



Start grillsesongen med **more. by santa maria**

Noen gjør det året rundt, for andre er lune sommerkvelder synonymt med å samles rundt en varm grill. Vi gjør alltid vårt beste for at alt du legger på grillen skal smake godt, nytt og spennende. Derfor har vi tatt frem grilloppskrifter til more. by santa maria: Chili & Lime og Mango Curry til kyllingen. Cacao & Chili til svinefiléen. Pasta Basilico til fisken. Triple pepper til jordbærene.

Vi vil overraske. Vi vil fornye. Vi vil inspirere.



caipirinha
chicken

caipirinha chicken

4 PORSJONER

CAIPIRINHIA CHICKEN:

500 g kyllingfilé

1 rød paprika

MARINADE:

Grillspyd (benytter du trespyd
husk å legg de i vann først)

2 dl rom, lys eller mørk

3 ss Santa Maria Chili & Lime

1 hvitløksfedd, presset

3 lime, saften av

3 ss olivenolje

1/2 ss salt

CURRY GLAZED PINEAPPLE:

1 ananas, skåret i 2 cm
tykke skiver

2 ss Santa Maria Mango Curry

1/2 dl honning

1/2 dl rå sukker

1 ts salt

1 lime, saften og revet skall

TOPPING:

1 dl kokosflak, ristede

50 g pistasienøtter, hakkede

1 potte fersk mynte, grovt hakket

CHILI MOJO:

2 hvitløksfedd, presset

2 ss Santa Maria Chili & Lime

3 ss olivenolje

1 1/2 dl chilisaucen eller ketchup

TILBEREDNING AV KYLLING:

Bland sammen ingrediensene til marinaden. Mariner kyllingen i ca 2 timer. Tre kyllingfiléen på grillspyd og grill på indirekte varme i ca 15-20 minutter. Skjær paprikaen i store biter og grill i 1-2 minutter.

TILBEREDNING AV ANANAS:

Kok sammen Mango Curry, honning, rå-sukker, salt og lime i en kasserolle. La koke i 2 minutter. Pensle curry glazen på begge sider av ananasen. Grill ananasen til den har blitt gjennomvarm og har fått farge. Legg deretter opp på tallerkener.

Bland ingrediensene til topping og strø blandingen over de grillede ananaskivene.

TILBEREDNING AV CHILI MOJO:

Fres hvitløk og Chili & Lime i olivenolje, la kjøle. Tilsett chilisaucen og rør om. Server Caipirinha Chicken med grillet ananas, paprika og Chili Mojo.



**cacao & pumpkin salad
with grilled pork fillet**

cacao & pumpkin salad with grilled pork fillet

4 PORSJONER

CACAO & PUMPKIN SALAD:

600 g gresskar, uten skall og kjerne, alternativt søtpotet, i store biter
2 maiskolber, ferske
3 lime, saften av
1 dl olivenolje
3 ss Santa Maria Cacao & Chili
2 ts salt

GRILLET SVINEFILÉ:

500 g svinefilé
2 ss Santa Maria Sweet Heat BBQ

TILBEREDNING AV SALAT:

Grill maiskolber og gresskarbiter. Skjær av maiskornene fra kolben. Legg de grillede gresskarbitene og maisen i en skål. Bland lime, olivenolje, Cacao & Chili og salt til en dressing. Hell dressingen over gresskaret og maisen, bland sammen.

TILBEREDNING AV SVINEFILÉ:

Rens svinefiléen og krydre med Sweet Heat BBQ. Grill på middels varme i ca 25-30 minutter. La kjøttet hvile en kort stund før det skjæres opp. Server med Cacao & Pumpkin salad.



strawberry
pepper tortilla

strawberry pepper tortilla

4 PORSJONER

TRIPLE PEPPER TORTILLA:

4 stk Santa Maria Tex Mex
Mini Tortilla
25 g smør, smeltet
1 ss Santa Maria Triple Pepper
3 ss sukker

STRAWBERRY & WHITE CHOCOLATE:

1/2 kg jordbær, i skiver
100 g hvit sjokolade, skåret med
ostehøvel/potetskreller
1 potte mynte, grovt hakket

MASCARPONE CREAM:

250 g mascarponeost
2 ss melis
1 sitron, saften og revet skall

TILBEREDNING AV TORTILLA:

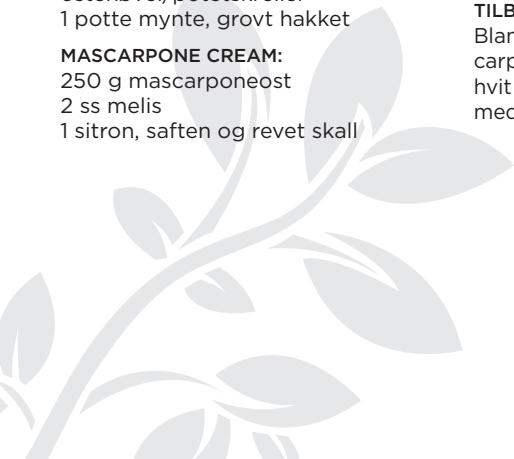
Pensle smeltet smør på tortillaen.
Strø over Triple Pepper og sukker.
Krydre og grill tortillaen på begge
sider slik at det får mye smak og
fine grillstriper. La kjøle.

TILBEREDNING AV FRUKT:

Bland jordbær med hvit sjokolade
og mynte.

TILBEREDNING AV MASCARPONE:

Bland samtlige ingredienser til mas-
carponekrem. Fordel jordbærene og
hvitt sjokolade utover tortillaen. Topp
med mascarponekrem.





parma fish
with panzanella

parma fish with panzanella

4 PORSJONER

PARMA FISH:

400 g hvit fisk, f. eks breiflabb
100 g parmaskinke, i skiver
2 ss Santa Maria Pasta Basilico

TOMATO & MOZARELLA PANZANELLA:

400 g blandede tomater (plomme-,
gule - og cherrytomater)
100 g mini mozzarella
1/2 rødløk, i skiver
1 dl sorte oliven
1/2 agurk, uten skall og kjerne,
skåret i skiver
2 ciabattabrød, i terninger
2 ss balsamico eddikk
1 dl olivenolje
2 ss Santa Maria Pasta Basilico
2 ss kapers

GRILLET SITRON:

2 sitroner

TILBEREDNING AV FISK:

Skjær fisken i åtte biter. Krydre med Pasta Basilico og rull fisken inn i parmaskinke. Grill på middelsvarme i ca 6 minutter.

TILBEREDNING AV PANZANELLA:

Skjær tomatene i terninger og bland med mozzarella, rødløk, oliven, agurk og brød til en salat. Visp sammen balsamico edikk, olivenolje, Pasta Basilico og kapers til en vinegrette og hell over salaten.

TILBEREDNING AV SITRON:

Del sitronene i to og grill de. Sitronene får en midlere og søtere smak av å grilles. Saften går dessuten lettere å klemme ut. Server fisken med panzanella og grillet sitron.