger, ingefära och vitlök. Mixa sedan till en slät dressing. Ställ åt sidan.
4. Pickla den skivade gurkan med Pickling spice mix enligt förpackning. Låt det stå kallt i minst 15 minuter.
5. Strimla morötter fint som julienne och finriv vitkålen, gärna på en mandolin. Ställ åt sidan.
6. Sprid ut den marinerade kycklingen luftigt på en plåt och tillaga på 275°C i ca 10 minuter tills de är lite brända i kanterna och genomstekta. Strö över lite sesamfrön och ställ åt sidan.
7. Rosta tortillabröden i torr panna eller på stekbord. Håll varma under en duk.
8. Blanda den finrivna vitkålen med sesamdressing precis innan servering.
9. Fyll varje tortilla i följande ordning; vitkål med dressing, strimlade morötter, strimlade kycklinglår, extra BBQ sauce och strimlad vårlök. Avsluta med sesamfrön.



# INDIAN Lamb KEBABS

Lammspett "shish kebab" med rostade kikärter, zucchini, getost och vitlöksyoghurt.

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

### SALLAD:

- 100 g olivolja
- 1 kg kokta kikärter
- 600 g zucchini
- 10 g **Santa Maria Havssalt**
- 2 g **Santa Maria Tellicherry Svartpeppar**
- 2 g **Santa Maria Kummin, Mald**
- 50 g vårlök
- 500 g tomat
- 10 g mynta
- 70 g bladpersilja
- 150 g getost

### LAMMSPETT "SHISH KEBAB":

- 2 dl **Santa Maria BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri**
- 1 dl kallt vatten
- 3 dl raps- eller solrosolja
- 1,2 kg lammfärs
- Santa Maria Havssalt**
- citronklyftor till servering

### VITLÖKSYOGHURT:

- 5 dl grekisk eller turkisk yoghurt
- 2 stora vitlöksklyftor
- 10 g **Santa Maria Paprikapulver**
- Santa Maria Salt**

1. Blanda kikärtorna med hälften av olivoljan. Salta och sprid ut dem på ett bleck.
2. Skiva zucchini och blanda med resten av olivoljan, salta och sprid ut dem på en plåt.
3. Rosta kikärtorna och zucchinin i ugn, 200°C i 25 minuter, rör om då och då. Ta ut dem ur ugnen, blanda ihop kikärtorna och zucchinin, krydda med Tellicherry svartpeppar och spiskummin.
4. Hacka vårlök och örter, tärna tomat och blanda med kikärtorna och zucchinin.
5. Toppa salladen med bitar av getost alldeles innan servering.
6. Blanda sauce & rub chimichurri med kallt vatten och olja.
7. Blanda ihop lammfärsen med chimichurri och forma till avlånga kebaber. Stek på hög värme i stekpanna eller på stekhäll.
8. Salta lammkebaberna och servera med citronklyftor.
9. Häll upp yoghurten i en skål.
10. Finhacka vitlöken och blanda med yoghurten tillsammans med paprikapulver och salt.
11. Servera tillsammans med den rostade kikärtsalladen och lammkebab.

*Toppa med bitar av getost innan du serverar!*



# *När vår passion för matlagning föddes*

*Vår kärlek till grillad mat har brunnit inom oss alla sedan tidernas begynnelse. Den väcker vårt mest primitiva beteende och handlar mindre om själva elden och mer om smaken av eld. Om den heta, syrliga, saftiga och rökiga smaken på tungan. Om kött så mört att det faller isär och om grillränder som får allt att smaka sommar.*

*Det är en kärlek som ligger djupt inbäddad i alla kulturer, som sträcker sig över länder och kontinenter. Det är en kärlek som inte kräver krångliga metoder, särskilda sammanhang eller ens årstider.*

*Vår passion för matlagning föddes när den grillade maten blev till. Det är här vår besatthet för smak sätts fri. Det är här helt nya fusioner och klassiska kombinationer kan leva tillsammans. Det är här maten finns som får oss att fortsätta utforska det okända, maten som får oss att upptäcka en hel värld av grillsmaker.*

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

# Heta nykomlingar!



## TAKEAWAYS

Grillad mat kan ge dina gäster en känsla av eufori.

Gästerna efterfrågar både traditionella rätter och internationella smaker.

Gäster vill ha mer grönsaker.

Hälsosamt och lätt är viktiga drivkrafter, särskilt vid lunch.

Gäster älskar storytelling, så se till att dela berättelsen bakom din meny.

## SUGEN PÅ ATT VETA MER?

Camilla Andreasson, Kam  
camilla.andreasson@paulig.com  
0761-353 300

Tommy Nygård, Kam  
tommy.nygard@paulig.com  
0738-280 700

Anna-Karin Kindmark, Kam  
anna-karin.kindmark@paulig.com  
0735-310 300

Johan Ramberg, Kam  
johan.ramberg@paulig.com  
0700-852 309

May Luu Phong, Offentlig Öst  
may.luu phong@paulig.com  
0700-852 206

Carola Berggren, Offentlig Väst  
carola.berggren@paulig.com  
0700-852 207

Christian Persson, Offentlig Syd  
christian.persson@paulig.com  
0705-140 273

Morgan Dahlqvist, Kam/ Privat Syd  
morgan.dahlqvist@paulig.com  
0700-852 300

Hans Jonsson, Offentlig/ Privat Norr  
hans.jonsson@paulig.com  
0705-501 170

Kristina Hovmöller, Försäljningschef  
kristina.hovmoller@paulig.com  
0738-258 100



SILVER

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



santamariafoodservice.se

FÖLJ OSS PÅ FACEBOOK:

/SantaMariaFoodserviceSverige