

Santa Maria

A new kind of CHRISTMAS

BY SANTA MARIA

*"Våga jobba med
jultraditioner från
andra länder."*

LÄS HELA INTERVJUN MED SEBASTIAN SCHAUERMANN PÅ SIDAN 6.

NÄR BÖRJADE JULEN SMAKA JUL?

Häng med på ett dopp i historiegrytan. SIDAN 4-5

SÅ GÖR DU VEGOSILL SOM ÄR OMÖJLIG ATT SMAKA SKILLNAD PÅ. SIDAN 9

HEMLIGHETERNA BAKOM SVERIGES POPULÄRASTE JULBORD.

LÄS HELA INTERVJUN MED FREDRIK ANDERSSON PÅ SIDAN 16

*"Lägg krutet på rätt
grejer på julbordet."*

LÄS HELA INTERVJUN MED ISAK WIIG PÅ SIDAN 11.



Vegansk
Janson sid 7



Vegansk
Skagenröra
med rättika, dill
och tångrom sid 10



Arancini
fylld med vegofärs
och tomatsås sid 8



Örtgravad
rotselleri sid 10

SÅ DUKAR DU JULBORDET NÄR VÅRA SÄTT ATT ÄTA FÖRÄNDRAS



Vegansk Currysill
på kungsmusseron, zucchini
och aubergine sid 9



Stekta vegobollar
med sötpotatis och
rödbets sallad sid 11



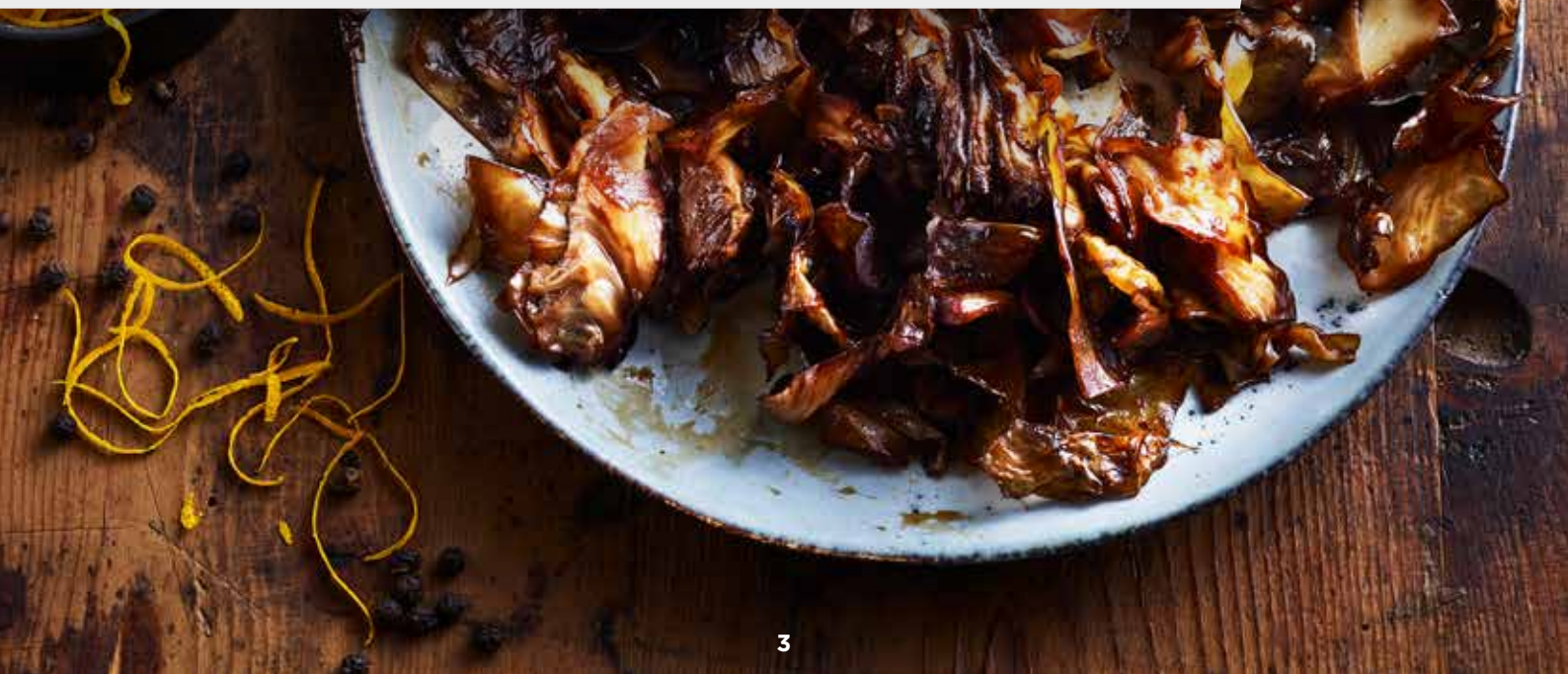
Julen är lika med rullad sylta, lutad fisk och dopp i grytan. Den är full av frestelser i alla former och kål i grönt och rött och brunt. Den är lika med prinskorvar och patéer, julskinka, julöl, julmust och massor av måsten. Traditionens makt är stor och lika stora är förväntningarna; ingen gång under året är de lika ristade i sten. Du kan omöjligt plocka bort köttbullarna och har du inte dukat fram grisfötterna kan du få kalla handen.

Men julen är också ett smörgåsbord av möjligheter, inte minst julbordet. Det ligger i själva det långa bordets natur: det finns massor med plats att lyfta in nya idéer, nya recept och nya

smaksättningar. Och det är tur det, för förväntningarna ser annorlunda ut nu för tiden jämfört med tiden då julen var det färska fläskets högtid. Julen är en tid för vila och återhämtning, för fest och glädje. Julbordet är bordet där alla ska kunna samlas. Alla ska med, hela tjocka släkten och alla anställda. Även de som äter vegetariskt.

Här har vi samlat idéer och inspiration för ett mer inkluderande julbord, som lyfter vegetariska alternativ och nya moderna idéer - utan att traditionen går förlorad.

För en godare jul.



NÄR BÖRJADE JULEN SMAKA JUL?

VI HAR DRUCKIT JULÖL OCH KÄKAT JULGRÖT SEN VIKINGATIDEN, MEN NÄR BÖRJADE JULEN EGENTLIGEN SMAKA SÅ DÄR TRADITIONELLT SOM VI IDAG ÄR VANA VID? HUR LÄNGE HAR VI DOPPAT I GRYTAN OCH HUR LÄNGE HAR EGENTLIGEN JULSKINKAN OCH KÖTTBULLARNA DOMINERAT PÅ JULBORDET?

Vikingatid/ 1000-tal

Ordet jul uppfinns som i "att dricka jul". Julölet skulle vara nybryggt, starkt och mustigt till skillnad från vardagsölet.

Medeltid/ 1050-1520-tal

Svensken börjar doppa i grytan. Att doppa brödet i spad var en passande övergång från fasta till fest, och så fick julafton smeknamnet dopparedagen. Vi börjar äta lutfisk under fastan. Kål i färgerna grönt, rött och brunt gör också entré.

1600-tal

Efter att ha ätit saltat eller rökt kött hela året får bönderna, när de slaktar grisen till jul, äntligen äta färskt fläsk. Då passade man på att äta allt och så börjar vi äta grisfötter.

1700-tal

Brännvinsbordet har sin storhetstid, med saltgurka och bröd som tillbehör till spriten.



1750-tal

Brännvinsbordet börjar sakta men säkert bytas ut mot det julbord som vi känner till. Inspirationen kommer från Tyskland och Frankrike.

1800-tal

Julmiddagen går från stor middag till smårätter. Nu föds också den mysiga och hemtrevliga julen bland borgerligheten.

1850-tal

Inlagd sill och andra konserverade rätter tar plats på julbordet.

Slutet av 1800-talet

Julskinkan gör entré på julbordet.

1910-tal

Julmusten lanseras. Läskedrycksfabrikören AB Roberts tar fram sitt hemliga recept, som står sig än idag.



1920-tal

Janssons frestelse dukas fram.

1960-tal

Efterkrigstiden leder till stora kommersiella julbord med extra allt.

1970-tal

Köttbullarna blir en favorit på julbordet.

1980-tal

Prinskorvarna gör entré för att locka yngre gäster.



2000-tal

Julbordet blir mer vegetariskt i takt med att matvanorna förändras.



SEBASTIAN SCHAUERMANN

DRIVER VEGANKEDJAN TAKU-TAKU

SEBASTIAN SCHAUERMANN, DU DRIVER DEN HELVEGANSKA RESTAURANGKEDJAN TAKU-TAKU. HUR VIKTIGT ÄR DET MED VEGANSKA OCH VEGETARISKA ALTERNATIV PÅ JULBORDET?

”Det är en hygienfaktor, restaurangerna måste ha bra veganska och vegetariska alternativ, annars går du miste om stora sällskap idag. Jag hade ett jättejulbord förra året med tusen gäster och 100-120 av dem ville inte äta kött. Hade jag inte tillgodosett dem hade jag gått miste om alla tusen. Idag äter inte folk bara skinka, sill och köttbullar, man vill ha ett mer balanserat julbord. Förr fanns det inte så mycket grönt till julen, det var inläggningar och potatis och rotfrukter, det som gick att ha i jordkällaren fram till jul, men inte så mycket mer. Så är det ju som tur är inte längre, så utnyttja det.”

OM MAN DRAR NER PÅ KÖTTET PÅ JULBORDET, BLIR INTE GÄSTERNA BESVIKNA? FINNS DET INTE EN DJUPT ROTAD TRADITION SOM GÖR DET TILL EN KONSERVATIV TILLSTÄLLNING?

”Nej, folk blir inte irriterade över nyheter. Tvärtom, folk är trötta på julbord, de vill känna igen sig men ändå har något nytt. Kör med köttbullarna, skinkan och sillen och så räcker det som traditionell grund, resten kan du byta ut hur mycket du vill. Och det handlar inte bara om veganska och vegetariska alternativ, våga jobba med jultradi-

tioner från andra länder. Friterade risbollar med apelsin, arancini, från Syditalien till exempel. Det finns massor av inspiration att hämta hem.”

HUR JOBBAR DU MED VEGANSKA OCH VEGETARISKA ALTERNATIV TILL DE KLASSISKA RÄTTERNA DÅ?

”Sill är enkelt att byta ut mot grönsaker. Men jag tror på att presentera det som det är och inte skriva ut 'fusksill', utan att säga att det är en grönsak inlagd i ättika med hovmästarsås, det blir mer tydligt så och då blir ingen besviken. Sen går det att göra fantastisk vegansk skinka på seitan; det är en vegansk produkt som man tar fram genom att utvinna gluten ur mjöl, och den har ungefär samma konsistens som skinka. Sen bakar och kokar man den på samma sätt som med julskinkan, det är ju en ganska vegansk tillagningsprocess med grönsaksbuljong och kryddpeppar, så smaken blir väldigt lik julskinkan till slut.”

”Våga jobba med jultraditioner från andra länder.”

VEGANSK JANSON

10 portioner

1 KG	POTATIS, STRIMLAD I STAVAR
1 ST	GUL LÖK, SKIVAD
1 MSK	SANTA MARIA KAPRIS
5 DL	HAVREGRÄDDE
1 DL	STRÖBRÖD ELLER PANKO
2 KRM	SANTA MARIA KRYDDPEPPAR, MORTLAD
2 KRM	SANTA MARIA DILLFRÖN, MORTLAD
0,5-1 MSK	DILL, TORKAD
5 G	SANTA MARIA DILL
	SANTA MARIA TELLICHERRY PEPPAR
	SANTA MARIA SALT
3 MSK	MARGARIN, MJÖLKFRITT

Sätt ugnen på 160° C.

Blanda samtliga ingredienser utom ströbrödet och margarinet. Lägg allt i en ugnsfast form och grädda i ugnen i ca 40 minuter, strö över ströbrödet, klicka på margarinet och grädda ytterligare 20 min.



ARANCINI

FYLLED MED VEGOFÄRS OCH TOMATSÅS

ca 20 st

150 G	RISENTA AVORIORIS
50 G	SCHALOTTENLÖK, HACKAD
5 DL	VEGANSK BULJONG
	OLIVOLJA FÖR STEKNING
100 G	RIVEN VEGANSK PARMESAN
100 G	PULLED OATS®
1 TSK	SANTA MARIA KANEL
1	CHILI, HACKAD
10 G	BLADPERSILJA, HACKAD
1 ST	APELSIN, PRESSAD OCH ZEST (RIVET APELSINSKAL)
2 DL	PANKO
3 DL	TOMATSÅS
50 G	ROSTADE PINJENÖTTER
	FRITYROLJA

Gör en risotto med brynt schalottenlök och vegansk buljong, smaka av med apelsinsaften och det rivna skalet. Avsluta med riven vegansk parmesan. Kyl ner. Pulled oats stegs på hög värme med kanel och chili, avsluta med persiljan.

Rulla ca 30 g risbollar som du fyller med ca 10 g Pulled Oats.

Rulla sedan bollarna i panko. Friter dem tills de flyter upp, servera med tomatsås och garnera med pinjenötter och eventuellt med mer persilja.



VEGANSK CURRYSILL PÅ KUNGSMUSSERON, ZUCCHINI OCH AUBERGINE

10 portioner

100 G	KUNGSMUSSERON, TÄRNAD. ELLER ANNAN FAST SVAMP EX. OSTRONSKIVLING ELLER CHAMPINJON
100 G	ZUCCHINI, TÄRNAD
100 G	AUBERGINE, TÄRNAD
3 MSK	ÄTTIKA
1DL	SOCKER
1,5 DL	VATTEN
100 G	RÖDLÖK, SKIVAD
1 MSK	SANTA MARIA PICKLING MIX
1 DL	VEGANSK MAJONNÄS
2 TSK	SANTA MARIA CURRY MADRAS KÖRVEL, HACKAD ELLER TORKAD SANTA MARIA TELLICHERRY PEPPAR SANTA MARIA SALT

Koka upp en 1-2-3-lag med ättika, socker och vatten, och håll den över svampen, zucchinin och auberginen i en bunke. Lägg på ett lock eller plastfilm och låt det hela svalna i lagen.

Pickla löken med picklingmixen enligt anvisningarna (alternativt håller du på 2 msk vinäger och 1 tsk salt). Blanda curry och majonnäs, smaka av med salt och peppar. Plocka upp grönsakerna ur lagen och blanda dem med currymajonnäsen.



ÖRTGRAVAD ROTSELLERI

10 portioner

ROTSSELLERI

600 G ROTSELLERI
1 L VATTEN
1 DL ÄTTIKA 12%
1 MSK SANTA MARIA SALT

ÖRTKRÄM

1 KNIPPE DILL (GROVPLOCKAD)
1 KNIPPE DRAGON (PLOCKAD)
1/2 PÅSE BABYSPENAT
30 G GRÖNKÅL
2 DL VATTEN
2 DL VEGANSK MAYONÄS
2 TSK SANTA MARIA SALT
SANTA MARIA TELLICHERRY SVARTPEPPAR

Skala rotselleri och skär den i "sillstora" bitar. Koka upp vatten, ättika och salt. Lägg i rotsellerin och låt det koka upp igen. Dra av från värmen och låt sellerin kallna i lagen. Låt gärna stå över natten i kyl.

Mixa örterna, spenaten och kålen med vatten och salt i en blender, så det blir en helt illgrön örtdrämm. Blanda örtdrämmen, mayo, salt och peppar till en ganska tjock kräm.

Häll av rotsellerin i durkslag så att den blir så torr som möjligt. Häll över örtdrämmen och blanda med en slickspott för att inte bitarna av sellerin skall gå sönder.

Låt stå och marinera några timmar innan servering så sellerin hinner dra åt sig smakerna från örterna.

Denna rätt håller minst en vecka i kyl.

Häll upp i fina burkar och servera på julbordet med sillarna.

VEGANSK MAYO

2 DL KIKÄRTSSPAD
1 MSK DIJONSENAP
2 MSK RÖDVINSVINÄGER
1 TSK SANTA MARIA SALT
5 DL RAPSOLJA ELLER SOLROSOLJA

Blanda kikärtsspad, senap, vinäger och salt. Gärna med stavmixer, elvisp eller matberedare. Montera i oljan i en fin stråle under omrörning tills det blir en tjock mayonäs.





ISAK WIIG KÖKSCHEF PÅ FÄRGFABRIKEN

ISAK WIIG, DU ÄR KÖKSCHEF PÅ FÄRGFABRIKEN OCH VARJE ÅR DUKAR NI FRAM ETT AV LANDETS POPULÄRASTE JULBORD. VAD ÄR HEMLIGHETEN BAKOM SUCCÉN?

”Jag skulle säga att det är tack vare vårt vegetariska utbud, det är inget snack om den saken. Julbordet är en gammal tradition från det gamla bondesamhället och tiderna förändras, våra sätt att äta ändras. Vi dukar fortfarande fram klassikerna, det är fortfarande köttbullar, lax, varmrökt och gravad lax som det går mest av. Ägghalvor också, de står förvånansvärt högt i kurs fortfarande. Men vi har dragit ner på det som folk oftast inte äter så mycket av, och så adderar vi istället bra vegetarisk mat. Det handlar om att alla ska kunna känna sig inkluderade.”

”Det är omöjligt att avgöra om det är sill eller aubergine”

HUR VIKTIGT ÄR DET ATT DET VEGETARISKA UTBUDET ÄR SÅ STORT SÅ ATT DET GÅR ATT ”PLOCKA FLERA OLIKA TALLRIKAR” ENLIGT JULBORDSMODELLEN?

”Alltså, man ska inte komma hit och känna att det finns en speciallösning för veganer till exempel. Vi sätter inte ihop en bra tallrik till dem, hur bra den tallriken än skulle vara, utan de ska kunna gå flera gånger precis som alla andra, annars blir de ändå exkluderade ur sammanhanget.”

HUR GÖR NI MED SILLTALLRIKEN DÅ, TILL EXEMPEL?

”Sill är väldigt mycket konsistens, det smakar inte så mycket sill utan mest det man adderar, kryddorna och annat som man smaksätter med. Så egentligen handlar det om att hitta rätt konsistens. Du kan jobba med svamp som drar åt sig mycket smak och som är vintriga och höstiga. Men absolut överlägsen är aubergine som är en grönsak som är väldigt lik sillen i

konsistens, det är nästan löjligt, om du skär den i bitar och behandlar den rätt... det är nästan omöjligt att känna skillnad.”

”Vi kör inga speciallösningar för veganer, det är hemligheten.”

VAD HAR DU FÖR ANDRA TIPS FÖR ATT LYCKAS MED JULBORDET?

”Lägg kruten på vissa grejer. Gör egna recept, men välj ut några delar som du är bra på. Om du är grym på hemlagad sill, fokusera på det. Då behöver du inte göra egna prinskorvar också, det finns ändå småskaliga leverantörer som är grymma på prinskorv till jul. Sen lägger vi mycket krut i början av julbordet, gör egna inläggningar och egen gravad lax, vi tycker att det är viktigt att ge gästerna en härlig start.”

VEGANSK SKAGENRÖRA MED RÄTTIKA, DILL OCH TÅNGROM

10 portioner

300 G	RÄTTIKA, TÄRNAD
2 MSK	RÖDBETSSPAD
1 DL	MAJONNÄS, VEGANSK
25 G	DILL, HACKAD (SPARA STJÄLKARNA)
100 G	TÅNGROM
10 CM	KOMBUALG
1 MSK	PEPPARROT, RIVEN
	CITRONKLYFTOR
	SANTA MARIA SALT

Koka upp rikligt saltat vatten tillsammans med kombualg och dillstjälkar i 10 minuter så att det får smak.

Lägg i den tärnade rättikan och dra av från spisen omedelbart.

Tillsätt rödbetsspadet och låt rättikan svalna i lagen.

Häll av rättikan och blanda den med majonnäs, dill och pepparrot.

Lägg upp i en skål eller fat, garnera med tångrom, citronklyftor och dill.



STEKTA VEGOBOLLAR MED SÖTPOTATIS OCH RÖDBETSSALLAD

70 portioner

500 G	PULLED OATS® VEGOBOLLAR
1 TSK	SANTA MARIA KRYDDPEPPAR, MALEN OLJA ELLER MARGARIN FÖR STEKNING
200 G	KOKT SÖTPOTATIS, TÄRNAD
200 G	KOKT RÖDBETA, TÄRNAD
50 G	RÖDLÖK, HACKAD
2 DL	HAVRE CRÈME FRAICHE SANTA MARIA TELLICHERRY PEPPAR SANTA MARIA SALT

Gör en rödbetssallad av rödbetor, sötpotatis, rödlök och ifraiche. Stek vegobollarna i olja eller margarin, krydda med kryddpeppar, salt och peppar.



DET ÄR SKILLNAD PÅ KRYDDOR & KRYDDOR

Så säkrar vi att världens bästa kryddor håller måttet

Kryddor är en känslig råvara. Varifrån de kommer, hur de odlas och hur själva processen ser ut efter att de skördats eller plockats är helt avgörande för hur de sen kommer att smaka. Därför är vi riktigt noga i vårt urval och i vår produktion – från odling till butik. En av våra allra juligaste kryddor, kanelen, hämtar vi till exempel uteslutande från Indonesien där världens bästa kanel finns. Vi köper den hel och stängerna har vi hämtat från barken från tre olika delar av kanelträdet. Vi gör det eftersom barken längst ner på trädet innehåller mer olja och smak och när den mixas med den lite mildare barken från mittenpartiet och från toppen av trädet skapas den där härligt runda smaken. Stängerna maler vi själva för att uppnå den perfekta mixen.

Vi är inte bara noga med urvalet, utan besöker också kontinuerligt våra producenter för att se till så att de sociala förhållandena och kvaliteten håller högsta klass. Väl hemma i Sverige har vi väl utvecklade processer för att kontrollera så att råvaran är tillräckligt bra. Det är så vi säkrar att världens bästa kryddor håller måttet.

SNABBASTE VÄGEN TILL JUL.



101282	CURRY MADRAS	435 G	101194	KRYDDPEPPAR, HEL	345 G
101132	DILL	155 G	101195	KRYDDPEPPAR, KROSSAD	320 G
101175	DILLFRÖ	450 G	101196	KRYDDPEPPAR, MALEN	430 G
101343	ENBÄR	290 G	101135	KÖRVEL	115 G
101177	FÄNKÅLSFRÖ, HEL	300 G	101359	LAGERBLAD	45 G
101180	INGEFÄRA, MALEN	380 G	101360	MUSKOTNÖT, HEL	555 G
101358	KANEL, HEL	300 G	101199	MUSKOTNÖT, MALEN	440 G
101181	KANEL, MALEN	470 G	101361	NEJLIKA, HEL	340 G
101182	KARDEMUMMA, HEL	330 G	101201	NEJLIKA, MALEN	425 G
101315	KARDEMUMMA, MALEN	370 G	100269	PICKLING SPICE MIX	400 G
101183	KARDEMUMMAKÄRNOR	590 G	200204	SAFFRAN	0,5 G
101314	KARDEMUMMAKÄRNOR, MALEN	500 G	101362	STJÄRNANIS	160 G
101184	KORIANDER, HEL	270 G	101212	SVARTPEPPAR TELLICHERRY, HEL	450 G
101185	KORIANDER, MALEN	355 G	4871	KAPRIS, CAPOTES	1600/ 1000 G
			4872	KAPRIS, NON PAREILLES	1600/ 1000 G

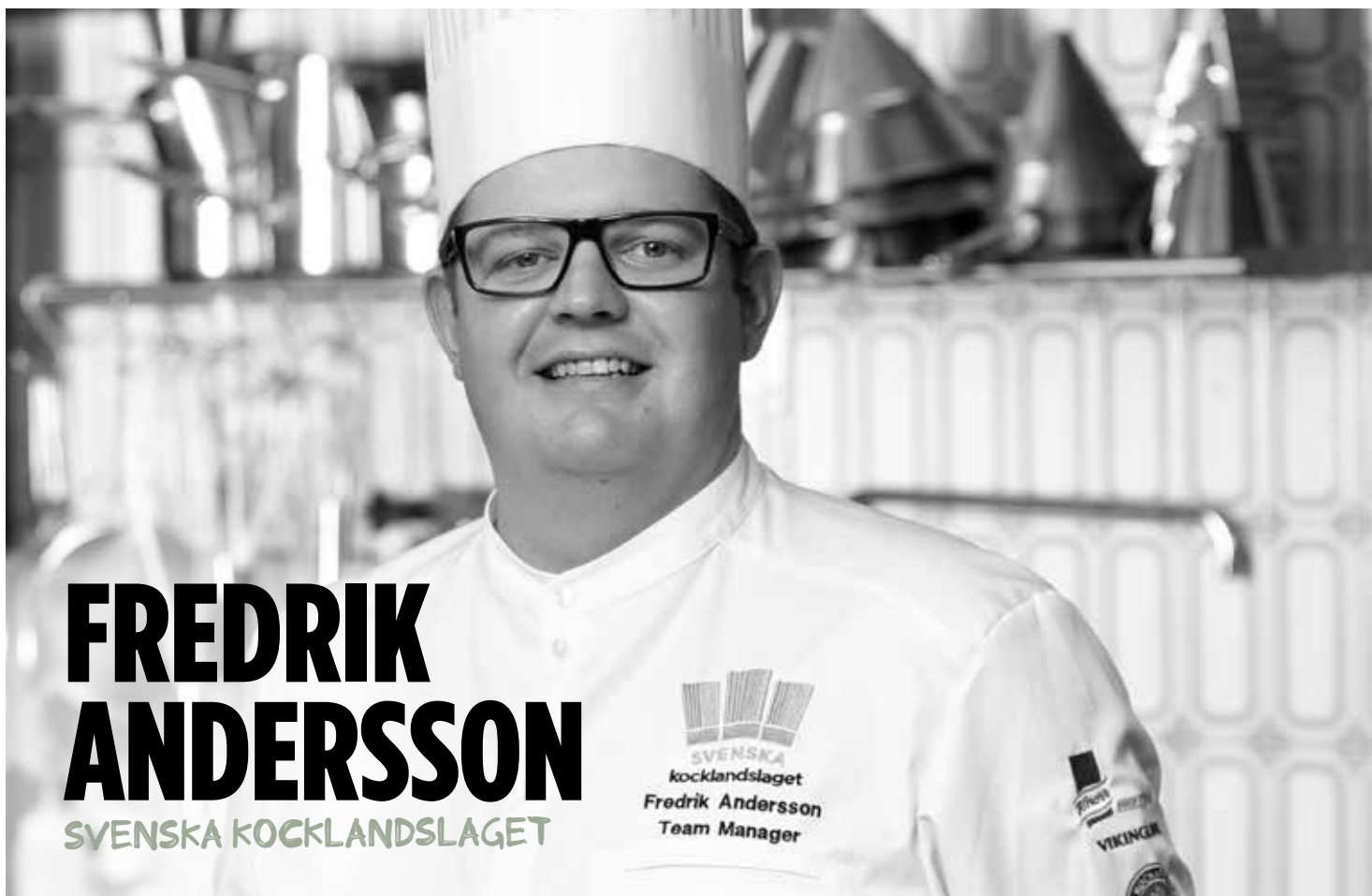
PULLED OATS[®] VEGOFÄRS NATURELL.

200554, fryst 1,5 kg
Det perfekta alternativet till köttfärs och många andra proteiner. Den saftiga och möra konsistensen ger ett perfekt tuggmotstånd och suger upp smakerna så att du enkelt kan sätta ditt eget signum på rätten.



PULLED OATS[®] VEGOBULLAR KLASSISK.

200556, fryst 1,5 kg
De här milda och smakfyllda vegobullarna är perfekta till vilken sorts rätt. De är tillagade och kan också serveras som de är. Rika på protein och fibrer.



FREDRIK ANDERSSON

SVENSKA KOCKLANDSLAGET

FREDRIK ANDERSSON, DU ÄR TEAM MANAGER FÖR DET SVENSKA KOCKLANDSLAGET.

VILKA SMAKER OCH KRYDDOR ÄR JUL FÖR DIG?

”Det är väl kryddpeppar, nejlika, svartpeppar, saffran, ingefära. Sen har ju julen många smaker med mycket syra, det är mycket apelsin och citrus, och då är det kul att jobba med den syran tillsammans med kryddor som korianderfrön och pomerans.”

”Korianderfrön, svartpeppar och ingefära är en fantastisk julmix”

HUR JOBBAR DU MED DEN JULIGA SYRAN?

”Jag tycker att man överlag ska våga byta ut den traditionella syran mot en annan. Istället för att gå i med ättika går det att hitta syran i kryddorna. Testa dig fram. Ättika och citron är till exempel båda syror, men helt olika. Utmana dig själv. I Sverige har vi traditionellt kört med salt plus en krydda. Försök att även utmana det, försök göra en kryddblandning med tre-fyra kryddor och bygg en balans mellan dem – det lyfter smaken.”

VILKA KRYDDBLANDNINGAR KÖR DU MEST MED PÅ JULEN?

”En mix jag ofta blandar ihop är korianderfrön, svartpeppar och ingefära. Det finns en bra hetta och syra i den kombon. Du kan också jobba med korianderfrön, ingefära och apelsinskal och gå ner med det i till exempel brunkål och rödkål, det finns en sötma i kålen som mår bra av en syrlig kryddning. En annan mix jag gillar är kanel, svartpeppar och citronskal, den är fin till bakat fläsk. Malen koriander, kummin och dillfrön är bra till lax.”

HAR DU NÅGOT ANNAT JULIGT TIPS?

”Generellt: jobba med hela kryddor till buljonger och inläggningar. Rosta dem först och låt dem sen koka med. De torra och malda kryddorna kan du använda som rub till proteinet.

Jag brukar rubba julsinkan med ingefära och svartpeppar innan griljeringen. Sen är ett bra tips att använda kryddorna redan i förberedelsen. Gå i med saffran och vanilj redan när du kokar upp grädde, då får du en smakrikare knäck än om du går i med kryddorna senare. Och när du gör kola, koka upp grädden med fänkålsfrön, svartpeppar och salt. Sila av det och koka sen kola på det. Toppa med grovt mortlade fänkålsfrön och svartpeppar. Det smakar lakrits, så det är egentligen ingen konstig kola, men det är lite mer spännande när den är gjord på fänkål.”



KRYDDIGA JULDRINKAR

AV THE CIRCUS, VÄSTERÅS



DET ÄR INTE BARA MAT
SOM KAN SMAKSÄTTAS MED
KRYDDOR. OCH DET ÄR INTE
BARA JULMATEN SOM BÖR
SMAKA JUL, ELLER HUR?

HÄR HAR VI SAMLAT DE
BÄSTA TIPSEN OCH TRICKSEN
VI VET FÖR ATT SMAKSÄTTA
JULENS DRINKAR MED
KRYDDOR SOM GÅR HAND
I HAND MED RESTEN AV
JULBORDET. KANEL OCH
SAFFRAN SIMMAR TILL
EXEMPEL LIKA LUGNT I
GIN OCH VODKA SOM PÅ
VILKEN JULTALLRIK
SOM HELST.

FIREBALL SOUR

- 4 CL FOUR ROSES
- 2 CL FIREBALL
- 4 CL CITRONJUICER
- 2 CL KANELSOCKER

Skaka och servera i ett
Glas Coupette (champagneglas,
martiniglas).

KANELSOCKER

- 6 DL VATTEN
- 5 DL SOCKER
- 1 DL MUSKOVADOSOCKER
- 5 ST KANELSTÄNGER

Blanda allt i en kastrull och koka
upp tills sockret är upplöst.
Ställ åt sidan och låt de svalna.
Sedan är den redo att användas.
Förvaras svalt.

GIN OCH TONIC

- 5 CL PLYMOUTH GIN
- 2 ST KANELSTÅNG
- 1 NYPA NEJLIKA
- 2 ST STJÄRNANIS
- 1 STÄNK ANGOSTURA BITTER
FEVERTREE MEDITER-
RANEAN TONIC

Bygg i fishbowl glas och servera
tonicen på sidan.

POLKA TINI

- 4,5 CL VODKA
- 0,5 CL NOILLY PRAT
- 0,5 CL MINTU POLKA

Rör i rörglas alt vanligt glas
med is och dubbelsila i coupette
(champagneglas, martiniglas),
garnera med polkakäpp i påsen
med klämma.



SAFFRON CINNAMON MULE

- 5 CL VODKA
- 1 CL SAFFRANSOCKER
- 2 CL LIME
- 1 ST KANEL, BRÄND
- 10 CL GINGERBEER

Häll alla ingredienser i ett glas eller kopparmugg, rör om, elda en kanelstång över, fyll med is och garnera med 1 mynta kvist, 1 halv urpressad lime, och den brända kanelstången.

SAFFRANSOCKER

- 6 DL SOCKER
- 6 DL VATTEN
- 1 PÅSE SAFFRAN

Blanda allt i en kastrull och låt de koka upp till sockret är upplöst. Låt svalna och sedan redo att användas. Fövaras svalt.



GRANSKOTTS SOUR

- 4 CL GIN
- 2 CL COINTREAU
- 3 CL CITRON
- 1 ST ÄGGVITA
- 1 BARSKED GRANSKOTTS SIRAP
- 1 BARSKED LÖNNSIRAP

Torrskaka, skaka med is igen, dubbelsila - Garnera med granskott och frystorkade lingon på skummet.

GRANSKOTTSSIRAP

- 4 DL VATTEN
- 5 DL RÅSOCKER
- 3 DL GRANSKOTT

Skölj granskotten och låt de torka på hushållspapper. Blanda vatten och råsocker i en kastrull, låt det koka tills sockret har löst upp. Ställ det åt sidan och låt det svalna. Sedan redo att användas, förvaras svalt. Häll sedan upp lagen i en glasburk och tillsätt granskotten. Förslut burken och låt stå i ett dygn. Skaka om var 3:e timme. Efter ett dygn sila av lagen.

CHOCOLATE COGNAC NEGRONI

- 2 CL COGNAC
- 2 CL ANTICA FORMULA
- 2 CL CAMPARI
- 1 BARSKED CHOKLADBITTERS

Rör och servera på is - garnera med chokladdoppad clementin och apelsinzest.

CHOKLADDOPPAD CLEMENTIN

Skär clementinen i klyftor. Värm mörk choklad över vattenbad i kastrull ev. i mikron. Doppa ena sidan av klyftan och låt de torka på en plåt.



Vi hjälper dig ATT DUKA FRAM DET PERFEKTA JULBORDET

Våra sätt att äta och fira julen förändras och vi på Santa Maria kan hjälpa dig med idéer, inspiration och kunskap för ett inkluderande julbord, som lyfter vegetariska alternativ och nya moderna idéer - utan att traditionen går förlorad.

Det handlar inte om att förvandla fläskets högtid till något helt nytt och oigenkännligt, utan det handlar om att skapa ett smörgårdsbord för alla, så att du är valbar när hela tjocka slakten och alla anställda ska samlas.

Kontakta oss så hjälper vi dig att locka fler till julbordet.

KRISTINA HOVMÖLLER

FÖRSÄLJNINGSCHEF
kristina.hovmoller@paulig.com
0738-258 100

ANNA-KARIN FRISK

TASTE CREATOR
anna-karin.frisk@paulig.com
0735-310 300

CAMILLA ANDREASSON

KAM
camilla.andreasson@paulig.com
0761-353 300

TOMMY NYGÅRD

KAM
tommy.nygard@paulig.com
0738-280 700

JOHAN RAMBERG

KAM
johan.ramberg@paulig.com
0700-852 309

MAY LUU PHONG

OFFENTLIG ÖST
may.luuphong@paulig.com
0700-852 206

CHRISTIAN PERSSON

OFFENTLIG SYD
christian.persson@paulig.com
0705-140 273

HANS JONSSON

OFFENTLIG/ PRIVAT NORR
hans.jonsson@paulig.com
0705-501 170

MORGAN DAHLQVIST

PRIVAT SYD/ VÄST
morgan.dahlqvist@paulig.com
0700-852 300

PETER NORDSTRÖM

SALES REPRESENTATIVE
peter.nordstrom@paulig.com
0768-282 900



SILVER

PurePrint® by KLS
Produceret 100% biobryddigt
af KLS PurePrint A/S



santamariafoodservice.se