

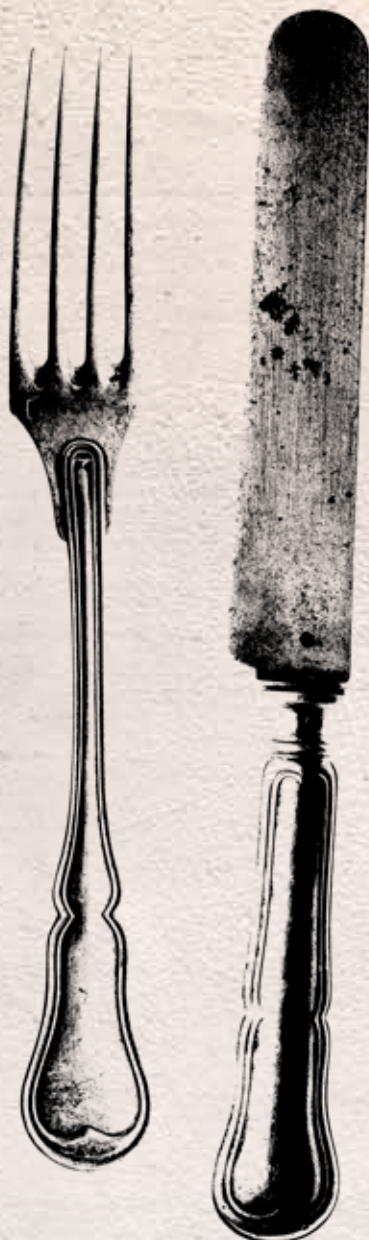
WORLD-TO-GO
INSPIRED
BY STREET
FOOD



MEET THE STREET.
SERVED IN YOUR RESTAURANT.



WORLD-TO-GO INSPIRED BY STREET FOOD



VI ELSKER STREET FOOD. Vi bliver inspireret af de kreative street-food-kunstnere, der serverer lækker "fastfood" fra små boder på gaden, på markeder og fra små vogne i spændende byer rundt omkring i verden.

Streetfood er uden tvivl den mest dynamiske og progressive madtrend lige nu. De nysgerrige forbrugere søger efter de mest eventyrlige menuvalg – og vil gerne betale ekstra for enkle, men geniale retter! Så hvad med at bringe lidt spænding ind i din kantine?

WORLD TO GO – INSPIRERET AF STREET FOOD giver dig en mulighed for at lave trendy, autentisk mad med et stort kommercielt potentiale. Santa Maria giver dig idéer til, hvordan du kan give dine menuer et pift og servere 'no-nonsense', autentisk streetfood med integritet.

Konceptet består af en ny serie saucer udviklet af madeksperter, der brænder for 'food-to-go'. Bliv inspireret af smagen af fantastisk streetfood fra hele verden. Det ti saucer er alt andet end almindelige, og hver sauce byder på et væld af muligheder for at skabe nye, spændende retter.

Nedenstående opskrifter er inspireret af storbyens pulserende gadeliv. Opskrifterne er nemme at lave og får enhver kantine – inklusive din – til at skille sig ud fra mængden.

Kilder: Britisk 'Quick service'-forbrugerundersøgelse, foretaget af Jaqueline Feasey i august 2012 på vegne af Santa Maria AB. Ipsos marketing, eksternt forbrugersmagspanel, april 2013, på vegne af Santa Maria AB. Britisk 'Quick service'-undersøgelse af emballage og smag, november 2012 – J.R.A. På vegne af Santa Maria AB. Britisk 'Quick service'-undersøgelse af emballageproblemer og -muligheder, april-juni 2011 – Allegra Strategies på vegne af Santa Maria AB.



HAN KUNNE SPISE DETTE "PÅ GADEN".
MEN HVAD MED AT SERVERE DET I **DIN**
KANTINE OG GIVE DINE KUNDER LIDT
EKSTRA SPÆNDING?





CHIPOTLE SAUCE

DENNE STÆRKE, RØGEDE OG CREMEDE SAUCE ER BASERET PÅ RØGEDE JALAPEÑOS OG VIL GIVE DINE BURGERS EKSTRA BID.

#1

10 PORTIONER

/// PULLED PORK I TORTILLA MED CHIPOTLE-SAUCE

- 1.2 kg Flæskesteg uden ben
- Santa Maria Rock Salt
(til at gnide kødet med)
- Santa Maria Tellicherry Black Pepper
(til at gnide kødet med)
- 300 ml Santa Maria Bourbon BBQ Sauce
- 500 g Salat
- 2 stk. Bøftomater skåret i skiver
- 10 stk. Santa Maria Tortillas 12"
- 200 ml Crème fraiche
- 300 ml Santa Maria Chipotle Sauce
- 100 g Santa Maria Nacho Chips, knuste
- 4 stk. Mellemstore rødæg
- 300 g Romainesalat
- Frisk koriander til garnering

Forvarm ovnen til 100 °C. Gnid kødet med salt og krydderier, og pensl det med Bourbon BBQ Sauce. Læg kødet i en stege- eller vakuumpose. Læg stegen i et ovnfast fad, og læg låg på. Steg kødet i ca. 9 timer. Når kødet er færdigt, falder det selv fra benet og kan let trækkes fra hinanden med to gaffler. Kom cremefraiche og salat i tortillaen, og tilsæt derefter ca. 120 g pulled pork – og rul den sammen. Serveres med Chipotle Sauce og knuste nachochips. Drys til sidst med friskhakket koriander.

#2

10 PORTIONER

/// TACOS MED AUBERGINER, GEDEOST OG SØD CHILISAUCE

- 10 stk. [Santa Maria Taco Shells / Flour Tortillas 6"](#)
- 2 kg Auberginer
- 150 g Rød peberfrugt
- 250 g Gedeost
- 50 g [Santa Maria Taco Spice Mix](#)
- 300 ml [Santa Maria Salsa](#)
- 300 ml [Santa Maria Sweet Chili Sauce](#)
- Olivenolie til stegning
- Frisk koriander til garnering

Skær auberginerne og peberfrugterne i tern, og krydr dem med taco-krydderiblandingen. Svits grøntsagerne, og læg dem i taco-skallerne. Stænk med en smule salsa, og drys smuldret gedeost på toppen. Stænk med Sweet Chili Sauce, og pynt med koriander.



THERE IS NO
SINCERER LOVE
THAN THE LOVE
OF TACOS

#3

10 PORTIONER

/// TORTILLAS MED KYLLING BRAISERET I KAFFIR LIMEBLADE

- 1.2 kg Kyllingelår i strimler
- 4 stk. Store løg skåret i tynde skiver
- 4 spsk. [Santa Maria Chili Pepper Flakes](#)
- Olivenolie til stegning
- 400 ml Kyllingebouillon
- 300 ml [Santa Maria Sweet Chili Sauce](#)
- 200 ml [Santa Maria Chipotle Sauce](#)
- 30 g Kaffir limeblade
- 300 g Blandet salat alt efter smag
- 10 stk. [Santa Maria Tortillas 12"](#)
- 100 g [Santa Maria Diced Jalapeño Topping](#)
- [Santa Maria Rock Salt](#) (til stegning)
- Frisk koriander til garnering

Svits kyllingestrimlerne og løgene i olien, til de er gyldne. Tilsæt Sweet Chili Sauce og kaffir limeblade, hæld kyllingebouillon i, og lad det simre i ca. 45 minutter, til kødet er kogt og mørt. Kødet skal falde let fra hinanden, når det er færdigt. Læg salat og kylling på en tortilla, og stænk med Sweet Chili Sauce og Chipotle Sauce, og drys med Jalapeño Topping.



KUNSTEN AT GØRE NOGET VIRKELIG, VIRKELIG GODT

KOKKEN ERIK BRÄNNSTRÖM har været fan af autentisk streetfood, siden han først stødte på det på rejse gennem verdens travleste byer.

– Streetfood har altid været en inspiration for mig, fordi det sjældent er noget, der skabes af traditionelt uddannede kokke. De er i stedet entusiaster, der fokuserer på én ting – fx at lave deres egen pølse. Det kan godt være, de kun kan én ting, men det gør de til gengæld fantastisk godt, siger Erik. Ifølge ham kan streetfood-trenden ikke sammenlignes med noget som helst andet.

– Det er enormt populært. Se bare på, hvad der sker i Storbritannien, hvor de mest populære streetfood-sælgere udgiver kogebøger og åbner restauranter med lang venteliste bare for at få et bord.

Inspireret af streetfood fra hele verden

– I Asien er al mad streetfood. New York er selvfølgelig en trendsetter. Toronto er i mine øjne en by med en supercool madkultur. Byens Chinatown lokker med masser af sjove, spændende og mærkelige retter, der kan hentes inspiration fra. Europa har en voksende streetfood-scene. I Spanien findes der fx unikke og inspirerende streetfood-områder i næsten alle byer. Og lad os ikke glemme den spændende mad, du finder på Londons markeder!

Der er ingen tvivl om, at saucen er en vigtig smagsforstærker – både "på gaden" og på restauranterne. – Saucerne i mine opskrifter er "prikken over i'et". Smagen er fantastisk. Helt sikkert ikke almindelig eller flad. De har alle deres helt egen unikke karakter. Tag nu fx Piri Piri Sauce – masser af chilismæk for skillingen! Alle saucerne byder på uendelige muligheder for variation, og de er perfekte til alle slags retter: svinekød, oksekød, fjerkræ, vegetarisk – og fordi de er så nemme at bruge, er de bare mine yndlingsprodukter!

Inspirationen kommer helt af sig selv, når du går på gaden

– Så smid madhæmningerne, og kast dig ud i at prøve noget nyt og spændende! Mit seneste streetfood-kick var en minipandekage, jeg fandt ved London Bridge på Borough Market – og pandekagen var smagsat med kokosmælk. Det lyder måske ikke superspændende, men det var fantastisk! Faktisk gav det mig inspiration til én af mine opskrifter til World-To-Go-konceptet!



“IT’S SPECIAL TO EAT FROM
THE STREET AND GET A NEAR
FINE DINING EXPERIENCE.”

Mød vores kok Erik Brännström

Kok & streetfood-entusiast

Manden bag opskrifterne i World-To-Go
– Inspired by Street Food

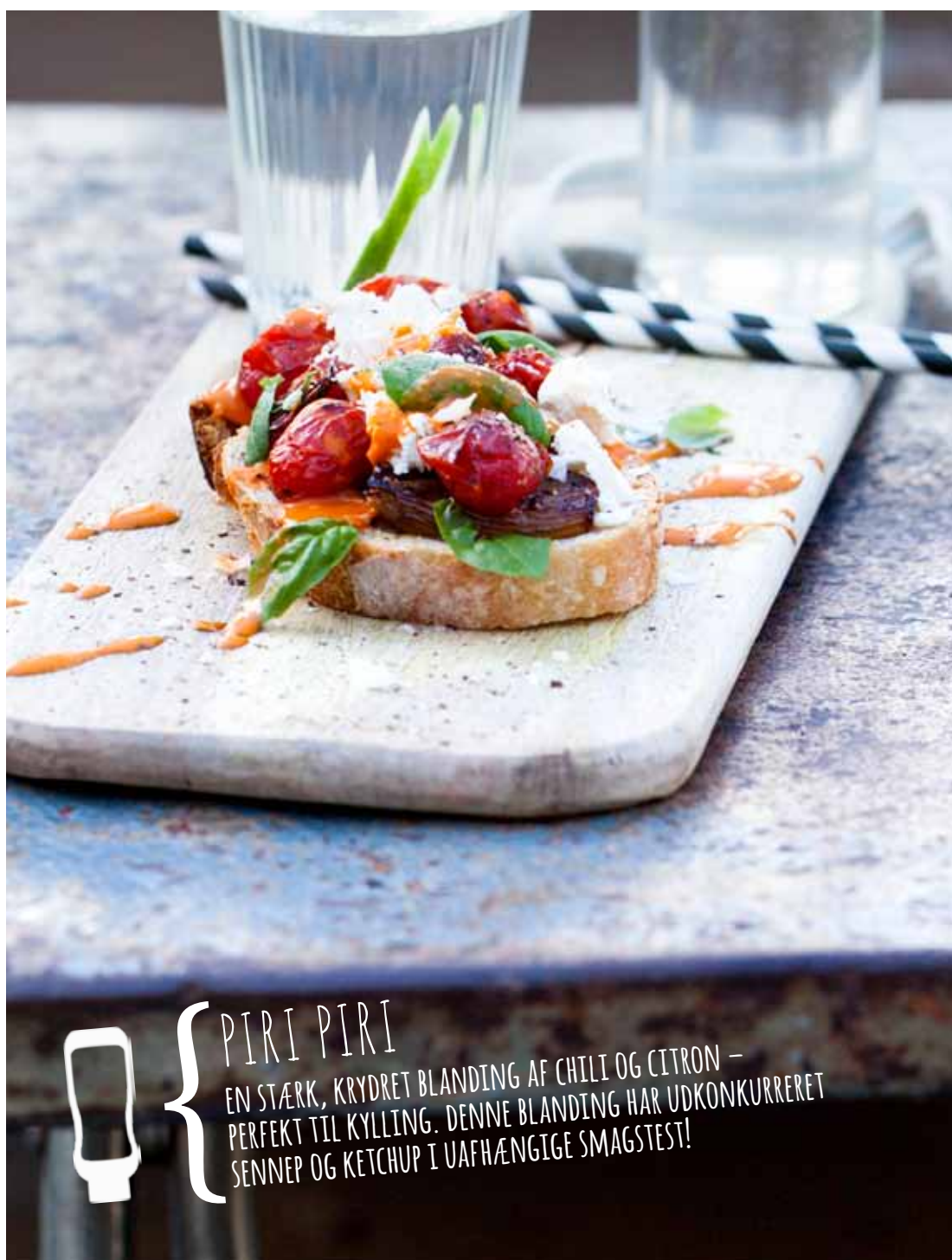
#4

10 PORTIONER

/// KAMMUSLINGER MED TANG, KNASENDE ORANGE PEBER OG SØD CHILISAUCE

- 10 stk. Tynde skiver røget bacon
- 5 g Santa Maria Orange Pepper
- 30 stk. Store kammuslinger (rensede)
- 50 g Tang, skyllet (Nouri Mare)
- 150 ml Santa Maria Sweet Chili Sauce
- Olivenolie til stegning
- Santa Maria Rock Salt (til stegning)
- Santa Maria Tellicherry Black Pepper (til stegning)
- Purløg til garnering

Træk baconskiverne fra hinanden, og svits dem i olie sammen med den orange peber. Læg dem i en si. Vask og tør kammuslingerne, krydr dem med salt og peber, og svits eller grill dem hurtigt. Servér retten garneret med Sweet Chili Sauce og tang. Slut af med et drys purløg.



PIRI PIRI
EN STÆRK, KRYDRET BLANDING AF CHILI OG CITRON –
PERFEKT TIL KYLLING. DENNE BLANDING HAR UDKONKURRERET
SENNEP OG KETCHUP I UAFHÆNGIGE SMAGSTEST!

/// STEGTE TOMATER OG SKALOTTELØG PÅ TOAST

#5

10 PORTIONER

Denne ret er vores version af den klassiske bruschetta med cremet fetaost, der skaber et spændende twist. Mange ville helt sikkert stænke med en smule olivenolie, men jeg vil hellere pensle brødet let med olivenolie. Det fremhæver Piri Piri Saucens elegance og styrke.

- | | |
|---|---|
| 10 stk. Skraver af dit yndlingsbrød | 5 g Santa Maria Rosmarin |
| 1 kg Cherrytomater | 0,5 dl Olivenolie |
| 15 stk. Middelstore skalotteløg, skåret i halve | 1 kg Fetaost |
| 300 ml <u>Santa Maria Piri Piri Sauce</u> | Santa Maria Rock Salt og Santa Maria Tellicherry Black Pepper |
| 10 g Santa Maria Oregano | Basilikum til garnering |
| 5 g Santa Maria Timian | |

Pensl bagepapiret med olivenolie, og læg løg og tomater på det. Krydr med oregano, timian, rosmarin, salt og peber. Bages i 10-15 minutter ved 200 °C. Pensl brødet med olivenolie, og grill eller tørsteg det hurtigt, til det er gyldenbrunt. Drys med skalotteløg, tomater og fetaost. Garneres med frisk basilikum og et stæk Piri Piri Sauce. Smag til med friskkværnet salt & peber.

- 100 g Røde kidneybønner
- 100 ml **Santa Maria Ranch Style Topping**
- 20 g Rødløg, skåret i skiver
- Ristede pinjekerner til garnering

- 250 g Pulled pork (lavet i forvejen)
- 100 ml **Santa Maria Bourbon BBQ Sauce**
- 100 g **Santa Maria Nacho Chips**
- 50 g Rød peberfrugt i tern
- Frisk koriander til garnering

#6

10 PORTIONER

TACO DOG

- 6.5 kg Hakket svineskank
- 4.5 kg Hakkede svinekæber
- 1 l Vand
- 220 g Nitrite salt
- 55 g **Santa Maria Black Pepper**
- 13 g **Santa Maria Salvie**
- 12 g **Santa Maria Fennikelfrø**
- 27 g **Santa Maria Rosmarin**
- 33 g **Santa Maria Basilikum**
- 200 ml Rødvin
- 500 ml **Santa Maria Bourbon BBQ Sauce**
- 12 kg Naturtarm til pølsemasse

Brug en foodprocessor til at blande alle ingredienserne, og kør med maskinen, til massen er godt blandet og har den ønskede konsistens. Fyld naturtarmene med lige mængder pølsemasse, og lad pølserne køle af i køleskabet natten over før brug.

- 50 g **Santa Maria Red Jalapeño**, sliced
- 20 g Rødløg, skåret i skiver
- 50 g Tomater, skåret i tern
- 100 ml **Santa Maria Piri Piri Sauce**
- Frisk bredbladet persille til garnering

- 10 g Rød bladbede
- 100 g Fetaost
- 20 g Tomater, skåret i tern
- 100 ml **Santa Maria Diced Jalapeño Topping**

#7

10 PORTIONER

/// SANDWICH MED OKSESPIDSBRYST OG REDSLAW

1.2 kg Oksespidsbryst
5 l Vand
500 ml Santa Maria Bourbon BBQ Sauce
60 g Brun farin
30 g Santa Maria Smoked Paprika
10 g Santa Maria Chili flakes
300 g Romainesalat
Santa Maria Tellicherry Black Pepper
250 g Champignon
20 stk. Skiver af dit favoritbrød
2 stk. Bøftomater skåret i skiver

TIL REDSLAW
200 g Rødkål
100 g Grønne æbler
1 l Cremefraiche
500 ml Mayonnaise
Santa Maria Rock Salt

Gnid spidsbrystet grundigt med krydderierne. Grill eller streg det på begge sider ved høj varme for at lukke porerne i kødet. Læg kødet ned vandet, og lad det simre langsomt i 2-3 timer. Hæld mere vand på om nødvendigt. Tag kødet op af vandet, og lad det hvile i flere minutter, før du skærer det i skiver à ca. 1,5 cm. Bland kødet med Bourbon BBQ Sauce, og saml sandwichen.

 { BOURBON BBQ SAUCE
EN SØD, RØGET SAUCE MED ET STREJF AF BOURBON-WHISKY.
GØR DIT PULLED PORK TIL DET BEDSTE I KVARTERET.



#8

10 PORTIONER

/// AMERIKANSK STREET-BURGER MED WHISKY OG GRØNTSAGSCHIPS

BURGERBØFFER MED OKSEKØD

- 1.5 kg Hakket oksekød
- 4 stk. Små skalotteløg, finthakket
- 20 g Santa Maria Smoked Paprika
- 100 ml [Santa Maria Chipotle Sauce](#)
- 1 spsk. Brun farin
 - Santa Maria Rock Salt (til grilning)
 - Santa Maria Tellicherry Black Pepper (til grilning)

SÅDAN SAMLER DU BURGEREN

- 10 stk. Brioche-boller
- 10 stk. Skiver røget Applewood -bacon, sprødstegt
- 200 ml [Santa Maria Bourbon BBQ Sauce](#)
- 2 stk. Bøftomater skåret i skiver
- 300 ml Coleslaw som tilbehør

GRØNTSAGSCHIPS

- 4 stk. Mellemstore gulerødder
- 4 stk. Mellemstore bagekartofler
- 4 stk. Mellemstore søde kartofler
 - Santa Maria Roasted Garlic & Pepper, kværnet
 - Santa Maria Rock Salt

Bland burgeringredienserne, og form dem til 10 lige store bøffer. Krydr med salt & peber, og svits eller grill bøfferne ved middelhøj varme i 2-3 minutter på hver side. Skær grøntsagerne ud i tynde skiver, og steg dem ved 140 °C, og skru op til 180 °C, når de er næsten gennemstegte. Lad dem blive brune, og placér dem på bagepapiret. Krydr med salt, og tilsæt ristet hvidløg og peber. Saml burgeringredienserne i brioche-bollen, og top med grøntsagschips.



SAVE THE PLANET!
IT'S THE ONLY ONE
WITH BURGERS.

POWER OF 10

TASTE ROUTES

Din ultimative ruteplanlægger, der gør, at du kan opleve Santa Maria-streetfood hvor som helst. Hop på ved enhver station, og oplev byens spændende muligheder. Find din favorit. Bevæg dig videre. Udforsk en anden – og inviter dine gæster med på turen.



WORLD-TO-GO INSPIRED BY STREET FOOD



Stærkt krydret mexicansk BBQ-stuvning
med nachos og ranch-topping

Mexicansk højreb med
æblesalat



Rejesuppe med surdejsbrød
med piri piri

Forladt station

Dobbeltglaseret pattegris med
teriyaki og BBQ-sauce med
whisky

Brunet flanksteak i tortilla med
BBQ-sauce med whisky



'Pulled' laks på nachochips med
teriyaki-sauce

Tortillas med kylling
braiseret i kaffir limeblade



SWEET CHILI SAUCE
VORES FORTOLKNING AF DEN KLASSISKE SØDE THAICHILI OG
HYIDLØGSSAUCE. SÆT THAILANDSK STREETFOOD PÅ MENUEN.
DINE GÆSTER VIL ELSKE DIG FOR DET!



DRYS MED

100 g Store håndpillede rejer i Santa Maria Sweet Chili Sauce

100 g Krebs i Santa Maria Chipotle Sauce

20 stk. Små skiver røget laks i

Santa Maria Teriyaki Sauce

Små kogte muslinger stænket med

Santa Maria Mexican Hot Sauce

/// **MINIPANDEKAGER MED
KOKOS OG FORSKELLIGT DRYS**

3 stk. Mellemstore æg
200 ml Santa Maria Coconut Cream
400 ml Mælk
120 g Mel
Et drys salt
Et drys sukker

Pisk æggene sammen i en skål sammen med halvdelen af mælken. Tilsæt melet, og pisk blandingen til en glat dej. Pisk resten af mælken, sukkeret, kokosmælken og saltet i. Smelt smørret, og rør det i dejen.

Steg pandekagepanden ved middel varme. Hæld et tyndt lag dej ud på panden. Når overfladen er fast, og bunden har en gylden farve, vender du pandekagen. Steg den et minuts tid på den anden side.

Læg pandekagerne på tallerkenen, og garnér med tilbehøret.

#9



#10 /// HOTWINGS MED RUCOLA OG URTESALAT

10 PORTIONER

TIL STEGNING AF VINGERNE

- 1.2 kg Kyllingevinger
- 50 ml Rapsolie
- 300 ml **Santa Maria Bourbon BBQ Sauce**
- Santa Maria Tellicherry Black Pepper (til grilning)
- Santa Maria Rock Salt (til grilning)

Serveres med

- 300 ml **Santa Maria Ranch Style Topping** som tilbehør

SALAT

- 500 g Rucola
- 50 g Ærteskud
- 20 g Skalotteløg, pillede og hakkede
- 50 g Radiser
- 20 g Blandede urter, koriander, basilikum & bredbladet persille
- Santa Maria Lime Pepper, kværnet
- Stænk med olivenolie

Steg eller grill vingerne ved 170 °C, til de er gennemstegte. Krydr med salt og peber. Glasér med Bourbon BBQ Sauce. Vask salaten, og skær den ud. Skær radiserne i tykke skiver, hak urterne, bland det hele sammen, og krydr med friskkværnet limepeber. Stænk med en smule olivenolie.

#11 /// VILDTBURGER MED CHIPOTLE-SLAW OG PEBERRISTEDE LØG

10 PORTIONER

- 1.2 kg Hakket vildtkød
- 4 stk. Store æggeblommer
- 200 ml **Santa Maria Bourbon BBQ Sauce**
- 50 ml Olivenolie til grilning
- 10 stk. Brioche-boller, 4"
- 10 stk. Skiver røget bacon
- Santa Maria Rock Salt (til grilning)
- Santa Maria Tellicherry Black Pepper (til grilning)

- CHIPOTLE-SLAW
- 450 g Kål
 - 200 ml Crème fraiche
 - 100 ml **Santa Maria Chipotle Sauce**
- LØG
- 4 stk. Mellemstore rødløg
 - 2 stk. Mellemstore skalotteløg
 - 3 stk. Fed hvidløg
 - 100 ml **Santa Maria Bourbon BBQ Sauce**
 - 100 g Smør til stegning
 - Santa Maria Rock Salt (til stegning)
 - Santa Maria Triple Pepper (til stegning)

Bland det hakkede kød, Bourbon BBQ Sauce og æggeblommer sammen. Form 10 lige store bøffer, og grill eller steg dem, som du ønsker. Steg også baconen. Bland ingredienserne til coleslawen, og stil salaten i køleskabet. Hak løg, skalotteløg og hvidløg groft, og svits dem i smør med salt og Triple Pepper. Tilsæt en smule Bourbon BBQ Sauce, og lad steg grøntsagerne lidt længere. Saml burgeren med salat, og servér den straks med kold chipotle-slaw.



#12

10 PORTIONER

/// REJESUPPE MED SURDEJSBRØD MED PIRI PIRI

- 50 ml Olivenolie
- 4 stk. Små løg, skåret i tern
- 6 stk. Mellemstore gulerødder, skåret i ca. samme størrelse tern som løget
- 400 ml Kyllingebouillon
- 1 kg Håndpillede rejer
- 1 l Madlavningsfløde
- 1 l **Santa Maria Coconut Cream**
- 200 ml **Santa Maria Salsa**
- 200 ml **Santa Maria Sweet Chili Sauce**
- 250 g Sukkerærter
- Purløg og forårsløg til garnering

SURDEJSBRØD MED PIRI PIRI

- 200 ml **Santa Maria Piri Piri Sauce**
- 10 stk. Tykke skiver surdejsbrød
- 200 g Flødeost
- 2 stk. Lime, skåret i både
- Santa Maria Rock Salt

Sautér løgene og gulerødderne i olien ved lav varme, til løgene er bløde. Tilsæt kyllingebouillon, fløde, kokosmælk, sød chilisaucen, salsa, og lad det koge. Tilsæt sukkerærter, forårsløg og rejer, og sauté dem i et par minutter mere, til det hele er kogt, men stadig al dente. Smør flødeost og Piri Piri Sauce på brødsiverne, og læg derefter den krydrede rejeblanding på. Krydr efter behov, garnér med lime, og servér.

#13

10 PORTIONER

/// STÆRKT KRYDREDE VAGTELÆG MED BABY-SPINAT OG CHIPOTLE-SAUCE

- 30 stk. Vagtelæg
- 30 stk. Tynde skiver rugbrød
Santa Maria Rock Salt og Santa Maria
Tellicherry Black Pepper
- 100 g Håndpillede rejer
Santa Maria Chipotle Sauce til at smage til med
Frisk brøndkarse til garnering
Santa Maria Chili Explosion til garnering

Steg vagtel-æggene i en sneglegryde ved lav temperatur i 2 minutter. Arrangér lidt af den vaskede brøndkarse på et passende anretterfad. Læg runde skiver rugbrød på underlaget af brøndkarse. Læg et stegt æg på hvert stykke brød, og garnér med rejer. Stænk med Chipotle Sauce, og garnér med finthakket brøndkarse. Krydr med ground chili explosion og salt og peber.



NO EGGS
WERE HARMED
DURING THIS
PHOTO SHOOT!

#14

20 PORTIONER

/// 'PULLED' LAKS MED NACHOCHIPS OG TERIYAKI-SAUCE

- 2 stk. Mellemstore laksefileter på i alt 2,5 kg
- 500 g Santa Maria Nacho Chips
- 300 ml Santa Maria Teriyaki Sauce
- 250 g Blandet salat
- 200 ml Santa Maria Ranch Style Topping
- 200 ml Santa Maria Guacamole Style Topping
- 300 ml Santa Maria Salsa
- 5 stk. Lime til garnering, skåret i halve og grillet

Pensl laksen på begge sider med Teriyaki Sauce, og pak den ind i stanniol. Læg pakken på risten eller ved lav varme, 85 °C i ovnen i ca. 30-40 minutter. Tag fisken ud af folien, og skil kødet fra benene med en gaffel. Serveres med nachos og Guacamole Style Topping, Ranch Style Topping og Salsa Sauce. Garneres med salat og lime.

 **TERIYAKI SAUCE**
VORES STREET-VERSION AF JAPANS LÆKRESTE BIDRAG TIL MADVERDENEN. DENNE SØDE, SOJABASEREDE SAUCE GIVER ALLE BBQ-RETTER EN ÆGTE WOW-EFFEKT!



/// KARAMELLISERET SVINEKØD MED KOKOSMÆLK OG SØD CHILISAUCE

- 1.2 kg Småkød af svinebov
- 100 ml Santa Maria Sweet Chili Sauce
- 60 g Brun farin
 - Santa Maria Rock Salt (til stegning)
 - Santa Maria Tellicherry Black Pepper (til stegning)
 - Olivenolie til stegning
- 100 ml Santa Maria Coconut Cream
- 4 stk. Mellemstore røde peberfrugter
- 250 g Champignon
- 50 ml Santa Maria Ketjap Manis
- 50 ml Santa Maria Fish Sauce
- 100 ml Santa Maria Salsa Sauce
- 4 stk. Rødløg, skåret i tynde skiver
- 300 ml Santa Maria Teriyaki Sauce serveret som tilbehør.
- Frisk koriander til garnering

#15

10 PORTIONER

Krydr svinekødet med salt & peber, og steg det på en varm pande, til porerne er lukket, og kødet er brunet jævnt. Tilsæt vandet, og lad koge, så det trænger ind i kødet og reduceres helt. Tjek, om kødet er mørt, og gentag processen om nødvendigt.

Tilsæt champignon, løg, ketjap manis, fiskesauce og peber. Tilsæt derefter sukker og sød chilisaucen. Lad saucen karamellisere ved lidt højere varme.

Tilsæt kokosmælk og salsa, og lad det simre i 5 minutter.

Garnér med koriander, og server med ris og Teriyaki Sauce.

SERVERET MED DAMPEDE JASMINRIS OG GARNERET MED KORIANDE

- 1.2 kg Oksesmåkød, pudset for fedt og skåret i tern à 2,5 cm.
- 100 ml Olivenolie til stegning
- 200 ml Vand
- 4 stk. Mellemstore rødløg, skåret i tern
- 50 g Santa Maria Green Jalapeño, skåret i tern
- 50 g Santa Maria Red Jalapeños, skåret i skiver
- 100 g Blandede peberfrugter, skåret i tern
- 500 g Røde kidneybønner
- 200 g Hakkede tomater
- 300 ml Santa Maria Mexican Hot Sauce
- 500 g Santa Maria Nacho Chips
- 200 ml Santa Maria Salsa
- 200 ml Santa Maria Ranch Style Topping
- Frisk koriander til garnering

Steg kødet i olie, til det er brunet jævnt, og tilsæt derefter vandet. Lad det simre i 1-1½ time, til kødet er mørt. Hæld overskydende væske fra, og steg det kogte kød let i en smule olie. Tilsæt løg, jalapeños og peberfrugt, og sautéer det let. Vend bønnerne i, og tilsæt Mexican Hot Sauce. Serveres med nachos og Ranch Style Topping. Pynt med salsa, og garnér med friskhakket koriander.

/// STÆRKT KRYDRET MEXICANSK BBQ- STUVNING MED NACHOS OG RANCH-TOPPING

#16

10 PORTIONER



MEXICAN HOT SAUCE
EN SAUCE MED ATTITUDE. EN SMAG AF LIME,
CHILI OG URTER PÅ EN BAGGRUND AF TOMATER.
VÆK SMAGSLØGENE!

#17

/// MEXICANSK HØJREB MED ÆBLESALAT

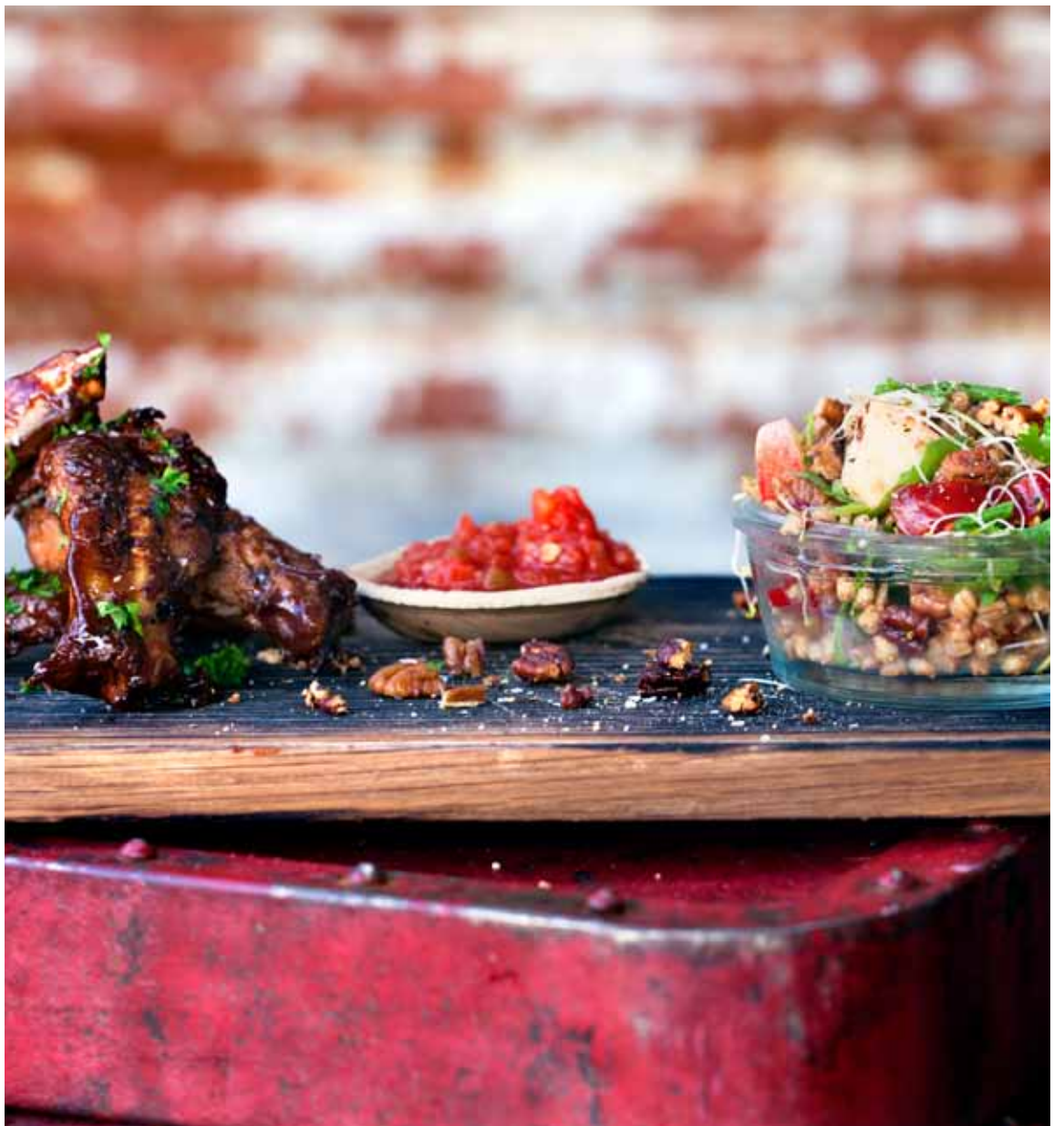
10 PORTIONER

- 1.5 kg Svinehøjreb (kogt i forvejen)
- 300 ml [Santa Maria Mexican Hot Sauce](#)
- [Santa Maria Rock Salt](#) (til stegning)
- [Santa Maria Tellicherry Black Pepper](#) (til stegning)

TIL SALATEN

- 5 stk. Æbler (Granny Smith, Gala, Fuji), lad skrællen sidde på, fjern kærnehuset, og skær æblerne i små tern.
- 50 g Frisk koriander
- 500 g Hvedekerner
- 25 g [Santa Maria Green Jalapeño](#), skåret i tern
- 25 g [Santa Maria Red Jalapeños](#), skåret i skiver
- 50 g Lucernespirer
- 100 g Ristede, groft hakkede pekannødder
- 300 ml [Santa Maria Salsa](#)
- 50 ml Olivenolie til at stænke med
- 5 g [Santa Maria Orange Pepper](#)
- [Santa Maria Rock Salt](#) (til garnering)
- [Santa Maria Tellicherry Black Pepper](#) (til garnering)

Krydr det forkogte svinehøjreb med salt og peber, og grill det i 10-15 minutter. Glasér det jævnt med Mexican Hot Sauce under hele stegningen. Vend salaten i en stor skål, og drys rigeligt med orange peber, og stænk derefter med en smule olivenolie. Krydr med Santa Maria Rock Salt og Tellicherry Black Pepper. Serveres med Salsa Sauce som tilbehør.



RANCH-STYLE TOPPING
EN MILD OG CREMET SAUCE. PERFEKT, NÅR DU
GERNE VIL SKRUE LIDT NED FOR VARMEN.

#18

/// KRABBE- OG KREBSEKAGER MED JALAPEÑOS

10 PORTIONER

- 1.2 kg Krabbekød (frisk eller fra dåse)
- 50g Smør
- 6 spsk. Mel
- 400 ml Madlavningsfløde
- 200 g Friske brødkrummer (fra hvidt brød)
- 1 stk. Finthakket løg
- 5 spsk. Sennepspulver
- 2 spsk. [Santa Maria Teriyaki Sauce](#)
- 300 g Brødkrummer til at vende krabbekagerne i
- 1 spsk. [Santa Maria Roasted Garlic & Pepper](#)
- 1 spsk. [Santa Maria Chile Pepper Ancho](#)
- [Santa Maria Tellicherry Black Pepper](#) (til stegning)
- 100 g Smør til stegning
- 200 ml [Santa Maria Diced Jalapeño Topping](#)
- 300 ml [Santa Maria Chipotle Sauce](#)
- 500 g Sweet potatoes, tynde skiver

Pres forsigtigt overskydende væske fra det friske krabbekød eller krabbekødet fra dåse. Smelt smørret i en kasserolle, og rør melet i. Tilsæt fløden. Rør rundt, og lad det simre i et par minutter ved lav varme, til konsistensen bliver tyk og glat. Rør konstant, så det ikke brænder på.

Tilsæt krabbekød, brødkrummer, løg og resten af ingredienserne undtagen de brødkrummer, der skal bruges til at vende krabbekagerne i. Vend det forsigtigt, og tilsæt krydderier. Hæld godt med brødkrummer på en tallerken. Kom en stor skefuld af krabbemixen ned i krummerne, og vend den, så den bliver dækket jævnt. Form kuglerne til små kager. Steg dem i smør, til de er gyldenbrune. Skær de søde kartofler i tynde skiver, og læg dem på grillen i et par minutter. Krydr med ristet hvidløg og peber. Serveres garneret med Diced Jalapeño Topping og Chipotle Sauce.



STREETFOOD-MANIFESTET – AF ERIK BRÄNNSTRÖM,
SKABER AF VORES STREETFOOD-OPSKRIFTER

I HJERTET AF

STREETFOOD BANKER

INTEGRITETEN

DET HANDLER OM ÆRLIGE MENNESKER der gør det, de elsker allermost – og de gør det for at glæde andre. Og der bruges lige så megen energi på at finde de rigtige ingredienser som på at forberede og tilberede maden. Det betyder, at der vælges ingredienser med integritet fra samvittighedsfulde leverandører.

FORBRUGERNE KAN GODT LIDE AT VIDE at den mad, de vælger, er blevet tilberedt med omtanke for miljøet og bæredygtigheden. Da jeg sammensatte disse opskrifter til dig, tænkte jeg på nogle få vigtige ting, der kan hjælpe dig med at genskabe streetfood med integritet i din restaurant.

Erik Brännström

♥ Brug kun certificeret bæredygtige fisk i dine opskrifter. Det er let at finde apps og guider på nettet, der viser, hvilke fisk der er bæredygtige.

♥ Hold dig til årstidens ingredienser. (Husk, det er ikke kun frugt og grøntsager, der er fås på bestemte årstider, men også fisk og kød). Hvor mange ingredienser kan du få lokalt?

♥ Brug økologiske varer, når det er muligt. Lær i det mindste leverandørerne at kende, og find ud af, hvor de får deres produkter fra. Sker det på en etisk forsvarlig måde?

♥ Brug gerne billigere udskæringer af kød. De er billigere, fordi der er mindre efterspørgsel på dem, men med den rette tilberedning bliver de lige så lækre. Tænk på at have en "næse-til-hale"-filosofi, når det handler om kød.

♥ Tænk nøje over det service og bestik, du bruger. Undgå engangsservice og -bestik, når du kan. Kan du genbruge gamle tindåser som bestikholdere eller servere dine retter på gamle emaljettallerkner eller i blikdåser? Der er en vis charme ved at servere maden utraditionelt.

♥ Vær ikke bange for at fortælle din historie til forbrugere. De elsker at høre, hvor ingredienserne kommer fra. Spørg os om vores Tellicherry Black Pepper, vores historie vil få dig til at forelske dig i det!

♥ Genbrug selvfølgelig emballage så meget som muligt.

♥ Lav ikke alt for store portioner. Det kan godt være, det ser ud som om, forbrugere får meget for pengene, men tusindvis af tons madrester bliver hvert år smidt væk til ingen verdens nytte.

♥ Få et godt forhold til en lokal landmand eller et professionelt kompostfirma, og få dem til at fjerne dit affald. Det kan du også fortælle til dine kunder.

Dette er bare nogle få idéer til, hvordan du kan tænke bæredygtighed og miljø ind i din hverdag og dit arbejde.

**Lav mad med hjertet –
og god samvittighed!**



ISALSA!

EN TRADITIONEL TOMATSALSA TIL ENKLE OG GENIALE RETTER.
TING BLIVER KUN TRADITIONELLE, FORDI DE ER FANTASTISKE.

/// DOBBELTGLASERET PATTEGRIS MED TERIYAKI OG BOURBON BBQ SAUCE

- 1 stk. **Pattegris på ca. 6 kg**
- 500 ml **Santa Maria Teriyaki Sauce**
- 500 ml **Santa Maria Bourbon BBQ Sauce**

FYLD

- 6 stk. **Mellemstore løg**
- 3 stk. **Gulerødder**
- 4 stk. **Hele fed hvidløg**
- 200 g **Friske appelsiner**
- 400 g **Santa Maria Mango Chutney**
- 100 g **Frisk timian**

SALAT

- 200 g **Lolo Rosso**
- 25 g **Santa Maria Green Jalapeño, skåret i tern**
- 25 g **Santa Maria Red Jalapeños, skåret i skiver**
- 50 g **Revet parmesanost**
- 100 g **Tomater, skåret i tern**
- 100 g **Rucola**

TILBEHØR

- 300 ml **Santa Maria Guacamole Style Topping**
- 300 ml **Santa Maria Salsa**
- 300 ml **Santa Maria Diced Jalapeño Topping**

Fyld pattegrisen med fyldet, og bind den fast til et spyd over en grill. Lav to kulbunker – én under forbenene og én under bagbenene. Brug ca. tre kg kul pr. forhøjning. (NB! Læg ikke kul i midten, fordi der er grisen er tyndere, og den bliver stegt af den indirekte varme fra de to kulbunker i hver ende). Sørg for, at kullet ikke brænder, men kun gløder. Brug en forstøver med vand til at dæmpe eventuelle flammer om nødvendigt. Steg grisen, og glasér den med sauce nu og da. Brug Bourbon BBQ Sauce på én flanke og Teriyaki Sauce på den anden.

Det tager 2-3 timer at stege en pattegris. Pensl den med sauce, og vend den hvert 10. minut. Stik en kniv i den tykkeste del af grisen, når den ser ud til at være færdig, og tjek, at saften er gennemsigtig. Kødet skal være hvidt. Skær kødet ud efterhånden som det skal spises, og server det med salat, Guacamole Style Topping, Salsa og Diced Jalapeño Topping. Velbekomme!

#19

10 PORTIONER



#20

10 PORTIONER

/// BRUNET FLANKSTEAK I TORTILLA MED BOURBON BBQ SAUCE

1 kg	Flanksteak, ca. 90 g pr. tortilla	200 ml	Creemefraiche
	Santa Maria Rock Salt (til grilning)	4 stk.	Store rødløg, skåret i skiver
	Santa Maria Tellicherry Black Pepper (til grilning)	200 ml	Santa Maria Guacamole Style Topping
300 ml	Santa Maria Bourbon BBQ Sauce	50 g	Blandede friske krydderurter
2 stk.	Bøftomater skåret i skiver	200 g	Blandet salat
10	Santa Maria Tortillas 12"	50 g	Ristede pinjekerner

Steg eller grill flanksteaken på begge sider efter smag, og krydr det med salt og peber. Pak den ind i folie, og lad den ligge ved lav temperatur i ovnen eller på grillen. Fyld tortillaen med salat-ingredienterne, urterne og guacamolen. Tag flanksteaken ud, og lad den hvile i et par minutter, før du skærer strimler af den. Læg ca. 120 g kødstrimler oven på salaten, derefter guacamole, og fold tortillaen sammen. Stenk med Bourbon BBQ Sauce, og drys med pinjekerner.



 { GUACAMOLE STYLE TOPPING
EN CREMET GUACAMOLEAGTIG SAUCE. MATCH DENNE
SAUCE MED SALSA, SÅ DU FÅR EN FANTASTISK MEXICANSK
STREETFOOD-SMAG.



DEN HELT RIGTIGE SMAG ER DET BEDSTE SELSKAB **SANTA MARIA**

Fantastisk mad med en lækker smag er kernen i Santa Maria – en købmandsforretning, der blev Skandinaviens største krydderivirksomhed! Vi er nu én af de helt store leverandører af krydderier i Nordeuropa og blandt de mest banebrydende udforskere af inspirerende smagsoplevelser.

Vores foodservice-mission er at tilbyde dig og dine kunder i Europa et bredt udvalg af internationale fødevarerprodukter, der er lavet om til profitable og innovative koncepter, støttet af professionel marketing og menusammensætninger.

Når du skal hente inspiration, spænding og måder at forny og fremme din virksomhed, er vi her for at hjælpe.

SANTA MARIA FOODSERVICE IS A PART OF THE WORLD FOODS & FLAVOURING DIVISION OF  PAULIG GROUP



10 STREET HEROES

READY-TO-USE SQUEEZY BOTTLES

KAN BRUGES MED **ÉN HÅND**,
SÅ DU KAN ARBEJDE HURTIGT OG
EFFEKTIVT.



SMART PAKKESTØRRELSE, DER
MINIMERER SPILD OG HYLDEPLADS,
HVLKET GØR DEM SÆRLIGT
VELEGNEDE TIL MENUTILBUD I EN
BEGRÆNSET PERIODE.

MANGE AF SAUCERNE HAR VORES
NYE **STAND-OPEN CAP** SÅ DU IKKE
ENGANG BEHØVER LUKKE LÅGET
EFTER BRUG.



Gå ind på vores website

www.santamariafoodservice.dk

WORLD-TO-GO
INSPIRED
BY STREET
FOOD