



Santa Maria

marcus new york

matopplevelser, storbyepuls
og nye smakskombinasjoner



betydningen av smak & krydder

New York er en utrolig by. Spesielt for meg som er kokk. Her finnes så mange kulturer og mennesker som inspirerer. Og pulsen. Pulsen som finnes omkring meg, døgnet rundt, året rundt. Men faktum er at New York har mye til felles med de nordiske landene. Vi er uredde, vi er raske til å ta nye trender innover oss og vi er kresne.

Derfor var det ekstra moro når Santa Maria spurte meg om jeg ville være med og utvikle oppskrifter til deres nye krydder. Oppskriftene skulle være trendy, spennende og tiltale den nordiske nysgjerrigheten. Nå, etter mange måneder med prøvesmaking og testing er vi fremme. Inspirasjonen er hentet fra Asia, Afrika, Europa og naturligvis – New York. Jeg håper at du liker krydderne og oppskriftene like mye som jeg. Velbekomme.



MARCUS SAMUELSSON





rock & sea salt

Et rosa og jernrikt salt fra Himalaya i kombinasjon med et rødfarget havsalt fra Hawaii. Du får ikke bare et vakkert og eksotisk bordsalt, men også et fantastisk dekorasjonssalt.

wasabi & sesame

Sorte og hvite sesamfrø sammen med wasabi gir både en asiatisk smak og et vakkert utseende på maten. Enkelt og sofistikert samtidig. Passer til fisk, kylling, ris og sushi.



cacao & chili

Kombinasjonen av kraftig anchochili, mørkristede kakaobønner og cassiakanel er en opplevelse utenom det vanlige. Passer til både salt og søtt, og brukes med fordel i sauser, gryter og desserter.

wasabi sesame ceviche

4 PORSJONER

400 g laks,
1/2 cm tykke skiver
2 hvitløksfedd, hakket
2 sjalottløk,
tynt skivet
2 ss olivenolje
2 ss Santa Maria
Wasabi & Sesame
4 lime, saften av
1 ss soyasaus
1 ts sesamolje
1 stor blodgrapefrukt,
fileter
1 ss mynte, hakket

TILBEREDNING AV CEVICHE:

1. Legg lakseskivene i fryseren i 50 minutter.
2. Fres hvitløk og sjalottløk i olivenolje uten at det tar farge.
3. Ta kjelen av komfyren og tilsett Wasabi & Sesame, limejuice, soya-saus og sesamolje.
4. Legg laksen i marinaden 15 minutter før servering.
5. Legg opp laksen på et fat og topp med grapefrukt og hakket mynte og krydre eventuelt litt til med Wasabi & Sesame.

TIPS! Pensle Santa Maria Tex Mex Tortillas med olivenolje og salt med Rock & Sea Salt, sett i ovnen på 175°C i 4 minutter. Tortillaene blir sprøe og passer utmerket til å servere til cevichen.



grillet hamburger med chili lime ketchup

4 PORSJONER

600 g kjøttdeig
1 ts Santa Maria Rock & Sea Salt
1 1/2 ss Santa Maria Chili & Lime
2 ts sennep
4 store hamburgerbrød
4 blad av isbergssalat
1 biffotomat, i skiver
1/2 rødløk, i skiver
1 sylteagurk, skivet på langs

CHILI LIME KETCHUP:

3 hvitløksfedd, presset
1 1/2 ss Santa Maria Chili & Lime
2 ss olivenolje
1 1/2 dl ketchup

TILBEREDNING AV CHILI LIME KETCHUP:

1. Fres hvitløk og Chili Lime i olivenolje, la bli kaldt
2. Tilsett ketchup og rør om.

TILBEREDNING AV HAMBURGERE:

1. Bland kjøttdeig, Rock Sea Salt, Chili & Lime og sennep. Form til 4 hamburgere.
2. Legg hamburgerne på grillen eller i stekepannen og stek ca fire minutter på hver side.
3. Grill brødet ca 30 sekunder
4. Smør Chili Lime Ketchup på brødet, legg på tomater, salat, løk og hamburgere.
5. Server med sylteagurk.



store reker med melonsalat

4 PORSJONER

16 store reker, uten skall
2 ss olivenolje
4 hvitløksfedd, pressede
1 rød chili, hakket
2 ts Santa Maria Rock & Sea Salt
1 ts Santa Maria Triple Pepper
2 ts soya
1 sitron (saften av)
1/2 ts sesamolje
2 ss gressløk, frisk, hakket

MELONSALAT:

2 ss olivenolje
2 røde chili, hakket
Ca 1/4 vannmelon eller 5 dl i terninger
1/2 potte basilikum, frisk, grovt hakket
1 ss soya
1 ts Santa Maria Rock Sea Salt
1 ts Santa Maria Triple Pepper

TILBEREDNING AV REKER:

1. Varm opp en panne med olivenolje og stek rekene med hvitløk og chili. Krydre med Rock & Sea Salt og Triple Pepper.
2. Tilsett soyasaus, sitronsaft, sesamolje og gressløk.

TILBEREDNING AV MELONSALAT:

1. Fres chili i olivenolje ca 2 minutter uten at den tar farge.
2. Ta vekk fra varmen og bland chili med melon, basilikum og soya.
3. Smaksett med Rock & Sea Salt og Triple Pepper.





orange pepper

Appelsiner sammen med fruktig ingefær, het chilipepper og kraftig sort pepper gir en fantastisk smak til lyst kjøtt, fisk og skalldyr.



mango curry

Vi har tatt curry et skritt videre og blandet den med den friske, litt syrlige smaken av mango og ingefær. Dermed får du en moderne curryskepelse som garantert tiltaler alle curryelskere.



chili & lime

En spennende fusjon av het New Mexico-chili og frisk, syrlig lime. Utmerket til kylling, fisk, bulgur og kjøttdeig.

appelsinand med sitruskålsalat

4 PORSJONER

AND ELLER KYLLING:

2 ss Santa Maria
Orange Pepper
1 ts salt
2-3 andebryst eller
4 kyllingfileter
2 ts olivenolje
1 dl appelsinjuice
1 ts smør

KÅLSALAT:

2 hvitløksfedd
2 sardiner
2 appelsiner, i fileter
1 ss Santa Maria
Orange Pepper
1 dl grapefruktjuice
1 kinakål, i strimler
1 ss olivenolje
1/2 dl matyoghurt
1 ss dill, frisk, hakket
1 dl mandler, hakket

TILBEREDNING AV ANDEN:

1. Gni inn filetene med Orange Pepper og salt.
2. Stek andebrystene på middels sterk varme med skinnsiden ned i ca 4 minutter. Snu de og stek i ytterligere 2 minutter.
3. Tilsett olivenolje, samt appelsinjuice og la det putre ca 3 minutter.
4. Ta opp andefiletene og la de hvile.
5. Kok ned skyen til det halve og visp inn smør.
6. Skjær opp andebrystene i skiver og hell skyen over før servering.

TILBEREDNING AV KÅLSALATEN:

1. Miks hvitløk, sardiner, Orange Pepper og grapefruktjuice til en glatt dressing.
2. Bland den miksede dressingen med salat, olivenolje, yoghurt, dill, mandler og appelsinfileter. Server sammen med anden.



ristede currynøtter

SNACKS TIL 6 PERSONER

200 g cashewnøtter
100 g peanøtter
100 g valnøtter
1 ss matolje
1/2 ts salt
1 ss Santa Maria Mango Curry

TILBEREDNING:

1. Rist nøttene i en tørr stekepanne på lav varme.
2. Tilsett matolje
3. Krydre med Mango Curry og salt. Rør om.
4. Hell i en skål og server!

penne "basilico"

4 PORSJONER

450 g penne
1 dl olivenolje
4 poteter, i terninger
4 hvitløksfedd, hakket
1 sitron, revet skall
2 dl ruccola, grovhakket
1 ss Santa Maria
Pasta Basilico
1 dl parmesanost, revet
1 dl yoghurt, naturell

TILBEREDNING:

1. Kok pastaen i henhold til anvisningen på pakken. Hell av vannet i et dørslag og sett den til side.
2. Varm opp olivenolje i en stor stekepanne og stek potetene gyllenbrune, ca 8-10 minutter på middels sterk varme. Tilsett deretter hvitløk og sitronskall og fres i ytterligere 5 minutter. Tilsett ruccola mot slutten.
3. Rør i pasta og parmesan i stekepannen. Strø over Pasta Basilico.
4. Ta bort stekepannen fra platen. Rør i yoghurt og server med det samme.





triple pepper

Pepper er så mye mer enn bare pepper. Du får en kraftig og vel avveid blanding av fruktig sort pepper, aromatisk hvit pepper og mild grønn pepper som passer til all slags mat hvor peppersmak ønskes.

pasta basilico

Det her er basilikum og hvitløk omsorgsfullt blandet med tomat, persille og sort pepper. Et krydder som hever smaken på såvel pasta som salat. Passer også utmerket til risretter, salat og kjøttdeig.



sweet heat BBQ

Her har du endelig et friskt og fruktig grillkrydder som fungerer til absolutt alt. Du får røksmak fra eik, syre fra grønt eple og en touch av myk, søt tomat.

sprøe koteletter med eplerøsti

4 PORSJONER

SVINEKOTELETTER:

1 dl corn flakes
2 ss Santa Maria Sweet Heat BBQ
4 svinekoteletter, 600 g
2 ss olje

EPLERØSTI:

2 fedd hvitløk, hakket
4 skiver bacon, i terninger
1/2 dl olivenolje
400 g poteter, revet
1 eple, uten skall og revet
1 ss Santa Maria Sweet Heat BBQ
1 ts Santa Maria Rock & Sea Salt

SPINAT:

2 hvitløksfedd, hakket
1 eske cherrytomater
250 g spinat, frisk
Salt

TILBEREDNING AV SVINEKOTELETTER:

1. Varm ovnen til 200°C.
2. Bland corn flakes i en kjøkkenmaskin eller mikser. Paner kotelettene med de knuste flakene. Krydre med Sweet Heat BBQ, sett til side.

3. Varm opp olje i en stekepanne. Legg i kotelettene og stek på middels sterk varme i ca 6 minutter på hver side. Legg i kotelettene i en form og etterstek i ovn i ca 5 minutter.

TILBEREDNING AV EPLERØSTI:

1. Stek hvitløk og bacon sprøtt
2. Legg bacon og hvitløk i en haug og bland i eple, poteter, salt og krydder.
3. Varm opp olje i en stekepanne. Form potetplandingen til en flat kake og stek på middels sterk varme ca 5 minutter eller til undersiden har fått farge.

TILBEREDNING AV SPINAT:

1. Fres tomater og hvitløk i olje. Legg i spinaten.
2. Smak til med salt og server sammen med kotelettene og kakebiter av røsti.



cacao & chilikylling med acapulco-ris

4 PORSJONER

KYLLING:

4 kyllingfileter
1/2 dl olivenolje
1 ss smør
2 ss Santa Maria
Cacao & Chili
1 ts salt

RIS:

1 rødløk, hakket
4 hvitløksfedd, presset
1/2 dl olivenolje
1/2 ss Santa Maria
Cacao & Chili
3 dl langkornet ris
2 tomater, hakket
1 ts salt
7 dl vann
1 1/2 dl maiskorn på boks
2 avokado, i terninger
2 lime, saften av

TILBEREDNING AV KYLLING:

1. Bland olivenolje, smør, Cacao & Chili og salt til en røre.
2. Grill kyllingfiletene raskt i en grillpanne for å få det fine grillmønsteret.
3. Pensle "krydderblanding" på kyllingen og sett i ovnen i 175°C ca 10-15 minutter.

TILBEREDNING AV RIS:

1. Fres løk og hvitløk i olivenolje uten at det tar farge.
2. Tilsett Cacao & Chili, ris, tomat, salt og vann. Legg på lokk og la det småkoke i 20 minutter.
3. Tilsett avocado, mais og limejuice.
4. Skjær kyllingen i skiver og server sammen med ris.



varm sjokoladesuppe med vaniljeis

4 PORSJONER

3/4 dl melk
3/4 dl fløte
1 dl Santa Maria Thai
Coconut Milk
1 kanelstang
1 vaniljestang
1/4 dl råsuksker
100 g mørk sjokolade
2 ts Santa Maria Cacao & Chili
1 lime, juicen av
1 ss mørk rom
Smak til med salt
1/2 liter vaniljeis

TILBEREDNING:

1. Kok opp melk, fløte, kokosmelk, kanel, råsuksker, kanelstang og vaniljestang (del vaniljestangen og skrap ut vaniljefrøene. Legg frøene og stangen i fløtemelken).
2. Ta kjelen av platen og plukk bort vanilje - og kanelstangen, og legg i sjokoladen. Visp til en glatt konsistens.
3. Tilsett mørk rom, limejuice og Cacao & Chili. Smak til med litt salt.
4. Server suppen varm med vaniljeis og garner gjerne med Cacao & Chili.





WWW.SANTAMARIA.NO