

Santa Maria

CATCH THE TASTE OF FIRE



DET ER ALTID GRILLVEJR!

Det har aldrig været nemmere at servere smagen af grill. Vores nye squeeze bottles fås med mere smag end nogensinde før og med endnu flere grillkrydderier. De er blevet mindre, nemmere at håndtere og gør det enkelt, at tilsætte mere grillsmag fra alle hjørner af det fantastiske land i vest.

**NU OGSÅ I
SQUEEZE-
BOTTLE!**





Pineapple
Jalapeño

Chipotle

Mango Jalapeño

Smokey Hickory

Bourbon Whiskey

American Style

Sweet Chipotle

American Style BBQ sauces

Røgede, søde og salte. Her får du alle de klassiske smage fra Texas i syv magiske flasker. Smagene, der vækker minder om glade grillaftener, gør det nemt for dig at imponere, helt uden at have en grill!

Der er alt fra de skønne, søde smage i mango og ananas til det lidt stærke touch af jalapeño og sort peber, og selvfølgelig alt det røgede: chipotle, whisky og hickory. Alt er fremstillet ud fra klassiske amerikanske opskrifter på grillsaucer. Så bliver det vist ikke mere amerikansk. Og det er i bund og grund alt hvad, du skal bruge for at gøre din hverdag til gameday.

— NU OGSÅ I
SQUEEZE-
BOTTLE!



Ny, forbedret opskrift!

GLAZE CHIPOTLE

En klassisk glaze med en røget og krydret smag af tomat og chipotle. Perfekt til steak, kylling og laks.

— NU SOM
SQUEEZE-
BOTTLE!



Ny, forbedret opskrift!

GLAZE MANGO JALAPEÑO

Frisk og behageligt stærk smag af mango og jalapeño. Velegnet til fisk, skaldyr, kylling og som tilbehør til lette kødretter.

— NU SOM
SQUEEZE-
BOTTLE!



Ny, forbedret opskrift!

GLAZE PINEAPPLE JALAPEÑO

Afbalanceret smag med tropisk ananas og jalapeño. God til svin, kylling, and og fisk.

— NU OGSÅ I
SQUEEZE-
BOTTLE!



Ny, forbedret opskrift!

BBQ SAUCE ORIGINAL AMERICAN STYLE

Sød og syrlig med en mild, røget smag, krydret med sort peber og selleri. Er godt til lettere fedtholdigt kød som spareribs og mørbrad.

— NU SOM
SQUEEZE-
BOTTLE!



Ny, forbedret opskrift!

BBQ SAUCE SMOKY HICKORY

Med en herlig røget og sød essens får du den klassiske smag, der har gjort amerikansk grillmad så populær.

— NYHED!



BBQ SAUCE SWEET CHIPOTLE

Klassisk grillsødme møder chipotlens stærke og røgede smag. Perfekt til grillet kød, kylling og pølser.

— NYHED!



BBQ SAUCE BOURBON WHISKEY

Sød og røget sauce med et pift af whisky. Den perfekte kombination til dem, der elsker lidt whiskytoner i deres grillmad.

SKAL DU BRUGE MEGET?

Til alle dem, der ikke kan få nok grillsmag, kan de også fås i større flasker!



VIL DU UDVIDE
DIN HORISONT?
Så prøv vores asiatiske
og caribiske saucer!



VARE NR	SQUEEZE BOTTLE	INHOLD	STK
200 640	BBQ Glaze Chipotle	1110 g	6
200 639	BBQ Glaze Mango Jalapeño	1050 g	6
200 605	BBQ Glaze Pineapple Jalapeño	1115 g	6
200 644	BBQ Sauce Bourbon Whiskey	1165 g	6
200 643	BBQ Sauce Smoky Hickory	1140 g	6
200 642	BBQ Sauce Sweet Chipotle	1110 g	6
200 641	BBQ Sauce Original American Style	1145 g	6
DUNK			
200 606	BBQ Glaze Chipotle	2500 g	4
200 645	BBQ Sauce Smoky Hickory	2560 g	4
200 646	BBQ Sauce Original American Style	2575 g	4

SÅDAN LAYER DU DEN PERFEKTE BURGER!

Brug fedtholdigt kød, f.eks. oksehøjreb. Grofthakket kød gør burgeren ekstra velsmagende. Når du former burgerbøfferne, må du ikke arbejde for meget med kødet, og salt dem endelig ikke, før de skal steges. Steg dem ikke på forhånd, men først når de skal bruges, hvis det er muligt. Og brug briocheboller eller lignende brød, der absorberer saften fra kødet.

BBQ Cheese BURGER

En klassisk texansk burger med røget whiskysmag. Du kan også lave opskriften med lige den BBQ-sauce, du foretrækker.

INGREDIENSER 10 PERS.

- 1,5 kg grofthakket oksekød
- Santa Maria Rock Salt**
- Santa Maria Telicherry Black Pepper**
- 0,5 dl rapsolie
- 10 burgerboller, helst briocheboller

TILBEHØR - DET KAN DU VARIERE I DET UENDELIGE

- 10 skiver cheddarost
- Santa Maria BBQ Sauce**
- Bourbon Whiskey**
- 20 stykker bacon, stegt
- 3 tomater, skåret i skiver
- 2 rødløg, skåret i tynde skiver
- Santa Maria Pickling Spice Mix**

TILBEREDNING

Bland løgskiverne med Pickling Spice Mix ifølge vejledningen på pakken. Form forsigtigt burgerbøffer på hver 150 g, og krydr med salt og peber, lige inden de steges.

Grill/steg burgerne i rapsolie, indtil de når en kernetemperatur på 72° C, ca. 3 min. på hver side afhængigt af varmen på grillen/komfuret. Læg en skive ost på hver bøf, og lad det smelte. Rist burgerbollerne, så det bliver gyldenbrune.

Byg burgeren: Start med BBQ-sauce på underbollen, og læg en tomatskive på. Læg bøffen ovenpå, derpå bacon, dernæst en anelse mere BBQ-sauce samt syltet løg.

Grofthakket kød gør burgeren ekstra velsmagende.

MANGOGLASERET

Lakse-TACO

Et perfekt miks af sødt og syrligt. Serveres i færdiglavede minitortillas eller i skåle, I kan deles om.

INGREDIENSER 10 PERS.

- 1 kg laksefilet
- 28 g **Santa Maria BBQ Rub**
- Chipotle & Citrus**
- 160 g **Santa Maria Glaze Mango Jalapeño**

LIMEMAYONNAISE

- 2 dl mayonnaise
- 0,5 dl limesaft
- skallen af 1 stykke lime

TILBEHØR

- Santa Maria Tortilla 6"**
- 200 g rødkål, skåret i tynde skiver
- 1 salatløg, finthakket
- 50 g koriander, hakket
- 1 frisk mango, skåret i tern
- 4 radiser, skåret i tynde skiver
- 1 avocado, skåret i tern

TILBEREDNING

Sæt ovnen på 225° C. Læg laksefileten i en bradepande med skind-siden nedad, krydr den med rubben, og pensl rigeligt med glaze på. Tilbered den i ovnen i ca. 20 min., indtil den har en kernetemperatur på 55° C. Bland ingredienserne til limemayonnaisen, og forbered tilbehøret.

Anret derefter tacoen med det samme: rødkål i bunden og derefter laks, som garneres med yderligere lidt glaze.

Derefter lidt mango, avocado, hakket salat løg og koriander samt et par skiver radise. Afslut med limemayonnaise.

HVAD ER DET DER *Gameday egentlig for noget?*

Det lader til, at det der foregår uden for banen, er mindst lige så vigtigt som det, der foregår på banen. Når amerikanerne hygger sig med deres såkaldte "tailgate parties" på parkeringspladserne uden for stadionerne, eller når de tager på pub, eller hvis de bare er hjemme ... så virker det som om, at maden er lige så vigtig som bolden.

Og især gameday ser ud til at handle om mad, du kan spise med fingrene, så du ikke behøver at fjerne blikket fra dippen ... øøh, vi mener tv-skærmen selvfølgelig. På gameday skal der være lækker, velkendt mad, der er røget, sødt og saltet. Du ved, det der temperamentsfulde texanske mad. Som f.eks. deres "seven layer dip": Amerikanerne tager alt det, de fik på deres taco-tirsdag ... det hakkede kød, saucerne og alt derimellem ... lægger det i syv lag og smider det i ovnen. Når vi fortolker gameday, så går vi dog ikke helt så langt.

Men husk, at retter som buritto- og nachostallerknen blev skabt af en grund – så du kan bruge alle dine rester, og hvad du ellers har i køkkenet, og forvandle dem til en dag med hygge. Eller til en gameday. Her får du opskrifter og inspiration, der gør det nemt at tilfredsstille selv dine mest øltørstige gæster. Og ikke kun, når der er sport på tv. Det er vist alligevel ikke det vigtigste, så vidt vi har forstået det.

Perfekt som snacks



GAMEDAY UDEN ALKOHOL?

En amerikansk gameday er typisk lig med masser af øl. Men der er også klassiske alkoholfrie drikkevarer. Du kan f.eks. prøve en Arnold Palmer, der er opkaldt efter den gamle golfspiller. Opskriften er lige så nem som at putte fra en halv meter. Du skal bare bruge 1 liter iste og 1 liter limonade. Bland det sammen, og server det med masser af isterninger.

*Lidt ekstra BBQ Sauce
Smoky Hickory*

*Det er slet ikke muligt at,
servere for mange ekstra dipsaucer!*



GRILLEDE Svine- STYKKER

Den mest karamelliserede og karakteristiske gris. 100% fingermad!

INGREDIENSER 10 PERS.

1,5 kg svineslag uden svær, skåret i 2 x 2 cm stykker

0,5 dl rapsolie

50 g Santa Maria Pulled Pork Rub

250 g Santa Maria BBQ Sauce Smoky Hickory

TILBEREDNING

Sæt ovnen på 145° C. Bland svinestykkerne med olie og rub i skålen. Kom stykkerne i et ovnfast fad.

Tilbered i ovnen i ca. 1 time og 15 min., indtil de bliver møre. Tag dem ud af ovnen, kom dem i en skål, hæld sauce over, og bland det godt sammen.

Øg temperaturen til 200° C, tildæk fadet, og tilbered i yderligere 10 min. Servér med ekstra BBQ-sauce til at dyppe i.

Krydrede kyllingevinger

Hvis der er én ret, der er finger food, så må det være den her.

Utroligt lækre med hvilken som helst af vores BBQ-saucer.

INGREDIENSER 10 PERS.

1,5 kg kyllingevinger

0,5 dl rapsolie

50 g Santa Maria BBQ Rub Chili eller Santa Maria BBQ Steakhouse Rub

300 g Santa Maria American Style BBQ Sauce eller Santa Maria Chipotle Glaze

TILBEREDNING

Sæt ovnen på 200° C. Skær kyllingevingerne igennem leddene til mindre stykker.

Kom dem i en skål, bland med olie, krydr med rubben, og bland det godt sammen. Læg dem i et ovnfast fad, og tilbered dem i ovnen i 45 min.

Kom derpå vingerne i en skål, hæld BBQ-sauce over, og bland det godt sammen. Tilbered dem i yderligere 10 min. Servér dem med mere BBQ-sauce til at dyppe dem i.





PULLED OATS Burrito

Tex-mex-køkkenets modstykke til ruskomsnusk.
Fyld dem med det, dine gæster elsker mest.

INGREDIENSER 10 PERS.

500 g Pulled Oats® Nude
0,5 dl rapsolie
28 g Santa Maria Taco Spice Mix
3 dl basmatiris
3 spsk. limesaft
4 dl Santa Maria Pinto Beans, skyllede og dræned
1,5 dl frisk koriander, hakket
2 rødløg, skåret i tynde skiver

10 Santa Maria Pickling Spice Mix
3 Santa Maria Tortilla 12"
3 tomat, skåret i tern
200 g cheddar, revet
3 dl creme fraiche
2 avocadoer, skåret i tern
Santa Maria BBQ Sauce
Santa Maria Sweet Chipotle

TILBEREDNING

Bland løgskiverne med Pickling Spice Mix ifølge vejledningen på pakken. Kog risene ifølge vejledningen på pakken. Bland limesaft, bønner og koriander i, når risene er færdigkogte.

Steg Pulled Oats i rapsolie ved høj varme i ca. 5 min., krydr med krydderiblandingen, og bland det godt sammen. Fold din burrito: Start med tortilla, lime- og korianderris, Pulled Oats, syltede løg, tomat, cheddarost, creme fraiche, avocado og slut af med BBQ-sauce.

Tilbehør

PIT BEANS

INGREDIENSER 10 PERS

- 2 spsk. rapsolie
- 1 zittauerløg, skræillet og skåret i tynde skiver
- 3 spsk. **Santa Maria Spidskommen**
- 1 kg **Santa Maria Pinto Beans**, drænet og skyllet
- 500 g **Santa Maria American Style BBQ Sauce**

TILBEREDNING

Sautér løgene i olien i en stor gryde i ca. 5 min. Tilsæt spidskommen og rør rundt. Tilsæt derefter bønnerne og BBQ-saucen. Lad det simre i ca. 10 min.

Sylt nogle rødløg med **Santa Maria Pickling Spice Mix**



Red Slaw også kaldet **BBQ-slaw!**



LEFTOVERS Nacho Plate

TRIN 1: Tag alle dine rester, nachos og ost.

TRIN 2: Sæt det i ovnen. **TRIN 3:** Tilsæt din foretrukne BBQ-sauce. Det var det!



MAC 'N CHEESE

INGREDIENSER 10 PERS.

- 1 kg makaroni, kogte
- 4 dl **Santa Maria Cheddar Cheese Sauce**
- 2 dl piskefløde
- 150 g cheddarost, revet
- 5 g **Santa Maria Cayennepeber**

TILBEREDNING

Sæt ovnen på 200° C. Bland makaroni, cheddarsauce, cayennepeber og fløde sammen i en skål. Kom blandingen i et ovnfast fad. Drys med cheddarost. Tilbered det i ovnen i ca. 20 min. Servér!

RED SLAW

INGREDIENSER 10 PERS.

- 1 kg rødkål, fintskåret/-hakket.
- 2 gulerødder, skræillet og finthakket.
- 4 forårsløg, fintskåret.
- 0,5 dl rapsolie
- 0,5 dl æblecidereddike
- 2 tsk salt
- 2 tsk **Santa Maria Telicherry Black Pepper**

TILBEREDNING

Kom alle ingredienserne i en skål, og bland dem godt sammen.

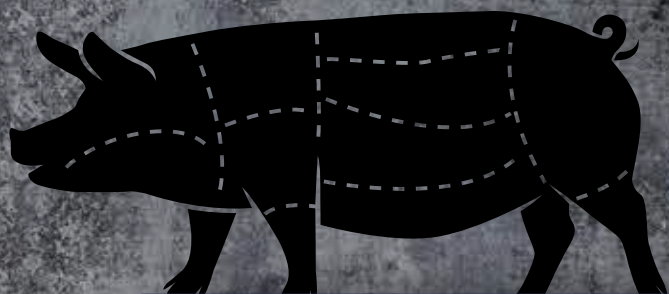




FORKÆL DINE GÆSTER MED LIDT *amerikansk kultur!*

I mere end 20 år har Santa Maria fremstillet amerikanske BBQ-saucer efter autentiske opskrifter, ligesom amerikanerne har gjort det i Texas og andre klassiske BBQ-stater i årevis. Som de har gjort det, siden de første saucer blev fremstillet i Kansas City for 100 år siden, med deres tykke, søde tomatbaserede og karakteristiske smag og konsistens.

Vi fortsætter vores stolte tradition med at fremstille vores American Style-saucer, og hvis du gerne vil bruge dem til din egen gameday, hjælper vi gerne med alt fra koncepter og amerikanske grill kuriositeter til små tips og tricks, der tager dine opskrifter op på et autentisk niveau.



VIL DU VIDE MERE?

KENNETH SØGAARD GRØNNE

COUNTRY MANAGER OOH
kenneth.gronne@paulig.com
Mobil 27 100 444

GITTE HOLM

SALGSBACKUP
GITTE.HOLM@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 441

PETER SCHYTTE

F.O.O.D.I.E /
KEY ACCOUNT MANAGER
PETER.SCHYTTE@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 440

METTE DOLLERIS

F.O.O.D.I.E /
ACCOUNT MANAGER JYLLAND & FYN
METTE.DOLLERIS@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 443

ANDREAS DUNCAN GRAM

F.O.O.D.I.E /
ACCOUNT MANAGER SJÆLLAND
ANDREAS.DUNCAN@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 442



PAULIG

santamariaworld.com/dk

FØLG OS PÅ FACEBOOK:

 /SantaMariaFoodserviceDanmark