

A FOODSTORY
WORTH
SHARING

SHARING-RETTER,
DER INSPIRERER
FLERE TIL AT
KØBE MERE

3 RETTER RETTER ER IKKE NOK - GÆSTERNE KRÆVER MERE

En herlig, afspændt stemning, der deles af alle omkring bordet – fyldt med spændende retter, som man naturligvis også deler. Denne trend, der handler om at gøre måltidet mere socialt, kaldes for "sharing", og den er for alvor på vej frem. Et bredt udvalg af forskellige retter booster ikke kun gæsternes velbefindende – det gør også gennemsnitsregningen større. Sats på et vinderkoncept: **SHARING** fra **SANTA MARIA**.

39%
HAR INGEN SHARING-RETTER
PÅ MENUEN*

* Allegra Foodservice – Restaurant Brand Portal
Sharing dishes analysis, August 2014

**”VED AT FOKUSERE PÅ
FLERE SMAGSOPLEVELSER
OG STØRRE VARIATION ER
ET STØRRE OVERSKUD EN
HERLIG BONUS. LÆNGE
LEVE 7-RETTERS-MIDDAGEN!”**

Barney McAdams
Concept Chef Santa Maria Foodservice



**”EATING OUT IS THE
NEW GOING OUT”
TRENDSPOTTERS VISER VEJEN**

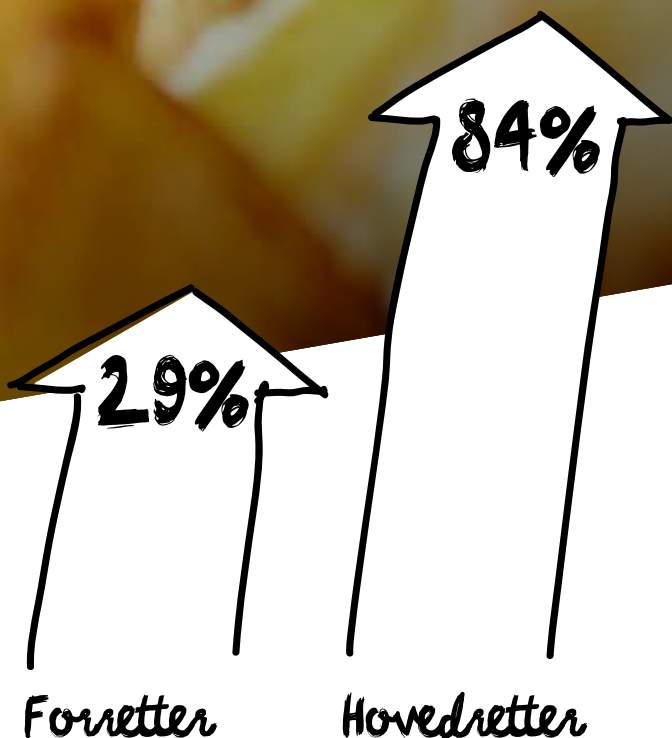
Måltidet er i stigende grad ved at blive aftenens hovedattraktion, og forventningerne til middagen er både sociale og smagsmæssige. Det skal være sjovt, spændende og lækkert at gå ud og spise! Ifølge Allegras* brancheundersøgelse forventer man, at udbuddet af retter på menuen, der kan deles, vil stige og spille en endnu større rolle for lønsomheden. Man identificerer også en tærskel eller indlæringskurve for aktørerne med hensyn til, hvordan man bedst drager nytte af forretningsfordelene.

* Allegra Foodservice – Restaurant Brand Portal Sharing dishes analysis, August 2014. Ridderheimsrapporten.

**DIN RESTAURANT
=
DINE GÆSTERS STUE***

De yngre, bevidste millenials er en voksende kundegruppe med en mobil livsstil. De betragter middagen derhjemme som en social aktivitet, hvor man laver maden sammen, og man deler gerne sin ret med venner omkring bordet. Dette er en adfærd, de tager med, når de går på restaurant!

*Age Cohort 2014 og Food & Friends Trendspotting 2015,
M&C Allegra Foodservice – Eating Out in the UK 2015.



Forretter

Hovedretter

Stor vækst for sharing-retter*

* Allegra Foodservice – Restaurant Brand Portal Sharing dishes analysis, August 2014.



UDVALGTE RETTER fra de hotteste køkkener

GOURMET SAUSAGE

Street food-inspirerede pølser med masser af fantasifulde krydderiblandinger, størrelser og vildt lækkert tilbehør, der hjælper dig med at variere retterne.

BBQ

Alt andet end amerikansk BBQ: lidt indisk, lidt asiatisk, lidt middelhavsinspireret og brede, spændende

NEW ASIAN

Det sidste nye med indbydende og frisk smag af Asien. Fra street food-inspirerede retter til trendy koreansk og japansk.

MEXICAN

Flotte, cool og uprætentiøse tapas spækket med fantastiske smagsoplevelser. Perfekte til socialt samvær og nemme at variere.

MEZE

Originalen bag god sharing! Flotte, lækre og sunde småretter i hovedrollen med spændende smagsvarianter og krydderier fra Mellemøsten.



GOURMET SAUSAGE POPULÆR KLASSIKER I NY, FRISTENDE STIL

For ambitiøse kokke, der vil nå ud til mange, er pølser helt optimalt. Et stort udvalg af krydderier, størrelser og fantastisk tilbehør til at variere retterne med – næsten ikke engang fantasien kan sætte grænser! Med pølser, der skal deles, er der ikke noget, der er rigtigt eller forkert. Det er heller ikke svært at lave sine egne pølser, hvis bare du fokuserer på gode råvarer, krydderier fulde af smag og har en pøsestopper ved hånden.

"TÆNK "TACOS" MEN MED PØLSE! BEGGE ELSKES AF ALLE."

Skab en base bestående af lækre pølser, og forkæl retten med kreativt tilbehør!

Lad gæsten selv tage fra de skåle, fade og bakker med tilbehør, der er stillet frem. Varier smagen på saucer og salater, formen på kartoflerne og smagssætningen af kartoffelpureen. Servér direkte fra panden! Hvis du ikke har mulighed for at lave dine egne pølser, så køb færdiglavede! Opskrifterne er også skabt til at give dig inspiration. Husk, at det skal være sjovt at lave mad, og lad gæsterne nyde dine herlige pølseretter.

Fredrik Malmstedt

Han kommer fra svenske Värmland og har ud over 5 år på det svenske kokkelandshold tidligere arbejdet internationalt som kok i Chicago, souschef i London og køkkenchef på den svenske ambassade i Rom. En ægte iværksætter, der har startet, drevet og bidraget til flere prisbelønnede restauranter. Derudover har han udgivet en kogebog, og han er blevet en anerkendt kødspecialist inden for branchen, som har løst konsulentopgaver for bl.a. Svenskt Kött. Siden 2015 har Fredrik været driftsansvarlig på Printz i Stockholm, der har en tydelig sharing-profil. Siden 2015 har han også været svensk ambassadør for Santa Marias kvalitetspeber, Tellicherry Black Pepper



1.

Thüringer med surkål og sennep

Herlig Thüringer bratwurst lavet af okse- og svinekød med hvidløg, merian og kommen serveret med surkål, sennep og kartoffelpure med lagret Svecia-ost. Klassisk og lækkert!

Se opskrift: recipe.sm/s1

2

Svensk pariserbøf

En klassiker fra Nordsverige med stegt, røget medister, æg, mayonnaise og saltgurk serveret i en rigtig lækker brioche. Kan også serveres som mini-pariserbøf i mini-hamburgerbrød – eller i en luksusudgave med vagtelæg.

Se opskrift: recipe.sm/s2



4. Krydret gryderet med pølser og bønner

Fin pølseret, der kan serveres direkte fra gryden – gerne sammen med naanbrød, frisk mynteyoghurt og andet tilbehør. Nem at tilpasse og velegnet som en vegetarisk ret.

Se opskrift: recipe.sm/s4



3. Guajillopølse med mango og syltede løg

Lækre wraps af små hvedetortillaer med tynd guajillo- og spidskommenkrydret lammepølse. Rist tortillaen i en tør, varm pande, og lad gæsterne selv komponere deres wrap. Tilbehør, fx icebergsalat, avocado, mango, løg, lime og koriander, serveres i skåle på bordet.

Se opskrift: recipe.sm/s3



6. Grundopskrift på pølse

Dag 1:

Mal først det 0 grader kolde kød med en skive på 3-4 mm ned i en velafkølet skål, tilsæt saltet, og lad det "sætte gang i" kødets bindemidler. Når du har blandet kød og salt et stykke tid, bliver farsen sejere som en dej (obs.! undgå temperaturer over 4° C). Tilsæt de øvrige ingredienser. Når pølsenfarsen er blandet godt, så afkøl den igen, inden du begynder at fylde den i pølsestopperen. Fyld tilpas meget fars i tarmene, så de bliver jævne, og så der kan bindes fine pølser. Lad derefter pølserne ligge i køleskabet, så de kan modne natten over.

1 kg svinekød (20-24 % fedt)
20 g salt
4 g Santa Maria Creamy White Pepper
4 g Santa Maria Kommen
3 g Santa Maria Timian
1 g Santa Maria Merian
Evt. 1 dl koldt vand
Svinetarm, iblødlagt

Se opskrift: recipe.sm/s6

Dag 2:

Bag pølserne ved 80° C og damp, indtil de har en indre temperatur på 65° C. Afkøl derefter pølserne.

5. Chorizo med coleslaw og BBQ-sauce

Stærk chorizo lavet af svine- og oksekød med oregano, hvidløg og Smoked Paprika. Serveres som en cool hotdog i et grillet flute fyldt med BBQ-sauce, coleslaw, sprøde gulerødder og kål.

Se opskrift: recipe.sm/s5



7. Tellicherry pølse Rydberg

"Shit, hvor flot!" Inspirationen til anretningen kommer fra mine rejser i Sydeuropa, hvor fristende fade med pølser eksponeres i charcuteridysken. Lad gæsterne bestille et roterende fad a valgfri vægt sammen med kniv eller saks og sammen med det klassiske tilbehør. De råstegte kartofler ser flotte ud i en brun papirpose! Der er ingen

Rydberg, der ikke sælger godt, og dette er ikke nogen undtagelse: herlig kødsmag med skarpheden fra sennep, sødmen fra løgene og den stærke smag fra peberet. Og selvfølgelig passer det perfekt med en rå æggeblomme til – som til en ægte bøf Rydberg.

Se opskrift:

[recipe.sm/
s7](https://recipe.sm/s7)

EFTERÅRSGRUDITE

ØLKOGTE,
KARAMELLISEREDE LØG

SENNEPSFLØDE

PEBERROD

RÅSTEGTE KARTOFLER



Fredrik har ordet

Når du skal lave din egen pølse, kræves der gode råvarer og krydderier fulde af smag. Husk, at kødet skal være rigtig koldt – og det skal kødhakkeren også helst være. Et godt tip er at lægge kødet i fryseren, inden maling, så det har en temperatur på ca. 0 grader. Hvis farsens temperatur er over 4 grader, er der nemlig større risiko for en tør og kedelig pølse.

Vælg gerne federe ingredienser!

Fx svinenakke eller højreb. Du bør have mindst 20 % fedt i farsen, for at pølsen skal blive saftig. Du kan også bruge de magere ingredienser og male dem grovere samt tilsætte federe, finmalede ingredienser eller spæk og talg.

Brug andet kød, andre krydderier og andet skind, og skab variation!

Se opskrifterne for at få inspiration og ideer til flere lækre pølser.

Servér din ret på en kreativ måde!

En flot servering giver retten en ekstra dimension. Hvorfor ikke i en papirpose? Eller i wraps, som gæsten selv kan fylde? Eller hele pølsen på bordet med en ældre type saks på et rustikt skærebælt, så gæsterne selv kan forsyne sig?

BBQ SÆLGENDE RETTER, DER FÅR TEMPERATUREN TIL AT STIGE

Det her er alt andet end amerikansk BBQ. Lidt indisk, lidt asiatisk, lidt middelhavsinspireret blandet med masser af inspiration. Opskrifterne er baseret på enkle råvarer, der er tilberedt med udgangspunkt i brederes mag. Retterne er ikke afhængige af hinanden, og de behøver ikke serveres samtidigt. Ingenting? Ikke noget problem. Opskrifterne er tilpassede, så de også kan tilberedes i ovn. Det er bare at gå i gang!

"Mine sharing-opskrifter har jeg skabt med velkendte ingredienser, som jeg har håndteret på måder, som du måske ikke rigtig er vant til. Ved at bruge lidt anderledes krydderier til mine grillretter – ikke mindst asiatiske krydderier – vil jeg inspirere andre kokke til at opdage nye muligheder"

Tips

MINDRE FORMELT, MERE HYGGE

I stedet for tallerkenservering stiller du gryder og fade frem, så gæsterne selv kan tage. Det er en hyggelig måde at spise på – der er noget traditionelt i det, og det skaber fællesskab, mener Patrik Ericsson.

SVÆRT AT VÆLGE FRA, NÅR DER ER MERE AT VÆLGE TIL

Et bredere udvalg inspirerer gæsterne til at bestille flere retter, at prøve flere ting fra menuen. Det gør det også nemmere at sætte sit personlige præg og vælge det man bedst kan lide.

BBQ PÅ GRILL...

Det kan være en udfordring at grille i en restaurant, men det behøver ikke være kompliceret. Det hele handler om forberedelse – marineringsen er vigtig for en del af retterne, da den påvirker konsistens og saftighed!

...ELLER BBQ I OVN!

Alle mine retter kan også tilberedes i ovn! Vælg en høj temperatur – vær ikke bange for at skrue op for varmen! Hellere rigtig varmt og kort tid end lang tid ved lav varme – og gerne en let brændt overflade. Så træder den herlige, grillsmag frem.

Patrik Ericsson

Som produktudvikler og Taste Development Specialist hos Santa Maria udforsker Patrik smagsvarianter, der udvikles til nye, spændende produkter. Rejser indgår i jobbet, og en stor del af inspirationen hentes fra Asien og USA! Han laver sin research på sine rejser, hvor han holder øje med nye trends, samler på smagsvarianter og viden, som han tager med hjem til krydderilaboratoriet.



8.

Kinesisk stegeflæsk "Char Siu"

Asiatisk, honningglaseret stegeflæsk med spændende krydderier, der fungerer fint i de fleste restaurantmiljøer. Marineres natten over for en herlig og saftig smag. Grilles eller tilberedes i ovn og serveres med pak choi.

Se opskrift: recipe.sm/s8

9. Sicilian Caponata

En klassisk siciliansk grøntsagsret med aubergine, kapers, tomater og peberfrugt. Utroligt lækker med en herlig sød-sur grundtone fra rosiner og vineddike.

Se opskrift: recipe.sm/s9



10. Jamaican jerk chicken

En klassisk grillret med caribiske toner: søde kartofler, bønner og kokosis samt herlige kontraster med lime, chili, urter og allehånde.

Se opskrift: recipe.sm/s10

Tip!

Opskriften indeholder indslag af BBQ med røgflis. Hvis du ikke har adgang til grill, kan du i stedet bruge ovnen. Med Santa Marias Smoked Paprika tilsættes en fin, røget smag.

11. Grilled rilette

En klassisk fransk ret, der er blevet piftet op! En rustik blanding med røgede toner lavet af grillt stegeflæsk, hvidvin og peberfrugt. Smør den på sprødbagte tortillaer, og server dem gerne med syltet selleri, der giver en sprød og syrlig smag, som er en fin kontrast til det fede, krydrede kød.

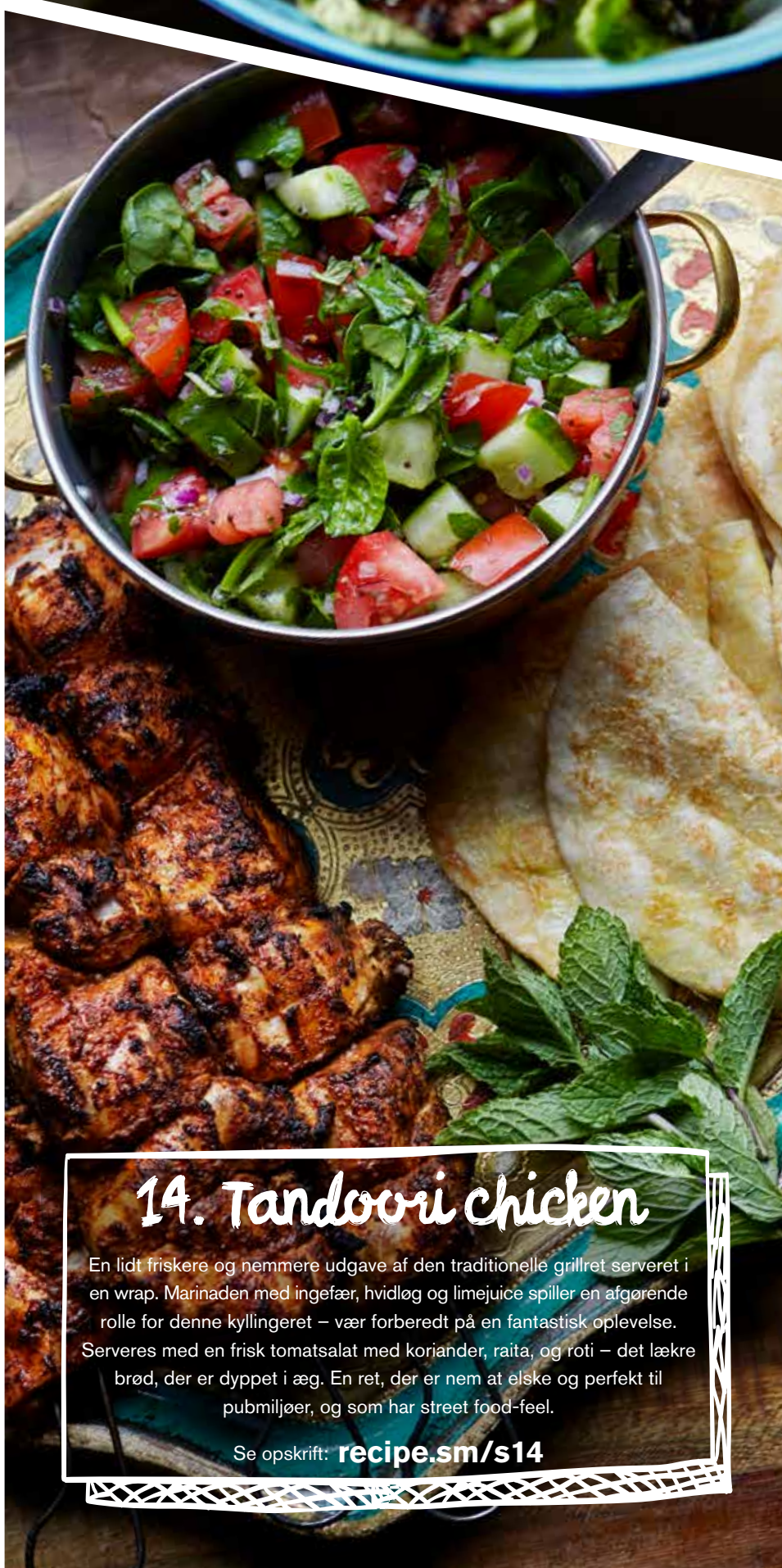
Se opskrift: recipe.sm/s11



12. Koreansk Bulgogi

Med herlig inspiration fra koreansk BBQ: utroligt friske og sprøde salatwraps. Flanksteak med æggenudler og en marinade lavet af teriyakisauce fra Santa Marias street food-sortiment.

Se opskrift: recipe.sm/s12



14. Tandoori chicken

En lidt friskere og nemmere udgave af den traditionelle grillret serveret i en wrap. Marinaden med ingefær, hvidløg og limejuice spiller en afgørende rolle for denne kyllingeret – vær forberedt på en fantastisk oplevelse. Serveres med en frisk tomatsalat med koriander, raita, og roti – det lækre brød, der er dyppet i æg. En ret, der er nem at elske og perfekt til pubmiljøer, og som har street food-feel.

Se opskrift: recipe.sm/s14

13. Spicy Satay

Grillspyd med jordnøddesauce – en asiatisk favorit, der her krydres med marinade af lime, rød currypaste, karry og fiskesauce. En cremet sauce med sambal olek, der anrettes flot med en frisk, syrlig agurkesalat og sprød kål. Vil gæsterne have Satay som hovedret?

Så servér retten med ris eller nudler.

Se opskrift: recipe.sm/s13



NEW ASIAN

TRENDY RETTER, DER FÅR PULSEN OP

Det sidste nye med indbydende og frisk smag af Asien. Fra street food-inspirerede retter til det trendy koreanske og japanske køkken med det lille ekstra både smagsmæssigt og visuelt. Byd på en rigtig oplevelse, der kan deles med alle omkring bordet, og server småretter, der vil blive talt om både før, under og efter måltidet.

15.

Sashimi

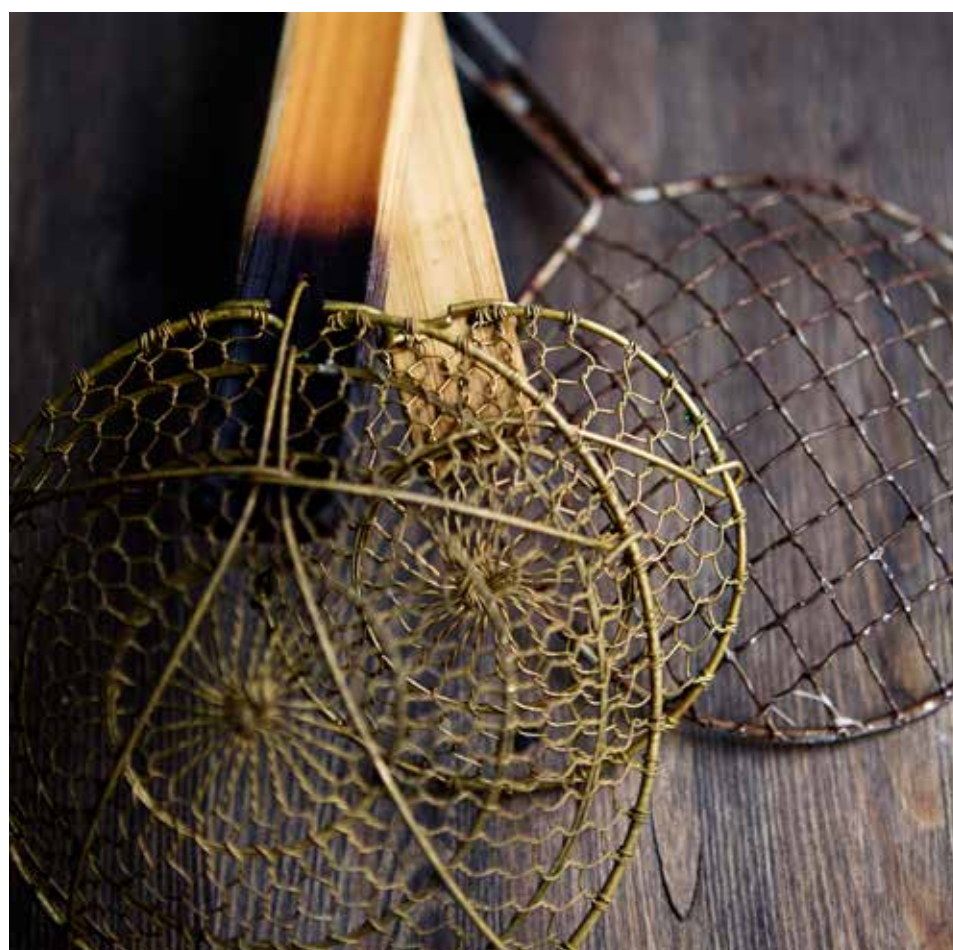
En kunstform i al sin enkelthed: laks, hvid fisk eller hvorfor ikke tunfisk med tilbehør? En populær ret, der serveres med linsyltede rodfrugter, og som med sin lækre sødme og syrlighed skaber en fin kontrast til fisken.

Se opskrift: recipe.sm/s15

16. Dumplings

Varme dejpakker, som alle elsker! Tre slags saftigt, lækkert fyld i Wonton-dejplader: vegetarisk, rejer og svinekød. Dumplings friteres i en stegepande og serveres på et fad sammen med lækre dipsaucer – gerne sojasauce med sesamfrø.

Se opskrift: recipe.sm/s16



17

Steamed buns med fyld

Bløde, asiatiske favoritboller, der dampes flot på bordet i en bambuskurv.

Med fyld og tilbehør, som gæsterne med fordel tager selv og spiser med hænderne.

Pork Belly Buns:

Fyldt med stegflæsk gnedet med salt og sukker, syltede agurker, kimchi og asiatisk mayonnaise.

Teriyaki Mushroom Buns:

Fyldt med shitaki-svampe i tempura, syltede rødløg, syltede agurker og teriyakisauce.

Se opskrift: recipe.sm/s17



tilbehør!

18. Syltede rødløg

Vineddike, salt og rødløg. Lad det hvile i 10 min., og derefter er det klar til servering.

Se opskrift: recipe.sm/s18

19. Syltede agurker

Bland agurk i skiver, eddike, sukker og salt, og lad det hvile en time.

Klar til servering!

Se opskrift: recipe.sm/s19

20. Hurtig kimchi

Surkål virkelig hurtigt – en trend, der er kommet for at blive. Kinakål i strimler, vineddike, salt og piri piri-sauce. Lad det hvile en time, og derefter er den klar til servering.

Lækker som tilbehør til det meste – ikke mindst til buns.
Se opskrift: recipe.sm/s20

21. Asiatisk mayonnaise

Lækker og syrlig asiatisk-inspireret mayonnaise krydret med teriyakisauce.

Som dipsauce eller som tilbehør til buns.

Se opskrift: recipe.sm/s21

22. Tempura

Friterede grøntsager, der dyppes i soja, teriyakisauce eller asiatisk mayonnaise. Tempura passer sammen med alle friske grøntsager, og kan med fordel varieres efter sæson. Tempuradejen smagsættes og varieres efter behag.

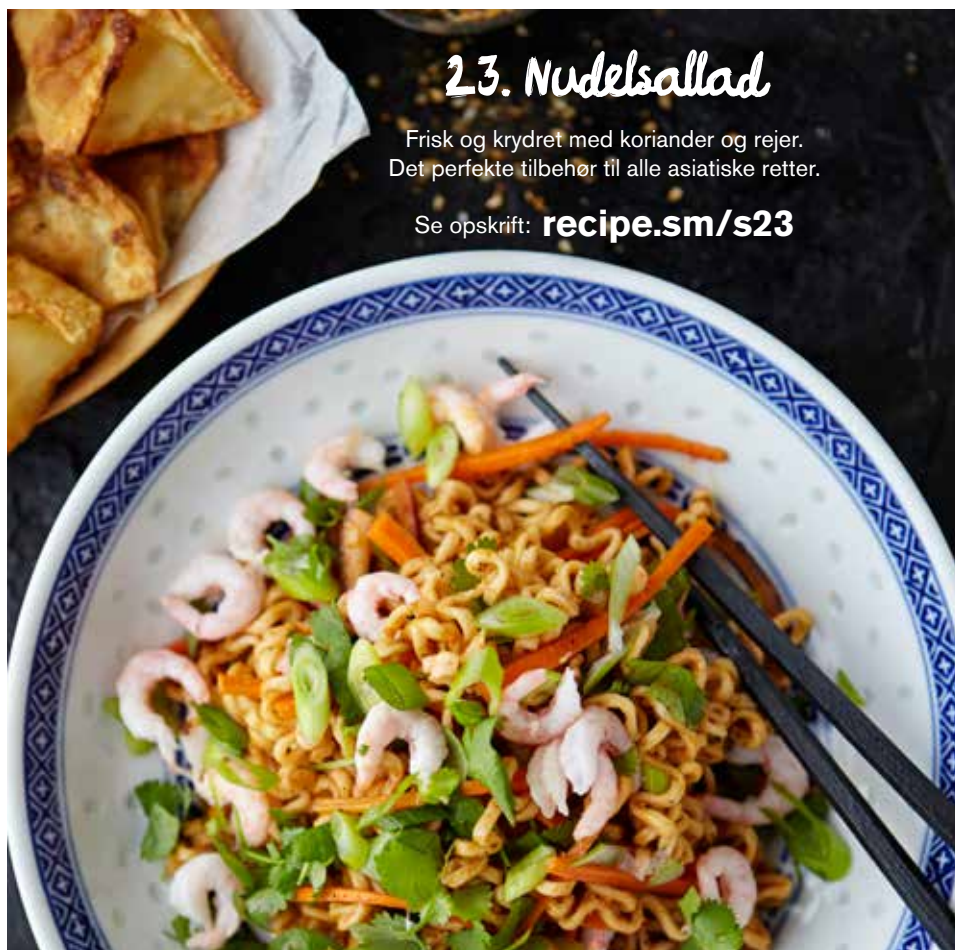
Se opskrift: recipe.sm/s22



23. Nudelsallad

Frisk og krydret med koriander og rejer. Det perfekte tilbehør til alle asiatiske retter.

Se opskrift: recipe.sm/s23



24. Malaysisk Laksa-suppe

Fyldig, cremet og farverig nudelsuppe med butternut, der er en af de bedste typer spiselige græskar. Kværn Coriander & Chili samt Tellicherry sort peber over, og servér retten i en stor gryde med små skåle ved siden af.

Se opskrift: recipe.sm/s24



25. Asiatiske grillspyd

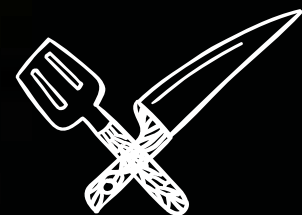
Grillspyd er typisk asiatisk street food og en perfekt sharing-ret. Her i tre varianter: lam, oksekød og svinekød i tre spændende marinader med masser af smag.

Se opskrift: recipe.sm/s25



MEXICAN FRISK, POPULÆRT & SUPERSOCIALT

Flotte, cool og uprætentiøse tapas spækket med fantastiske smagsoplevelser. Mexicansk mad i en nøddeskal. Opskrifterne består af meget mere end tacos og byder på et bredt udvalg af smagsoplevelser og konsistenser, der er nemme at variere. Inspireret af mexicanske morgenmads- og hverdagsretter – tips til, hvordan du pifter alt fra moderne street food til guacamole op på spændende måder.



Malin Eriksson

Som Taste Developer og specialist i Mexican Food hos Santa Maria udforsker Malin Eriksson smagsvarianter og udvikler nye, spændende produkter. Hun er også en dygtig chilikok, rejser ofte til Mexico og har skrevet sin egen kogebog inden for området. En selvskreven missionær for sharing-konceptet, eftersom den mexicanske måde at spise på er uprætentiøs og mangesidet.

”Madlavningen i Mexico er unik og spændende med en anden måde at tænke på og andre smagsvarianter, som jeg elsker. Indtil videre har vi kun skrabet overfladen, men vi har masser til gode – en stor skat venter.”

GO MEXICAN MED CHILI

– For mexicansk mad er der ingen andre regler, end at det skal være lækkert og festligt! Folk har en forestilling om, at al mexicansk mad er stærk, men det passer ikke. Mine opskrifter indeholder derimod fantastiske smagsoplevelser og en hel del chili, siger Malin Eriksson.

Chili er – nøjagtig som madlavning – noget, man tager meget højtideligt i Mexico. Der findes flere tusinde forskellige arter og mange yderst forskellige chilityper, der passer til forskellige lejligheder. Nogle arter er ekstremt stærke, men der findes også meget milde chili.

– Anchochili fungerer som mexicanernes bouillonterning: Den giver ingen styrke, men derimod en rund smag, fylde og kompleksitet. Jeg opmuntrer virkelig folk til at lære mere om og opdage chili som en smagsgiver!

BILD FINNS EJ

26.

Flautas med kyllingefyld og salsa

Lækre, friterede minitortillaer fyldte med kylling, ost og koriander. Rulles stramt inden fritering, så de ikke får samme form som en cigar. Perfekte som tapas, og de kan varieres i det uendelige både med hensyn til fyld og krydderi.

Se opskrift: recipe.sm/s26

"En alle tiders
lejlighed til at
smage på alt!"



27. Tostada med chipotlerejer og Pico de gallo

Cremet & røget rejesalat serveret på en nyfriteret tortilla eller en tacoskal, der er delt på midten. Toppet med den populære mexicanske nationalsalsa Pico de gallo med fin syre fra lime og smag af koriander. Et tilbehør, der passer til de fleste retter!

Se opskrift: recipe.sm/s27



28. Elote a la Parrilla

Majskolbe på pind, der spises som en slikkepind. Grilles, pensles med chipotlesauce og rulles i parmesan. Drysses med chilipulver, og serveres med en limebåd. Nemt og effektivt. Kan også serveres i mindre stykker og spises med hænderne.

Se opskrift: recipe.sm/s28

29. Queso Fundido med bacon

Ostedip med cremet ost, bacon i strimler, karamelliserede løg og soltørrede tomater. Det er festligt og uprætentiøst at sidde og dippe med tortillachips – hvis man først er begyndt, kan det være svært at stoppe. Utroligt populært på tacorier i Mexico.

Se opskrift: recipe.sm/s29



30. Tacos de tinga

Som en pulled chicken i tomatsauce med en herligt krydret, men alligevel mild smag. Serveres i varme tortillabrød med syltede rødløg og hakket koriander.

En ret, der spises til alle måltider i Mexico. Kan også serveres i en gryde sammen med minitortillaer!

Se opskrift: recipe.sm/s30



31. Pift din guacamole op

Her får du tips til, hvordan du varierer guacamolen helt uden regler. I Mexico topper man traditionelt sin guaca med granatæble. Til nyere typer af mexicansk mad inspireres man lidt af USA og bruger sprødstegt bacon.

Se opskrift: recipe.sm/s31



32. Huevos rancheros

Hot salsa serveret på varme tortillachips, toppet med hakket koriander, løg, revet ost og spejlæg. En farverig ret, som mange mexicanere spiser til morgenmad, og som også sagtens kan serveres i en taco.

Se opskrift: recipe.sm/s32



Tips

Perfekt for både gæsten og kokken

Sharing indebærer også fordele for kokken – alle retter behøver ikke være færdige samtidigt!

Stil retterne ud, efterhånden som de er færdige.

Måltiderne bliver et smagevent, og gæsterne kan nyde længe.

Det er kun tjeneren, der får lidt ekstra motion

MEZE

ORIGINALEN BAG VERDENS BEDSTE SHARING

Flotte, lækre og sunde småretter i hovedrollen med spændende smagsvarianter og krydderier fra Mellemøsten. Et inspirerende overflødhedshorn, der i århundreder har bidraget til god stemning, nysgerrighed og samtaler i gode venners selskab. Til din rådighed har du opskrifter på klassikerne, nye tolkninger og lækkert tilbehør, der bidrager til et væld af smagsoplevelser.

33.

Tagine med kylling og løg

Vidunderlig gryderet med de velsmagende dele af kyllingen, der koges sammen med benene. Smagt til med kommen, paprika, gurkemeje samt Tellicherry sort peber og safran som kronen på værket. Spises med brød eller serveres med ris.

Se opskrift: recipe.sm/s33





34. Tavuk-grillspyd

Kylling i frisk marinade med bid, smagt til med mynte, timian chiliflager og sat på spyd. Grilles eller steges i ovnen og serveres sammen med valgfrie meze-retter.

Se opskrift: recipe.sm/s34



35. Kold, persisk myntesauce

Et must på meze-bordet! Som tilbehør og populær dipsauce med myntens friskhed og en mild smag af hvidløg. Drys lidt tørret mynte over som et ekstra krydderi.

Se opskrift: recipe.sm/s35



37. Baba ganoush med granatæble

En rigtig meze-klassiker og måske verdens lækreste auberginedip. Frisk og fyldig – og toppet med granatæblekerner bliver den ekstra farverig

Se opskrift: recipe.sm/s37



36. Hummus

Er der noget bedre end at dele varmt brød og lækker hummus fra det arabiske køkken? Populær kikærtedip – her med garbanzobønner, hvidløg, sesampasta, olivenolie og krydderier. Hæld lidt olivenolie over, og garnér med paprikapulver inden servering.

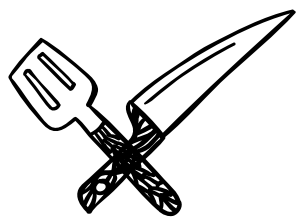
Se opskrift: recipe.sm/s36



38. Marokkansk gulerodssalat

Salat af let kogte gulerodsstave i en krydret marinade af cayennepeber, spidskommen, kanel og en frisk smag fra citron og hakket persille.

Se opskrift: recipe.sm/s38



Meze er Svaret

SHARING-konceptet er baseret på brancheviden, der kan sammenfattes i fire punkter

- 1 Smagen – eller rettere sagt SMAGSVARIANTER – er vigtigere end nogensinde før
- 2 Gæsterne er ikke bange for at prøve noget nyt
- 3 Gæsterne forventer, at køkkenet ikke holder sig tilbage
- 4 Gæsterne vil have et unik måltid, hvor den enkelte ret fortæller sin egen historie.

Hvis man er på jagt efter ideer til sælgende sharingretter, så siger et billede mere end tusind ord!



39. Tabbouleh

Kronen på værket fra det libanesiske køkken: den grønne supersalat baseret på bulgur, hakkede tomater og masser af smag fra mynte, allehånde og kanel. Hæld lidt olivenolie over, og garnér med granatæblekerner. Flot og utroligt lækkert.

Se opskrift: recipe.sm/s39



40. Kafta på grillspyd

Små, krydrede, libanesiske farsspyd med en spændende smag af persille, soltørrede tomater, mynte, allehånde, kanel og den fineste sorte peber, Tellicherry. Grilles et par minutter og en frisk, kold myntesauce er perfekt at servere til.

Se opskrift: recipe.sm/s40



8 SÆLGENDE 8 TIPS

SE SHARING SOM EN WIN-WIN

Det er en chance for restauranten at vise køkkenets fulde kapacitet og en mulighed for kunderne at opleve meget mere smag. Gør det svært at vælge fra – gør det nemt at vælge til!

LAD RETTERNE KOMME IND I DEN RÆKKEFØLGE, DE ER FÆRDIGE

Der er jo ikke noget, der hedder forretter eller hovedretter!

LAD MÅLTIDET TAGE TID

Retterne fortjener tid til, at de kan opleves – lad det blive en fornøjelse, der varer længe.

MATCHA MED EN RIKTIGT VASS DRYCKESMENY

Når gæsterne bliver siddende længere, bliver der solgt flere drikkevarer. Hav et godt udbud af øl, vin og friske alternativer uden alkohol. Hvorfor ikke kander, der også kan deles?

MATCH MED ET RIGTIG GODT UDVALG AF DRIKKEVARER

Noget, der er rart ved sharing, er, at gæsterne selv har mulighed for at sætte deres personlige præg på måltidet. Lad gæsterne selv fylde deres tortilla, toppe deres bun, pulle deres kylling, vælge topping og sauce osv.

VÆR GENERØS MED SAUCER OG KRYDDERIER PÅ BORDET

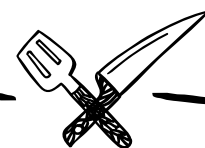
Det er inspirerende for gæsterne, at de selv får mulighed for at sætte et sidste præg på deres retter.

SJØV BORDDÆKNING VINDER

Tænk uden for den berømte boks: servér kartofler i en papirpose, brug skærebrettet som serveringsfad, og lad gæsten klippe pølser over med en gammel saks. Tag udgangspunkt i den følelse, du vil skabe!

GØR RESTAURANTEN TIL EN NATKLUB

Musik er stemningsskabende og bidrager til en festlig og afslappet atmosfære.



Der er noget traditionelt ved at dele mad, smagsoplevelser, fællesskab og indtryk med andre. Lige nu er dette en af de hotteste madtrends, og du kan drage nytte af for at få en større omsætning og et større overskud.



inspirer flere til at spendere mere:

FLERE RETTER OG MEGET MERE SMAK

FORDELE VED SHARING-KONCEPTET

- 40 inspirerende retter, du nemt kan tilføje til din menu
- Forbedrer din eksisterende menu med unikke smagsoplevelser
- Inspirerende opskrifter på retter og tilbehør som base for uimodståelige sharing-menuer**
- Krydderier på bordet, så gæsterne kan sættes deres eget personlige præg på retterne

* De samlede opskrifter findes på recipe.sm

FORBEDRER ALLE RETTER TELLICHERRY BLACK PEPPER

Lige præcis sådan her ser herligt frugtig og fyldig smag ud: peberkornet fra vores allerfineste sorte peber, Tellicherry. Hver peberkværn indeholder ca. 3.700 udvalgte korn, der er håndplukket på 3.000 meter over havet i indiske Kerala. Den beundres for sin unikke og velafbalancerede aroma og smag og er klar til dine smagseventyr.

Sælges i i peberkværn
og i plastglas



Tellicherry-pølse

Pølsernes Rolls-Royce – fremstillet af velhængt højreb og oksebryst smagt til med Tellicherry – vores fineste sorte peber. I stedet for sennep og ketchup toppes den med svampeduxelle, Kentucky Whiskey BBQ-sauce og Tellicherry-mayonnaise med syre og bid. Pift den lidt ekstra op med ristede majs, og afslut med karse. Flot og utroligt lækkert!

Se opskrift: recipe.sm/s41

OPDATER DIN MENY MED SHARING



For at gøre det nemt for dig har vi samlet opskrifterne på RECIPE.SM. Læs dem der, hvor du har lyst: i din smartphone, på din tablet eller på din computer.

GOURMET SAUSAGE

1. Thüringer med surkål og sennep recipe.sm/s1
2. Svensk pariserbøf recipe.sm/s2
3. Guajillopølse med mango og syltede løg recipe.sm/s3
4. Krydret gryderet med pølser og bønner recipe.sm/s4
5. Chorizo med coleslaw og BBQ-sauce recipe.sm/s5
6. Grundopskrift på pølse recipe.sm/s6
7. Tellicherry pølse Rydberg recipe.sm/s7
41. Tellicherry-pølse recipe.sm/s41

BBQ

8. Kinesisk stegeflæsk "Char Siu" recipe.sm/s8
9. Sicilian Caponata recipe.sm/s9
10. Jamaican jerk chicken recipe.sm/s10
11. Grilled rilette recipe.sm/s11
12. Koreansk Bulgogi recipe.sm/s12
13. Spicy Satay recipe.sm/s13
14. Tandoori chicken recipe.sm/s14

NEW ASIAN

15. Sashimi recipe.sm/s15
16. Dumplings recipe.sm/s16
17. Steamed buns med fyld recipe.sm/s17
18. Syltede rødløg recipe.sm/s18
19. Syltede agurker recipe.sm/s19
20. Hurtig kimchi recipe.sm/s20
21. Asiatisk mayonnaise recipe.sm/s21
22. Tempura recipe.sm/s22
23. Nudelsallad recipe.sm/s23
24. Malaysisk Laksa-suppe recipe.sm/s24
25. Asiatiske grillspyd recipe.sm/s25

MEXICAN

26. Flautas med kyllingefyld og salsa recipe.sm/s26
27. Tostada med chipotlerejer og Pico de gallo recipe.sm/s27
28. Elote a la Parilla recipe.sm/s28
29. Queso Fundido med bacon recipe.sm/s29
30. Tacos de tinga recipe.sm/s30
31. Pift din guacamole op recipe.sm/s31
32. Huevos rancheros recipe.sm/s32

MEZE

33. Tagine med kylling og løg recipe.sm/s33
34. Tavuk-grillspyd recipe.sm/s34
35. Kold, persisk myntesauce recipe.sm/s35
36. Hummus recipe.sm/s36
37. Baba ganoush med granatæble recipe.sm/s37
38. Marokkansk gulerodssalat recipe.sm/s38
39. Tabbouleh recipe.sm/s39
40. Kafta på grillspyd recipe.sm/s40

SHARING på MENUEN

Kreative opskrifter fra de hotteste og mest trendy køkkener

Mindre retter – større smagsoplevelser

En lavere pris pr. ret gør det svært at vælge noget fra og nemt at bestille mere: retter, saucer og tilbehør

Større slutregninger pr. spisende selskab

Længere tid ved bordet forøger salget af drikkevarer

Mere hygge giver mere tilfredse gæster, hvilket giver større indtægter

Store smagsoplevelser får gæster til at komme tilbage

Flere nye gæster via anbefalinger

GØR

gennemsnitsregningen
15% STØRRE



”

”SÆT SHARING-RETTER PÅ DIN MENU, OG FORØG OMSÆTNINGEN MED MINDST 15 %. DET GJORDE JEG.”

Fredrik Malmstedt
Restaurang Printz Stockholm, Sverige



IT'S BEEN GREAT
SHARING
THIS WITH YOU



SANTAMARIAFOODSERVICE.DK