



Santa Maria



Mer enn salt

– på oppdagelsesferd med stjernekokken
Marcus Samuelsson





Salt
– livets krydder

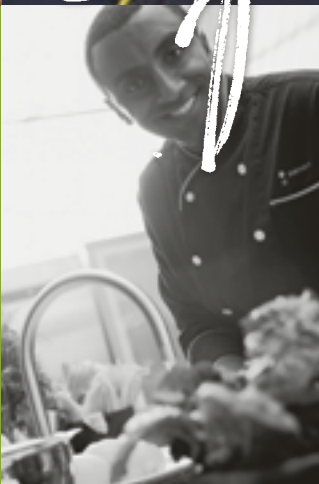
Salt er selvfølgelig ikke noe krydder – det er et livsviktig mineral som trengs for at vi skal kunne leve og ha det bra. Riktig brukt gjør det underverker for maten.

La oss by på fire høyst uvanlige og smakfulle salter som gir deg muligheten til å skape små underverk.



Marcus Samuelsson

Er den yngste kokk som har fått tre stjerner i NY Times og har i dag et eget TV-show i USA. Marcus er bla. deleier og kjøkkensjef på gourmetrestauranten Aquavit i New York. Med pasjon og kreativitet har han blitt en lysende stjerne på den internasjonale kulinariske arenaen.



Marcus og Santa Maria

Vi har bedt Marcus skape matretter der de nye saltsortene inngår. Resultatet finner du i dette nye oppskriftsheftet. Marcus syntes det var en artig og spennende utfordring, og vi håper at du også blir like inspirert. Besøk gjerne www.santamaria.no for flere oppskrifter.



4 PORSJONER

Laksecarpaccio med tomatsalsa

400 g fersk laks, skinn- og benfri
2 ts Santa Maria Smoked Sea Salt

1/2 ts Santa Maria Smoked Sea Salt
2 ss kinesisk soya
10 blad fersk basilikum

Tomatsalsa:
3 ss olivenolje
2 hvitløksbåter, hakkede
1 fersk grønn jalapeño, uten frø og finhakket
1/2 eske små tomater (eks. cherrytomater), delt på midten
2 lime (saften)
8 sorte oliven, i skiver

Frys laksen i minst 2 døgn. La tine og skjær laksen i 1/2 sm tykke skiver og legg på et fat. Strø over Smoked Sea Salt.

Fres jalapeño og hvitløk i olje, tilsett resterende ingredienser. Topp carpaccioen med salsa salsa og Smoked Sea Salt.



SMOKED SEA SALT er et kraftfullt havsalt fra Stillehavet. Saltet har fått sin vakre brunsorte farge og fine røksmak etter å ha blitt langsom røkt over ved fra or. Saltet for høyer smaken på så vel grillet mat som på skaldyr, fisk, eggeretter, kylling og kjøtt.

HIMALAYA PINK SALT er et mineralrikt bergsalt som ansees å være verdens reneeste. Det inneholder over 80 grunnstoffer, deriblant jern som gir den fine rosa fargen. Himalaya-saltet har en mild aromatisk smak med finkornete struktur. Det passer stort sett til all matlagning.



12 KNUTER

Fikenknuter med Mascarpone

- 12 tørkede fiken
- 1 ts Santa Maria Himalaya Pink Salt
- 1/2 dl mascarponeost
- 1/2 potte basilikum, fersk, hakket
- 12 ristede mandler, grovhakket
- 6 skiver prosciutto, delt på langs

Bland sammen Himalaya Pink Salt, basilikum, mascarponeost og ristede mandler. Skjær en lomme i fikenen og fyll med blandingen. Pakk inn fikenene i prosciutto og server som gode appetittvekkere



4 BAGUETTER

Timian- og Parmesanbrød

- 1/2 dl olivenolje
- 2 ss Santa Maria Timian
- 4 dl vann
- 3 dl melk
- 2 ss honning
- 1 pk gjær
- 1 dl + 2 ss parmesanost, revet
- 1 ss Santa Maria Hawaiian Red Salt
- Ca. 12,5 dl hvetemel (1/2 dl til utbaking)

Varm olivenolje og timian i en kjele. Tilsett vann, melk og honning, varm til 37°C. Smuldre opp gjæren i en bolle, hell på væske og rør om. Tilsett Hawaiian Red Salt, ost og mel. Kna deigen i 15 minutter, la den så heve 60 min. i romtemperatur med et håndkle over. (Deigen skal være løs i konsistensen).

Form deigen forsiktig, uten å kna, til fire vridde baguetter. Spray (bruk sprayflaske) med kaldt vann og strø over resterende salt og ost. Stek i ovnen på 250°C i ca. 3 min, senk så temperaturen til 200°C. Stek baguettene i ytterligere ca. 15 min. Garner med Hawaiian Red Salt.



HAWAIIAN RED SALT er et havsalt fra Stillehavet der den røde leiren fra havbunnen har farget saltet eksotisk rødt og gitt det en passende salthet. Hawaiian Red Salt setter en ekstra spiss på fisk og skaldyr, brød, pasta, lyst kjøtt og kylling.

SMOKED SEA SALT er et kraftfullt havsalt fra Stillehavet. Saltet har fått sin vakre brunsorte farge og fine røksmak etter å ha blitt langsom røkt over ved fra or. Saltet for høyer smaken på så vel grillet mat som på skaldyr, fisk, eggeretter, kylling og kjøtt.



4 PORSJONER

Røkt kylling med tortillastrips

- 4 kyllingfileter
- 3 ss olivenolje
- 2 ts Santa Maria Smoked Sea Salt
- 1/2 potte fersk basilikum
- 1 mango, i terninger
- Tortilla Strips:**
- 3 dl rapsolje
- 6 Santa Maria Tex Mex Soft Tortilla
- 1 ts Santa Maria Paprika
- 2 ts Santa Maria Smoked Sea Salt
- 1/2 ts Santa Maria Cayennepepper

Varm oljen med salt i stekepannen. Legg basilikumbladene på kyllingen og stek på middels varme i ca 7 min. med bladene ned. Vend kyllingen, tilsett mango og fres i ytterligere 5 min. La kyllingen hvile i noen minutter før servering.

Skjær tortilla i 1/2 cm brede strimler. Bland krydder og salt i en skål. Varm opp oljen i en kjele, fritér strimlene gyldenbrune. Ta de opp og la de renne av på et papir, strø over krydderne mens stripsen er varme.

Krydre kyllingen med Smoked Sea Salt, server med strips, guacamole og salat.



14 BLINIS

Sjokolade "Blini"

- 100 g mørk sjokolade, i biter
- 100 g usaltet smør
- 2 egg
- 2 eggeplommer
- 1 ss sukker
- 2 ss hvetemel
- 1 ss smør til steking
- 1/2 ts Santa Maria White Flake Salt
- Vaniljeis, yoghurt eller kesam til servering

Smelt sjokolade og smør i mikrobølgeovn på middels høy effekt i ca 1 minutt. Bland i eggene og eggeplommene og rør om.

Tilsett sukker og siktet mel og rør forsiktig om. Røren kan lages noen timer i forveien. Stek blinis i smør i en stekepanne i kort tid på middels varme slik at de blir faste på utsiden og litt røe inni.

Dekorer sjokoladeblinis med White Flake Salt på toppen og server sammen med yoghurt, limekesella eller vaniljeis.

WHITE FLAKE SALT er et blendende hvitt flaksalt fra Middelhavet. Det er naturlig rikt på mineraler og helt fritt for tilsetningsstoffer. Det vakre og sprøe saltet er en fryd for øyet og blir et dekorativt og godt innslag på all slags mat, fremfor alt på fargerike grønnsaker, brød og mørkt kjøtt.



Tomat à la Minute

Skjær solmodne biffotomater
i 1/2 cm tykke skiver.
Strø på litt finskåret vårløk
og strimlede basilikumblad.
Topp med olivenolje og litt
balsamicoeddik. Strø over
nymalt sort pepper og
White Flake Salt.



18-20 STK

Honnings- smelte reddiker

Skyll og rengjør reddikene,
spar en liten bit av stilken.
Smelt 2 ss smør i en kjele og
rør i 1 ss honning. Legg i
reddikene og la de småputre
til de har blitt rosa og glass-
aktige. Press over litt
sitronsaft og dekorer med
Himalaya Pink Salt.



8-10 BUFFÉPORSJONER

Salte Ostestenger

Tin to plater med butterdeig,
legg de på et melet brett. Pensle
med vispet egg. Strø over
1/4 dl revet ost og 1/4 ts
Hawaiian Red Salt. Brett og
trykk sammen forsiktig på
sidene. Skjær platen i 2 cm brede
remser, som dras ut til dobbel
lengde. Vri de til "spiraler" og
legg de på en plate med bake-
papir. Stekes midt i ovnen på
225°C i ca 6-8 minutter.



Grillet pilgrims- musling

Varm opp en grillpanne med
litt olje. Grill muslingene
raskt på hver side. Press over
litt limejuice og dekorer med
Smoked Sea Salt.



www.santamaria.no