



Santa Maria

CATCH THE TASTE OF FIRE

*Kõrvetavale armastusele
grillitud toitumise vastu*

NO FIRE
REQUIRED

GRILLKONTSEPTSIOON

MIS ON

ülikuum!

58%

tarbijatest on arvamusel, et grillitud toit maitseb paremini.

BBQ

Mis puudutab väljas söömist, siis teisel kohal on grillroad, hamburgerid ja grill-liha.

ÜLE 70%

tarbijatest valib väljas süües mõne traditsioonilise roa.

46%

tarbijatest peab end fleksitaarlaseks.

Tervita Santa Maria tuliut kontseptsiooni, mis lubab sul serveerida kogu maailma grillroogi kõigil päevadel aastas! Meie armastus grilltoidu vastu ei vaibu kunagi.

Anname ideid, kuidas tuua grillmaitseid alates Texasest kuni Tokyoni koju kätte. Lubame sulle lihtsaid lahendusi, palju tuluusi tooteid ja otse loomulikult hulka retsepte alates ülivärskest täistaimsest burgerist kuni klassikaliste, kuid oma kiiksuga steikideni.

Ära unusta – tegemist on toiduvalmistusviisiga, mis ei nõua viimistletud võtteid ega tegevuspaika. Tegelikult pole lahtist tuld vajagi. Lahti tuleb hoida hoopis oma meeled. Ja temperatuuri tuleb jälgida! Pruunistatud toidule iseloomulikud maagilised lõhnad ja maitseelamused, mille järele me kõik nii väga igatseme, ei teki, kui toitu ei küpsetata õigel temperatuuril.

Kõik selle kausta retseptid on koostatud nii, et neid saab kasutada igas hästi varustatud köögis, kus on olemas ahi või grillplaat. *Asi on tule maitse. Püüame selle kinni!*

NO FIRE REQUIRED

Maitseed tules

LEEGI SÜÜTAJAD

Peruuviapärane hiidlesta ja lõhe Chevice

Korea grilltacod

Krõbedad wontonid korea grillmajoneesiga

Koreapärased vürtsikad kanatiivad

MAITSED LEEKIDES

Mehhiko musta oa burger

Jamaica jerki kana

L.a. Stiilis kana taco

Argentiinapärased ribid Chimichurri-kastmega

Chimichurri lõhe

Rebitud baklažaani burger

Kariibipärane klubivõileib

MEHHIKO MUSTA Oa BURGER

Meie variant armastatud Mehhiko võileivast – mahlasest ja maitsvast musta oa burgerist – koos veganioli, Pico de Gallo ja suitsujalapeno grillkastmega.

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10 PICO DE GALLO:

- 4 tomatit
- 3 rohelist sibulat
- 50 g värsket koriandrit
- 1 roheline Serrano tšillipipar
- 2 sl rapsi- või päevalilleõli
- 2 sl värsket laimimahla
- 1 tl soola

VEGANIAIOLI:

- 1 sl aquafaba't (kikerherneste keeduleent)
- 2 tl sidrunimahla
- 3 dl rapsi- või päevalilleõli
- 1 suur küüslauguküüs
- 0,5 tl soola

MUU:

- 10 kuklit vabal valikul
- 5 sl kastet **Santa Maria Chipotle BBQ Sauce**

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10 MUSTA OA BURGER:

- 1,5 dl röstitud päevalilleseemneid
- 1,5 dl röstitud kõrvitsaseemneid
- 700 g keedetud ja nõrutatud musti ube
- 550 g keedetud pruuni riisi
- 1 sl **Santa Maria paprikapulbrit**
- 1 sl **Santa Maria jahvatatud kääbmeid**
- 1,5 tl **Santa Maria tšillihelbeid**
- 2 mugulsibulat
- 1 sl värskelt jahvatatud **Santa Maria Tellicherry musta pipart**
- 0,5 dl kastet **Santa Maria BBQ Sauce, Original**
- 1 sl **Santa Maria meresoola**



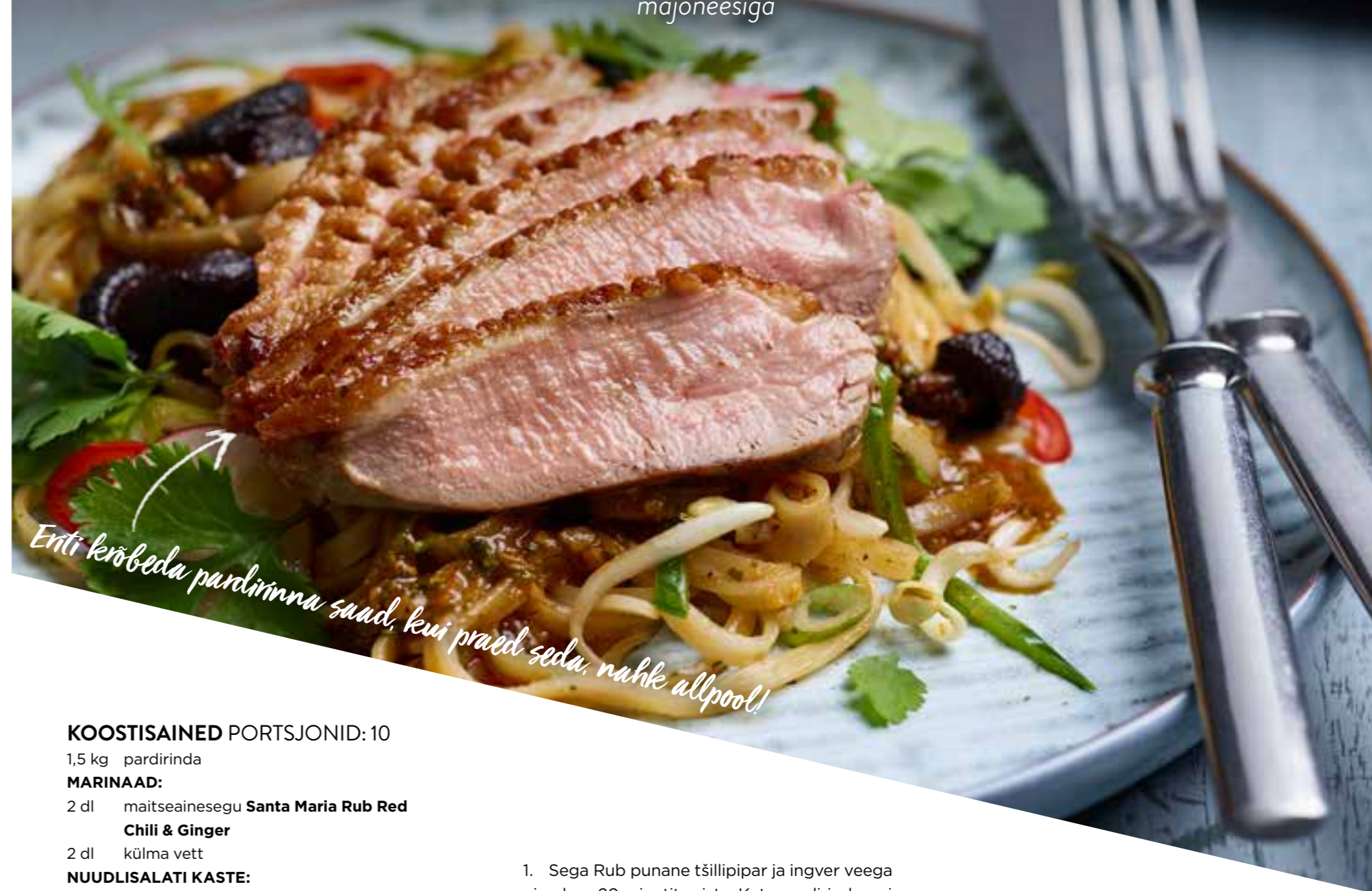
Täistaimne
ja mahlane!

1. Haki päevalille- ja kõrvitsaseemned köögikombainis jämedalt.
2. Lisa ülejäänud koostisained ja mikserda, kuni saad hakklihalaadse segu.
3. Vormi segust kümme pätsi. Säilita neid külmikus.
4. Pruunista pätsi vahetult enne serveerimist kõrgel kuumusel, kuni need muudavad mõlemalt poolt kenasti värvi. Ole pätsi ringi keerates ettevaatlik.
5. Haki Pico de Gallo koostisained peeneks. Sega need kausis segamini. Maitsesta õli, laimimahla ja soolaga. Hoia serveerimiseni külm.
6. Mikserda kikerherneleem ja laimimahl köögikombainis. Lisa hästi ettevaatlikult õli ja mikserda, kuni saad majoneesilaadse segu.
7. Haki küüslauk peeneks ning maitsesta veganioli küüslaugu ja soolaga. Hoia serveerimiseni külm.
8. Lõika kuklid pooleks ja rösti kergelt. Määri igale alumisele kuklipoolikule veganiolit, tõsta sellele musta oa päts, Pico de Gallo ja suitsujalapeno grillkastet ning kata teise kuklipoolikuga.

Krõbe PARDIRIND

punase tšillipipra ja ingveriga

Krõbe ja vürtsikas pardirind riisinuudlite, punase tšillipipra ja ingveri kastme, sojakastme, shiitake-seente ja sriracha-majoneesiga



Eriti krõbedat pardirinda saad, kui praad seda nahk allpool!

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10

- 1,5 kg pardirinda

MARINAAD:

- 2 dl maitseainesegu **Santa Maria Rub Red Chili & Ginger**

- 2 dl külma vett

NUUDLISALATI KASTE:

- 80 g maitseainesegu **Santa Maria Rub Red Chili & Ginger**

- 1,5 dl külma vett

- 1,5 dl sojakastet

- 1,5 dl rapsi- või päevalilleõli

RIISINUUDLISALAT:

- 450 g **Santa Maria riisinuudleid** rohelist sibulat, suhkruherneid, noort spinatit värsket koriandrit

SRIRACHA-MAJONEES:

- 0,5 dl kastet **Santa Maria Sriracha kaste**
- 5 dl majoneesi
- 200 g shiitake-seeni
- 0,5 dl sojakastet

1. Sega Rub punane tšillipipar ja ingver veega ning lase 20 minutit seista. Kata pardirind marinadiga. Lase üleöö külmikus seista.

2. Prae pardirinda, nahk allpool, kuni see on krõbe. Lõpeta küpsetamine ahjus 170 °C kraadi juures, kuni liha sisetemperatuur on 56 °C. Tõsta ahjust välja ja lase vähemalt kümme minutit jahtuda. Viiluta vahetult enne serveerimist.

3. Sega majonees sriracha-kastmega. Kui soovid vürtsikamat majoneesi, lisa rohkem sriracha-kastet.

4. Lõika shiitake-seened pooleks, määri sojakastmega ja küpseta ahjus 200 °C juures kümme minutit. Lase enne serveerimist jahtuda.

5. Sega kõik punase tšillipipra ja ingveri kastme koostisained. Kastme võid valmistada ka päev varem.

6. Keeda riisinuudleid pakendi juhiste järgi. Sega riisinuudlid punase tšillipipra ja ingveri kastme, hakitud rohelse sibula, suhkruherne, noore spinati ja/või koriandriga.

7. Serveeri viilutatud krõbedat pardirinda riisinuudlite, sriracha-majoneesi, shiitake-seente ja hakitud koriandriga.

Värske kastme valmistamine võtab kõigest 15 minutit!

Maitse meie uusi vürtsikaid mitmekülgseid vürtsisegusid! Lisa õli või vett ja valmista chimichurri'st või punasest tsillist ja ingverist mõne minutiga värske kaste praetud või grillitud köögiviljade kõrvale! Punase tsillipipra ja ingveri rubile tuleb lisada pisut Jaapani sojakastet!

Ära unusta, et kastmed sobivad täiuslikult ka salatite juurde ja marinaadidesse.

Chimichurri-kastme valmistamine on lihtne nagu lapsemäng!



Punase tsillipipra ja ingveri kaste valmib nii:



Peruuviapärane HIIDLESTA JA LÕHE CHEVICE

Peruupärane lõhe-*ceviche chimichurri*'ga eelroaks või suupisteks.

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10

- 500 g luudeta ja nahata lõhet
- 500 g valget kala (nt turska või hiidlesta)
- 6 laimi
- 0,5 dl maitseainesegu **Santa Maria Rub, Chimichurri**
- 1 dl oliiviõli
- 3 avokaadot
- 2 dl hakitud koriandrit

1. Lõika kala keskmise suurusega kuubikuteks. Pressi laimimahla kalale ja lase üleöö külmikus seista.
2. Lisa chimichurri-vürtsid, oliiviõli, avokaadokuubikud ja hakitud koriander.
3. Serveeri lisandi, suupiste või eelroana.

KRÕBEDAD WONTONID KOREA GRILL- MAJONEESIGA

VEGETAARNE

Krõbedad wonton'id röstkapsa, seente, sojaglasuuri ja Korea grillmajoneesiga.

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10

- 600 g valget kapsast
- 600 g seeni
- 3 kollast sibulat
- 300 g **Santa Maria Asia stiilis sojaglasuurkastet**
- 0,5 dl rapsi- või päevalilleõli
- 60 g kastet **Santa Maria Korea stiilis BBQ kaste**
- 300 g majoneesi
- 50 wonton'i-lehte
- kaunistamiseks koriandrit (soovi korral)
- kaunistamiseks **Santa Maria röstitud seesamiseemneid**

1. Lõika kapsas 2 cm paksusteks ketasteks. Rõsti kapsast tulisel praepannil, otse gaasitule kohal või pliidiplaadil mõlemalt poolt.
2. Viiluta seened. Koori ja viiluta sibulad. Aja õli pannil kuumaks. Lisa seened ja sibulad. Prae, kuni tekib ilus värv.
3. Lisa aasiapärase sojaglasuur. Veendu, et köögiviljad on glasuuriga üleni kaetud.
4. Pane kapsas, sibulad ja seened köögikombaini ning mikserda kiirelt. Tulemuseks peaks olema jäme, tükiline wonton'i-täidis.
5. Sega koreapärase grillkaste majoneesiga. Hoia kuni serveerimiseni külmikus.
6. Tõsta iga wonton'i-lehe keskele kuhjaga teelusikatäis täidist. Voldi nurgad keskele, tõsta wonton õrnalt üles ja vajuta nurgad sõrmedega kokku.
7. Küpseta pelmeene 175 °C juures, kuni need muutuvad kuldseks.
8. Serveeri kohe koos koreapärase grillmajoneesiga. Soovi korral puista peale koriandrit ja röstitud seesamiseemneid.



Korea GRILLTACOD

Traditsioonilised Korea grilltacod – praetud sealiha salatilehtedes. Pane kõige peale koreapärase grillkastet, seesamimajoneesi ja -seemneid, redist, rohelist sibulat ning koriandrit.

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10

- 5 dl Jaapani sojakastet
- 6 dl vett
- 1 viilutatud apelsin
- 3 jämedalt hakitud šalottsibulat
- 6 küüslauguküünt
- 2 sl **Santa Maria jahvatatud ingverit**
- 2 sl koriandriseemneid
- 2 kaneelikoort
- 2 dl suhkrut
- 1,5 kg seakõhtu
- 3 mini-Rooma salatit
- 10 redist
- 1 kimp rohelist sibulat
- 1 kimp koriandrit
- 1 dl **Santa Maria röstitud seesamiseemneid**
- 3 dl majoneesi
- 2 sl seesamiõli
- 1 pudel **Santa Maria Korea stiilis BBQ kastet**

1. Pane sojakaste, vesi, apelsin, šalottsibulat, küüslauguküüned, ingver, koriander, kaneelikoored ja suhkur potti ning aja keema. Tõsta sea kõht kõrgete servadega ahjuplaadile ja vala vedelikuga üle. Mähi fooliumisse ja küpseta ahjus 120 °C juures 4 tundi või 90 °C juures üleöö. Lase surve all jahtuda. Viiluta sealiha 2 cm paksusteks lõikudeks.
2. Rebi ja loputa salat. Viiluta redis ja roheline sibul õhukeselt ning haki koriander. Rõsti seesamiseemned kuival. Sega seesamiõli majoneesiga.
3. Prae sealiha kõrgel kuumusel, kuni see on krõbe ja tuline.
4. Täida salatilehed praetud sealihaga, viimistle maitse tugevdamiseks keeduleemega. Pane kõige peale Korea grillkastet, seesamimajoneesi ja -seemneid, redist, rohelist sibulat ning koriandrit.

*Tortilja käis
ringreisil Koreas
- avasta tacode uusi maitseid!*

JAMAICA jerki KANA

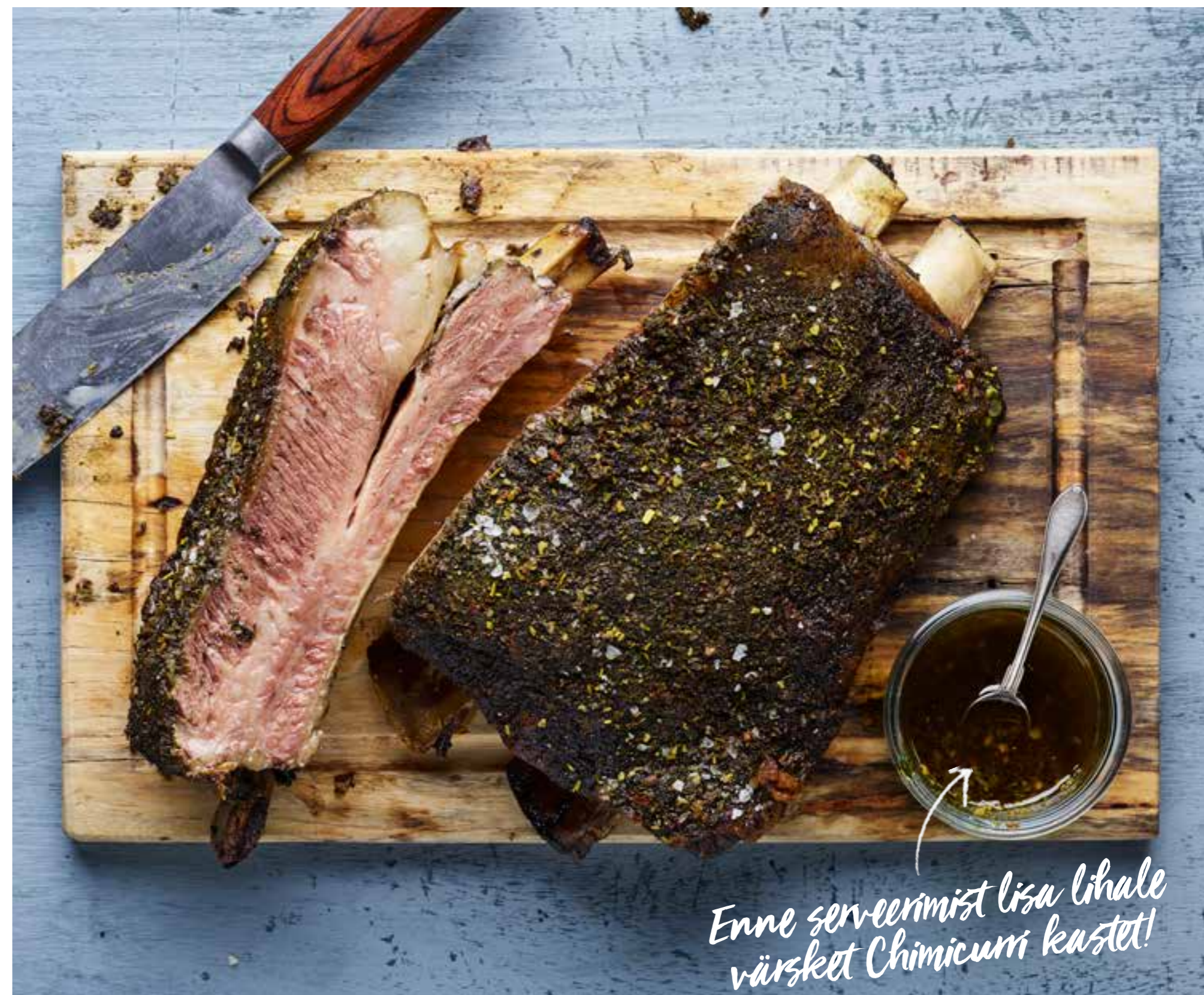
Vürtsikas kana sama vürtsika riisi ja röstitud kookoshelvestega. Intensiivse ja vürtsika Jamaican Jerki maitsev kana. Serveeri riisi, crème fraîche'i, adobo-kastme, röstitud kookoshelveste, rohelse sibula ja hakitud koriandriga.

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10

1,5 kg	nahaga kanakintse	1 sl	Santa Maria tüümiani
1 dl	maitseainesegu Santa Maria Jamaican Jerk	5 dl	Santa Maria kookospiima
1 dl	rapsiõli	10 dl	vett
8 dl	loputatud jasmiiniriisi	0,5 dl	kontsentreeritud kanapuljongit
2	peenhakitud sibulat	4 dl	loputatud aedube
4	peenhakitud küüslauguküünt		crème fraîche'i
1 dl	tomatipastat	4 dl	röstitud kookoshelbeid
1 sl	Santa Maria jahvatatud vürtsi	1 kimp	rohelist sibulat
1,5 sl	Santa Maria ingverit	1 kimp	värsket koriandrit
1 tl	Santa Maria tšillihelbeid	1 pudel	Santa Maria Kariibi stiilis Adobo kastet

1. Pruunista kanakintse rapsiõlis, kuni nende nahk on krõbe. Pane kanaliha ahjuplaadile ja maitsesta maitseaineseguga Jamaican Jerk. Lisa sool ja küpseta 175 °C juures, kuni kana on läbi küpsenud.
2. Prae sibul ja küüslauk rapsiõlis pehmeks. Lisa vürtsid ja prae pidevalt segades. Lisa riis ja tomatipasta ning sega. Lisa kookospiim, vesi ja kanapuljong ning keeda riis pehmeks. Sega aedoad valmis riisi hulka.
3. Serveeri riisi, crème fraîche'i, adobo-kastme, röstitud kookoshelveste, rohelse sibula ja hakitud koriandriga.

*Puista üle
röstitud kookoshelvestega!*



Enne serveerimist lisa lihale värsket Chimichurri kastet!

Argentiinapäraseid RIBID CHIMICHURRI-KASTMEGA

Lühikesed ribid on veiseliha kõrgem tase.

Koos meie ürtide ja fantastilise chimichurri'ga on tegemist tõelise maitsete paradisiiga.

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10

2 kg	veise lühikesi ribisid
2 dl	maitseainesegu Santa Maria Rub ürtidega
2 dl	maitseainesegu Santa Maria Rub Chimichurri

NIPP

Serveeri liha ahjukartuli ja meelepäraste grillkõogiviljadega

1. Pruunista liha kõrgel kuumusel tilga toiduõliga. Tõsta liha ahjuplaadile ja hõõru ürtidega sisse. Kata fooliumiga ja küpseta ahjus 85–90 °C juures üleöö.
2. Sega chimichurri pakendil oleva juhise järgi.
3. Vala liha serveerimisel üle värsket chimichurri-kastmega.

**NO FIRE
REQUIRED**

VÜRTSIKAD röstitud TAISTAIMSED TACOD

Taistaimne

Röstitud lillkapsaõisikud,
mida dipitakse punase
tsilli ja ingveri kastmes!

Punase tsilli ja ingveri tacod röstitud
lillkapsa, ananassi, guacamole, salsa ja kõrvitsaseemnetega.

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10

50 g	maitseainesegu Santa Maria Rub, tsilli ja ingveri
50 g	sojakastet
50 g	külma vett
50 g	rapsi- või päevalilleõli
1,5 kg	lillkapsast
300 g	värsket ananassi
30 g	Santa Maria Kariibi stiilis adobo kastet
200 g	kõrvitsaseemneid
20 g	külma vett
10 g	soola
20	Santa Maria nisutortiljat 6"
250 g	Santa Maria guacamole't
	Santa Maria Chunky salsat
50 g	värsket koriandrit
150 g	mugulsibulat

1. Sega tsilli ja ingveri rub vee ja sojakastmega. Lisa ettevaatlikult õli ja sega ühtlaseks seguks.
2. Määri tsilli ja ingveri kaste lillkapsaõisikutele. Küpseta tervelt ahjus 200 °C juures 30 minutit või kuni kõõgivil on täielikult läbi küpsenud. Hoia serveerimiseni soojas.
3. Koori ananass ja lõika suupärasteks kuubikuteks. Marineeri ananassikuubikuid Kariibi stiilis adobo-kastmes. Hoia serveerimiseni külmikus.
4. Sega kõrvitsaseemned kausis külma vee ja soolaga, laota küpsetuspaberile ning rösti ahjus 175 °C juures 20 minutit või kuni seemned on ilusad värvi ja krõbedad. Lase seemnetel jahtuda, seejärel haki need jämedalt.

5. Haki koriander ja sibul.
6. Kuumuta tortiljad. Lõika lillkapsas portsjonisuurusteks tükkideks. Täida iga tortilja lillkapsatüki, ananassikuubikute, guacamole ja salsaga. Viimistle koriandri, sibula ja röstitud kõrvitsaseemnetega.

NO FIRE
REQUIRED

Kariibipärane KLUBIVÕILEIB

Ülimaitsev Kariibipärane klubivõileib Adobo-glasuuris kana, marineeritud kurgi, mustade ubade ja värskete tomatitega.

Maitsesta kana
Lõuna-Ameerika moodi!



KOOSTISAINED PORTSJONID: 10

1,2 kg	õhukeselt viilutatud kanarinda
1,5 dl	majoneesi
1 sl	Santa Maria Madras karrit
400 g	nõrutatud musti konservube
1 sl	suhkrut
1 sl	Jaapani sojakastet
1	valge sibul
2	punast Hispaania tsillipipart
200 g	mini-Rooma salatit
2	suurt tomatit
10	burgerikuklit
100 ml	Santa Maria Kariibi stiilis adobo kastet
	Santa Maria meresoola ja
	Tellicherry pipart

1. Viiluta tomatid ja rebi salat. Tõsta kõrvale.
2. Viiluta kanafilee – jaga kanarind pooleks ja murra lahti. Tõsta kõrvale.
3. Sega majonees karriga ja lase segul umbes 30 minutit seista.
4. Nõruta konservoad ning tõsta koos vee, suhkruga ja sojakastmega pannile. Sega ja keeda kuni vesi on aurustunud. Tõsta kõrvale.
5. Sega õhukeseks viilutatud tsillipipar ja valge sibul Pickling marineerimisseguga. Lase marinaadil vähemalt kümme minutit seista.
6. Pintselda õhukeseks viilutatud kanaliha õliga. Küpseta kuival ja väga tulusel pannil või grillplaadil. Kui liha hakkab küpsetusaluselt lahti tulema, keera ringi ja grilli teiselt poolt. Maitsesta soola ja pipraga, seejärel lisa Kariibi stiilis adobo-kaste. Tõsta kõrvale.
7. Rösti sai kuival pannil või grillplaadil kuldpruuniks.
8. Lao burger järgmiselt: kuklipoolik, oad, salat, tomatid, grillkana, karrimajonees, marineeritud tsillipipar ja sibul. Puista peale koriandrilehti ja kata teise kuklipoolikuga. Serveeri frititud bataaniga.



UUS! Punane tsillipipar ja ingver

Meie punase tsillipipra ja ingveri rub muutub mõne minutiga imeliseks dipikastmeks, mis sobib nii värskete kui ka grillitud köögiviljade kõrvale.

Variante on lõputult – alates täidlasest tsillipipra ja ingveri maitsest kuni ananassi ja sibula magususeni. Seda viimistlevad sidrunheina, laimi ja kalgani värskus ning koriandri ürdisus.

BBQ RUB TŠILLI JA INGVERI
490G

TOOTEKOOD: 101999



UUS! Chimichurri

Maitse meie uut vürtsikat mitmekülgset Lõuna-Ameerika stiilis vürtsisegul Lisa õli või vett ja valmistada mõne minutiga värskete kaste praetud või grillitud köögiviljade juurde! Kaste sobib täiuslikult ka salatitesse ja marinaadidesse.

BBQ RUB CHIMICHURRI
350G

TOOTEKOOD: 101998

SANTA MARIA RUB ÜRTIDEGA
SANTA MARIA RUB CHIPOTLE & TSITRUSEGA
+ SANTA MARIA MERESOOL

Tee ise BBQ RUB soolasegu

SOBIB TÄIUSLIKULT GRILLITUD LIHA, KALA, KANA VÕI KÖÖGIVILJADE JUURDE.

SANTA MARIA RUB CHIMICHURRI
+ SANTA MARIA MERESOOL



Tee ise BBQ RUBI või

SEGA VÜRTSISEGU VÕIGA, KEERA RULLIKS JA KÜLMUTA. RIIVI VÕI KÖÖGIVILJADELE, LIHALE, KANALE JA KALALE.

Chimichurri-või
TOATEMPERatuuril või
+ SANTA MARIA RUB CHIMICHURRI

Suitsupaprivõi
TOATEMPERatuuril või
+ SANTA MARIA RUB STEAKHOUSE



Ürdi-või
TOATEMPERatuuril või
+ SANTA MARIA RUB ÜRTIDEGA

Tee ise Kastmed & DIPID

LISA LAUALE OMA MAITSEID!

Meie rub'id kujutavad endast ideaalset põhja, millest valmistada kastmeid. Mine meie retseptidest pungil veebilehele.

Kreemjas ürdi VINEGREETT

Tšilli & ingveri MAJONEES

Chipotle & tsitrus SALATIKASTE

Pip tšilli, mango & seesamiga

Korea kookosediip

Pigistatavad pudelid!

MEIE UUS AASIA STIILIS BBQ SOJA GLASUURKASTE AVAB UKSED UMAMI TAEVASSE NING SAMAL AJAL LISAB AASIA ERIPÄRA LÕHELE, KANALE JA KRÕMPSUVATELE JUURVILJADELE.

Meie Korea stiilis BBQ kaste on ideaalne kombinatsioon magusast, soolast ja vürtsikast koos Aasia maitsete fusiooniga.

Meie Kariibi stiilis BBQ kaste Adobo on tõlgendus klassikalisest marinaadist- värsked ja puuviljased maitset, mida ergutavad koriander ja kerge teravus.



KOREA STIILIS BBQ KASTE
1000 G
TOOTEKOOD: 200518



AASIA STIILIS BBQ GLASUURKASTE
1000 G
TOOTEKOOD: 200519



KARIIBI STIILIS BBQ KASTE ADOBO
1000 G
TOOTEKOOD: 200520

OLEME ikka veel siin!



AM BBQ KASTE SUITSUMAITSELINE
2360 G
TOOTEKOOD: 4680



AM BBQ KASTE UNIVERSAALNE
2360 G
TOOTEKOOD: 4679



GLASUURKASTE ANANASSI-JALAPENO
2240 G
TOOTEKOOD: 4627



BBQ KASTE SANTA FE
2160 G
TOOTEKOOD: 4629



BBQ KASTE UNIVERSAALNE
2050 G
TOOTEKOOD: 4678



GLASUURKASTE CHIPOTLE
2240 G
TOOTEKOOD: 4628



GLASUURKASTE MANGO-JALAPEÑO
2160 G
TOOTEKOOD: 4631



MARINAAD UNIVERSAALNE
2500 ML
TOOTEKOOD: 4620



GRILLIÕLI UNIVERSAALNE
2500 ML
TOOTEKOOD: 4614



KUIV-MARINAADI-SEGU ÜRTIDEGA
580 G
TOOTEKOOD: 101276



STEAKHOUSE BBQ MAITSE-AINESEGU
565 G
TOOTEKOOD: 101277



KUIV-MARINAADI-SEGU TŠILLI
500 G
TOOTEKOOD: 101275



BBQ RUB CHIPOTLE JA TSITRUS
650 G
TOOTEKOOD: 101325

REBITUD Baklažaan BURGER

Rebitud baklažaan Santa Fe grillkastme, praetud halloumi, kapsa, koriandri ja šalottsibulaga.

VEGETAARNE

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10

- 6 baklažaan
- 2 dl kastet **Santa Maria BBQ kaste Santa Fe**
- 1 väike õhukeseks viilutatud kapsas
- 2 dl hakitud koriandrit
- 2 riivitud porgandit
- 3 laimi
- 2 õhukeseks viilutatud šalottsibulat
- 3 sl rapsiõli
- 0,5 sl soola
- 2 tl **Santa Maria jämedalt jahvatatud musta pipart**
- 2 tl **Santa Maria tšillihelbed**
- 3 dl majoneesi
- 1 küüslauguküüs
- 1 dl hakitud koriandrit
- 2 punast sibulat
- 3 tomatit
- 400 g halloumi't
- 2 muna
- nisujahu või maisitärklis
- 2 sl panko-riivsaia
- 10 burgerikuklit

1. Tee baklažaan sisse kahvliga väiksed augud. Küpseta baklažaan ahjus 250 °C juures, kuni need on pehmed. Lõika baklažaanid pooleks ja kraabi küps sisu lusikaga koore seest välja. Tõsta baklažaanid küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ja määri grillkastmega. Küpseta baklažaan enne serveerimist kõrgel kuumusel paar minutit.
2. Sega kapsas, koriander, porgandid, laimimahli, šalottsibulad, õli, sool, must pipar ja tšillihelbed.
3. Sega koriander ja riivitud küüslauk majoneesiga.
4. Viiluta punased sibulad ja tomatid.
5. Viiluta halloumi. Rulli juustuviile nisujahu/ maisitärklise, lahtiklopitud munade ja panko sees. Prae juustu enne serveerimist.
6. Tõsta kõik koostisained röstitud burgerikuklitele ja serveeri.

Kuhjaga
veggie
burgerit!

AASIAPÄRANE Glasuuritud LÕHEVRAPP

Õhukesed lõhelõigud
soojade tortiljade vahel!

Aasiapärase glasuuritud lõhe, wasabi-seesamiseemnete vürtsisegu, krõmpsuva salati, suhkrherneste ja avokaadoga vrapid.

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10

- 800 g lõhefileed
- 2 dl Santa Maria Aasia stiilis glasuurkastet
- 2 sl Santa Maria Wasabi & Sesame maitseainesegu
- 2 dl majoneesi
- 2 tl sojakastet
- 10 Santa Maria nisutortiljat 10"
- Meelepäraseid köögivilju: nt lehtsalat, oaidud, suhkrherned, avokaado, redis.

1. Lõika lõhefilee ca 80 g tükkideks.
2. Prae kala kõrgel kuumusel mõlemalt poolt. Selleks sobib hästi praepann või grillplaat.
3. Marineeri lõhet Aasia stiilis glasuuris vähemalt 1 tund, eelistatavalt üleöö.
4. Sega wasabi-seesamiseemnete maitseainesegu majoneesi hulka ja maitsesta sojakastmega. Kaste maitseb veelgi paremini, kui lased sel üleöö külmikus seista.
5. Viiluta lõhe õhukeseks ning serveeri tortiljade sees koos köögiviljade ja wasabi-seesamiseemne majoneesiga.

Chimichurri

LÕHE

Ahjus küpsetatud chimichurri-lõhe kapsa-õunasalati, ahjukartuli ja tšillimajoneesiga.

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10

1,5 kg	luudeta lõhefileed	1 dl	laimimahla
1,5 dl	Santa Maria Chimichurri rubi segatuna pakendi juhiste järgi	0,5 dl	rapsiõli
1	kapsas	2 kg	kartuleid
2	šalottsibulat	0,5 dl	Santa Maria Rub Chimichurri
3	Granny Smithi õuna	0,5 dl	laimimahla
0,5	punast tšillipipart	4 dl	majoneesi
1-2 dl	jämedalt hakitud koriandrit		Santa Maria kivisoola
			Santa Maria Tellcherry musta pipart

NIPP

Puista roale värskaid ürte.

1. Tõsta lõhe ahjuplaadile. Sega chimichurri pakendi juhiste järgi. Määri chimichurri ühtlaselt lõhefileele. Küpseta ahjus 170 °C juures, kuni kala sisetemperatuur on 52 °C.
2. Viiluta kapsas ja šalottsibulad õhukeseks, lõika õunad ribadeks, haki koriander ja tšillipipar ning sega laimimahla ja õliga. Maitsesta soola ja musta pipraga.
3. Sega kartulid ahjuplaadil õli ja soolaga. Küpseta 225 °C juures, kuni kartulid on ühtlaselt küpsenud ja seest pehmed.
4. Sega tšillipipar ja sidrunimahla majoneesiga.

Ps. Sobib väga hästi ka tursaga!



AMEERIKA BBQ KANATIIVAD
ROHKEM INFOT LEIAD
MEIE KODULEHELT

GRILLITUD LÖHE
LK 18

AMEERIKA BBQ KASTE
ROHKEM INFOT LEIAD
MEIE KODULEHELT

TAIPÄRANE VÜRSTIKAS
MAISITÖLVIK
LK 23

TŠILLI SÄDEMED
ROHKEM INFOT LEIAD
MEIE KODULEHELT

MAROKO TAGINE
ROHKEM INFOT LEIAD
MEIE KODULEHELT

KANEEL
ROHKEM INFOT LEIAD
MEIE KODULEHELT

SHISH TAOUK EHK
LIIBANONI KANAVARDAD
ROHKEM INFOT LEIAD
MEIE KODULEHELT

KAGU-AASIA BANH-MI
LK 24

AASIA PÄRANE LÖHE- TATAKI
LK 23

TŠILLI JA INGVERI SEGU
LK 6

BBQ GLASUURKASTE
ROHKEM INFOT LEIAD
MEIE KODULEHELT

L.A. STIILIS KANA TACOD
LK 25

Uued maitseid!

PERUUVIAPÄRANE HIIDLESTA JA
LÖHE CHEVICE
LK 8

ARGENTIINAPÄRASED RIBID
CHIMICHURRI-KASTMEGA
LK 11

TANDOORI KANA
ROHKEM INFOT LEIAD
MEIE KODULEHELT

NELK
ROHKEM INFOT LEIAD
MEIE KODULEHELT

VANILLIKAUN
ROHKEM INFOT LEIAD
MEIE KODULEHELT

SANTA MARIA TOOB SINUNI

Grillimaitsete maailm

Alates Santa Maria asutamisest oleme maitsete nimel reisinud kogu maailmas ning otsinud kõige kuumemaid vürtsipaprikaid, kõige lopsakamaid laimilehti ja kõige siledamaid seesamiseemneid.

Tunnetades, kombineerides, segades, maitstes. Ja toonud selle kõik koju.

Maitse on alati olnud meie kirk. Toidule suurepärase maitse lisamine jääb alati meie kutsumuseks. Soovime avada teie meeled ja innustada teid katsetama. Kogu maailma grilliköögid sõna otseses mõttes särisevad uutest maitsetest ja uutest võimalustest grillitud toidu avastamisel. Kagu-Aasiast ja Lõuna-Ameerikast Korea ja Mehhikoni.

Meie kõikehõlmav igatsus grillitud toidu järele pole kunagi olnud nii suur. See on armastus, mis on peidus igaühes meist, igas kultuuris, igas riigis ja igal mandril. Santa Maria pakendab selle armastuse uutesse maitseainetesse, vürtsisegudesse, glasuuridesse ja BBQ-kastmetesse.

Loomme täiesti uusi segusid ja maitsekombinatsioone, mis muudavad traditsioonilised toidud maailma eri nurkadest pärit tänapäevasteks ja tervislikeks grillilemmikuteks ning sobivad igal aastaajal.



Puista üle oma lemmik ürtidega!

KOREAPÄRASED *vürtsikad* KANATIIVAD

Kanatiivad Korea grillkastme, rohelse sibula ja seesami-seemnetega. Maitsev näputoit oma parimal kujul.

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10

- 1,2 kg kanatiibu
- soola ja pipart
- 2 dl **Santa Maria Koreastiilis BBQ kastet**
- 3 sl **Santa Maria seesamiseemneid**
- 1 peenhakitud roheline sibul

1. Eemalda tiivaots ja jaga tiib liigestest tükkideks.
2. Keeda kanatiibu 5–7 minutit, kuni rasv sulab välja. Pühi tiivad paberiga hoolikalt kuivaks. Lisa maitse järgi soola ja pipart.
3. Küpseta kanatiibu ahjuplaadil 275 °C juures kuuma õhu käes ja avatud siibriga umbes kümme minutit, kuni need on kuldpruunid ja tõmbuvad krõbedaks.
4. Tõsta tiivad kaussi. Sega kastme ja seesamiseemnetega ning tõsta taldrikule või kaussi.
5. Kaunista rohelse sibulaga ja serveeri koos kausitäie kastmega.

AASIAPÄRANE *LÖHE-tataki*

Praetud lõhe kaunis aasiapärasel glasuuril. Lihtsalt sulab suus!

Serveeri koriandri-kurgisalatiga.

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10

- 800 g lõhefileed
- 25 g **Santa Maria Rubi punase tšilli ja ingveriga**
- 300 g **Santa Maria Asia stiilis sojaglasuurkastet**
- 2 kurki
- 1 punane sibul
- 25 g koriandrit
- 10 g laimimahla
- 40 g röstitud maapähkleid
- 5 g seesamiõli
- 5 g sojakastet

1. Lõika lõhefilee 80 g tükkideks.
2. Kasta lõhetükid punase tšillipipra ja ingveri rubi.
3. Prae kala kiiresti pannil või pliidiplaadil kõrgel kuumusel mõlemalt poolt.
4. Marineeri lõhet aasiapärasel sojaglasuuris vähemalt 1 tund, eelistatavalt üleöö.
5. Koori kurk, eemalda seemned ja haki kuubikuteks. Koori punane sibul ja viiluta köögimandoliiniga. Haki koriander jämedalt.
6. Sega kurk, punane sibul ja koriander laimimahla, maapähklite, seesamiseemnete ning sojakastmega.
7. Viiluta lõhe piisavalt õhukeselt, et seda saaks eelroana serveerida. Pane peale kurgisalatit.

Taipärane VÜRSTIKAS MAISITÖLVIK

Maitsekas taipärane grillitud maisitölvik majoneesi, punase tšillipipra, ingveri ja ürtidega.

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10

- 10 maisitölvikut
- 200 g majoneesi
- 50 g **Santa Maria punase tšilli ja ingveri rubi**
- 100 g värsket koriandrit
- 25 g värsket münti
- 3 laimi
- Santa Maria meresoola**

1. Eelkuumuta praepann või grilliplaat.
2. Grilli maisi, kuni see on üleni pruunistunud.
3. Haki ürdid jämedalt.
4. Pintselda maisi majoneesiga, rulli seda punases tšillipipras ja ingveris ning puista üle ürtidega.
5. Lisa maitse järgi laimimahla ja soola.

**NO FIRE
REQUIRED**

KAGU-AASIA BANH-MI PICKLING *maitseaineseguga*

Täistaimne

Vietnami Banh-Mi sojaglasuuritud selleri, marineeritud kurgi, veganimajoneesi, koreapärase grillkastme, ürtide ja krõmpsuvate sibulatega

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10

250 g porgandit
250 g kurki
30 g Santa Maria Pickling maitseainesegu
1,5 kg sellerit
300 g Santa Maria Asian stiilis sojaglasuurkastet
25 g Santa Maria seesamiseemneid
1 sl aquafaba't (kikerherneste keeduleent)
2 sl sidrunimahla
3 dl rapsi- või päevalilleõli
0,5 tl soola
10 pikka Prantsuse saia (u 25 cm)
1 dl Santa Maria Korea stiilis BBQ kastet
50 g värsket koriandrit
25 g värsket mündi
50 g praesibulat

1. Koori porgandid ja kurk. Viiluta kõrgviljad õhukeselt ja sega marinaadiseguga. Tõsta serveerimiseni kõrvale.
2. Koori seller ja lõika kangideks. Auruta või keeda sellerit kolm minutit. Jahuta külmas vees.
3. Määri sellerikangid aasiapärase sojaglasuuri ja seesamiseemnetega. Küpseta ahjus 245 °C juures kümme minutit või kuni kangid on ilusat röstitud värvi ja läbinisti pehmed. Hoia serveerimiseni soojas.
4. Sega aquafaba ja sidrunimahla kõõgikombainis. Lisa ettevaatlikult õli ja mikserda, kuni saad majoneesilaadse segu. Maitsesta soolaga. Hoia serveerimiseni külmikus.
5. Lõika Prantsuse pikad saiad lahti, kuid mitte päris pooleks. Haki ürdid jämedalt.
6. Määri iga sai seest veganimajoneesi ja koreapärase grillkastmega. Lisa seller, ürdid ja praesibul.

Värske koriander meeldib paljudele!

L.A. STIILIS KANA TACOD

Tee ise pehmed seesamiseemnetega California kanatacod.

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10

1 kg nahata kanakintse
200 ml Santa Maria Korea stiilis BBQ kastet
soola ja musta pipart
20 Santa Maria pehmet tortiljat 6"
1 kapsapea (u 800 g)
1 tikkudeks lõigatud porgand
2 peenhakitud rohelist sibulat

SEESAMIKASTE:

1 dl Santa Maria seesamiseemneid
1 dl rapsiõli
0,5 dl õunasiidriäädikat
0,5 dl Jaapani sojakastet
2 tl peenriivitud ingverit
2 sl pressitud küüslauku

MARINEERITUD KUGID:

1 õhukeseks viilutatud kurk
1 sl Santa Maria Pickling maitseainesegu

GARNEERING:

peenhakitud rohelist sibulat
seesamiseemneid
natuke Santa Maria Korea stiilis BBQ kastet

NIPP:

Ära tee tacosid valmis, vaid lase külalistel neid ise lauas täita. Lihtsalt rösti tortiljad ja hoia neid soojas.

1. Maitsesta kanakintse soola ja pipraga ning sega kausis Korea grillkastmega. Lase marinaadil vähemalt 30 minutit seista.
2. Aja pann kuumaks ja rösti seesamiseemneid pidevalt segades, kuni need on kuldpruunid.
3. Pane röstitud seesamiseemned koos sojakastme, õli, õunasiidriäädika, ingveri ja küüslauguga kannmikserisse. Mikserda ühtlaseks kastmeks ja tõsta kõrvale.
4. Maitsesta viilutatud kurk maitseaineseguga pakendil toodud juhiste järgi. Lase marinaadil vähemalt 15 minutit seista.
5. Haki porgand tikkudeks ja riivi kapsas peeneks. Tõsta kõrvale.
6. Küpseta marineeritud kanakintse ahjuplaadil 275 °C juures 10-15 minutit. Laota kintse laiali, et igaühe ümber oleks piisavalt ruumi. Küpseta, kuni servad on krõbedad ja liha läbi küpsenud. Maitsesta seesamiseemnetega.
7. Rösti tortiljasid enne serveerimist kuival pannil või grillplaadil.
8. Sega kapsas vahetult enne serveerimist seesamikastmega.
9. Täida tortilja selles järjekorras: kastmega kapsas, porganditükid, hakitud grillkana, grillkaste, roheline sibul ja marineeritud kurk.
Puista üle seesamiseemnetega.

Sobib suurepäraselt marineeritud kurgiga!





Tõsta vahetult enne serveerimist salati peale kitsejuustu tükkid!

INDIA Lamba KEBAB

Lambaliha shish-kebab röstitud kikerherne-
neste, suvikõrvitsa, kitsejuustu ja küüslau-
gujogurtiga.

KOOSTISAINED PORTSJONID: 10

SALAD:

- 100 g oliiviõli
- 1 kg keedetud kikerherneid
- 600 g suvikõrvitsat
- 10 g soola
- 2 g **Santa Maria Tellicherry musta pipart**
- 2 g **Santa Maria jahvatatud köömneid**
- 50 g rohelist sibulat
- 500 g tomateid
- 10 g münti
- 70 g lehtpeterselli
- 150 g kitsejuustu

KEBABID:

- 2 dl **Santa Maria Chimichurri rubi**
- 1 dl külma vett
- 3 dl rapsi- või päevalilleõli
- 1,2 kg hakitud lambaliha
- soola
- serveerimiseks sidrunisektoreid

KÜÜSLAUGUJOGURT:

- 5 dl Kreeka või Türgi jogurtit
- 2 suurt küüslauguküünt
- 10 g **Santa Maria paprikapulbrit**
- Santa Maria meresoola**

1. Sega kikerherned poole koguse oliiviõliga. Lisa maitse järgi soola. Laota kikerherned küpsetuspaberile.
2. Viiluta suvikõrvits ja sega ülejäänud oliiviõliga. Lisa maitse järgi soola ja laota eraldi küpsetuspaberile.
3. Rösti kikerherneid ja suvikõrvitsat ahjus 200 °C juures aeg-ajalt segades 25 minutit. Tõsta kikerherned ja suvikõrvits ahjust välja, sega kausis kokku ning maitsesta Tellicherry musta pipra ja köömnetega.
4. Haki roheline sibul. Lõika tomatid kuubikuteks, haki ürdid. Sega kõik kikerherneste ja suvikõrvitsaga.
5. Tõsta vahetult enne serveerimist salati peale kitsejuustu tükkid.
6. Sega Sauce & Rubi chimichurri külma vee ja õliga.
7. Sega hakitud lambaliha chimichurri'ga ja vormi segust pikad kebabid. Prae neid kõrgel kuumusel pannil või grillplaadil.
8. Maitsesta soolaga ja serveeri sidrunisektoritega.
9. Vala jogurt kaussi.
10. Haki küüslauk peeneks ning lisa koos paprikapulbri ja soolaga jogurtile.
11. Serveeri koos röstitud kikerherne salati ja lambakebabiga.



*Kust sai alguse
meie armastus
toiduvalmistamise
vastu?*

Armastus grilltoidu vastu on loonud meie sees juba aegade algusest peale. See puudutab inimestele üdini loomuomast käitumist, mis pole seotud niivõrd ehtsa tule, kui võrd sellest sündinud maitsetega. Tulise, pikantse, niiske ja suitsuse maitsega suulael. Kondi küljest pudeneva liha õrnuse ja pilkupüüdivate grillijälgedega, mis annavad kõigele magusa suvise vabaduse maitse.

Tegemist on meisse sügavalt juurdunud poolehoiuga sellise toidu suhtes, olenemata kultuurist, riigist või mandrist. Tegemist on armastusega, mis ei vaja viimistletud võtteid, ürgmehelikkust, tegevuspaika ega isegi mitte konkreetset aastaega. Seda leiab aasta ringi vakstuga piknikulaudadelt, valgete linaste linikutega kaetud peentest restoranidest, saginat täis baaridest ja ülimoodsatest klubidest. Lahtise tule äärest.

Meie armastus toiduvalmistamise vastu sai alguse just grilltoidust. Siin said meie maitsetega seotud kinnismõtted vabalt lennata. Siin said kokku klassikalised ja tuluuued kombinatsioonid. Tegemist on toiduga, mis sunnib meid muutma traditsioone, et avastada tundmatut – terve maailma jagu grillmaitseid.

Hoia meie palavat armastust grilltoidu vastu!
Catch the taste of fire.

Kuumad uudised!



PEA MEELES:

Grillroad pakuvad külalistele äärmiselt suurt naudingut.

Külalistele meeldivad nii traditsioonilised toidud kui ka maailma maitsed.

Külalised tahavad rohkem köögivilju.

„Tervislik“ ja „kerge“ on märksõnad, mida tuleb järgida eriti lõuna ajal.

Külalistele meeldib lugude vestmine, nii et ära unusta neile rääkida, kuidas sa menüü koostasid.

KAS TAHAKSID ROHKEM TEADA?

Kaja Tammsalu
F.O.O.D.I.E.
Mob +372 510 1348

Kristjan Palu
F.O.O.D.I.E.
Mob +372 518 9301



www.santamariaworld.com/ee/

@santamariafoodie