



starta grillsäsongen med **more. by santa maria**

Några gör det året runt. För andra är ljumma sommarkvällar synonymt med samling runt den glödande kolen. Vi gör alltid vårt bästa för att allt du lägger på grillen ska smaka gott, fräscht och nytt. Därför har vi tagit fram grillrecept till **more.by santa maria**: Chili & Lime och Mango Curry till kycklingen. Cacao & Chili till fläskfilén. Pasta Basilico till fisken. Triple Pepper till jordgubbarna.

Vi vill överraska. Vi vill förnya. Vi vill inspirera.



caipirinha
chicken

caipirinha chicken

4 PORTIONER

CAIPIRINHIA CHICKEN:

500 g kycklinglårfilé
1 röd paprika

MARINAD:

grillspett (använder du träspett
lägg dem att dra i vatten innan)
2 dl rom, ljus eller mörk
3 msk Santa Maria Chili & Lime
1 vitlöksklyfta, pressad
3 lime, saften av
3 msk olivolja
1/2 msk salt

CURRY GLAZED PINEAPPLE:

1 ananas, i 2 cm tjocka skivor
2 msk Santa Maria Mango Curry
1/2 dl honung
1/2 dl råsocker
1 tsk salt
1 lime, saften och rivet skal

TOPPING:

1 dl cocosflingor, rostade
50 g pistagenötter, hackade
1 kruka mynta, grovt hackad

CHILI MOJO:

2 vitlöksklyftor, pressade

2 msk Santa Maria Chili & Lime
3 msk olivolja
1 1/2 dl chilisauce eller ketchup

TILLAGNING AV KYCKLING:

Blanda ihop ingredienserna till marinaden. Marinera kycklingen ca 2 timmar. Trä kycklingen på grillspetten och grilla på indirekt värme ca 15-20 minuter. Skär paprikan i stora bitar och grilla 1-2 minuter.

TILLAGNING AV ANANAS:

Koka ihop Mango Curry, honung, råsocker, salt och lime i en kastrull. Låt koka 2 minuter. Pensla curry glazen på båda sidorna av ananasen. Grilla ananasen tills den blivit genomvarm och fått lite färg. Lägg upp på tallrikar. Blanda ingredienserna till toppingen och strö blandningen över de grillade ananasskivorna.

TILLAGNING AV CHILI MOJO:

Fräs vitlök och Chili & Lime i olivolja, låt svalna. Tillsätt chilisauce och rör om.

Servera Caipiriniha Chicken med grillad ananas, paprika och Chili Mojo.



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

cacao & pumpkin salad with grilled pork fillet

4 PORTIONER

CACAO & PUMPKIN SALAD:

600 g pumpa, skalad och urkärnad,
alternativt sötpotatis, i stora bitar
2 majscolvar, färska
3 lime, saften av
1 dl olivolja
3 msk Santa Maria Cacao & Chili
2 tsk salt

GRILLED PORK FILLET:

500 g fläskfilé
2 msk Santa Maria Sweet Heat BBQ

TILLAGNING AV SALLAD:

Grilla majscolvar och pumpabitar.
Skär av majsbornen från kolven.
Lägg den grillade pumpan och
majsen i en skål. Blanda lime, oliv-
olja, Cacao & Chili och salt till en
dressing. Häll dressing över pum-
pan och majsen och blanda.

TILLAGNING AV FLÄSKFILÉ:

Putsa fläskfilén och krydda med
Sweet Heat BBQ. Grilla på medel-
stark värme ca 25-30 minuter. Låt
köttet vila en kort stund innan det
skärs upp. Servera med Cacao &
Pumpkin Salad.



strawberry
pepper tortilla

strawberry pepper tortilla

4 PORTIONER

TRIPLE PEPPER TORTILLA:

4 st Santa Maria
Tex Mex Mini Tortilla
25 g smör, smält
1 msk Santa Maria Triple Pepper
3 msk råsocker

STRAWBERRY & WHITE CHOCOLATE:

1/2 liter jordgubbar, skivade
100 g vit choklad,
hyvlad med potatisskalare
1 kruka mynta, grovt hackad

MASCARPONE CREAM:

250 g mascarponeost
2 msk florsocker
1 citron, saften och rivet skal

TILLAGNING AV TORTILLA:

Pensla smält smör på tortillan. Strö över Triple Pepper och råsocker. Krydda och grilla brödet på båda sidor så att det får mycket smak och fina grillränder. Låt svalna.

TILLAGNING AV FRUKT:

Blanda jordgubbar med vit choklad och mynta.

TILLAGNING AV MASCARPONE:

Blanda samtliga ingredienser till Mascarpone Creme.

Fördela ut jordgubbar och choklad på tortillan. Toppa med Mascarpone Cream.



parma fish
with panzanella

parma fish with panzanella

4 PORTIONER

PARMA FISH:

400 g vit fisk, t ex marulk, hoki
100 g parmaskinka i skivor
2 msk Santa Maria Pasta Basilico

TOMATO & MOZARELLA PANZANELLA:

400 g blandade tomater
(kvist-, gula- och cocktailtomater)
100 g mini mozarella
1/2 rödlök, skivad
1 dl svarta oliver
1/2 gurka,
skalad och urkärnad i skivor
2 ciabattabröd, i tärningar
2 msk balsamvinäger
1 dl olivolja
2 msk Santa Maria Pasta Basilico
2 msk kapris

GRILLAD CITRON:

2 citroner

TILLAGNING AV FISK:

Skär fisken i åtta bitar. Krydda med Pasta Basilico och vira in fisken i parmaskinka. Grilla på medelvärme ca 6 minuter.

TILLAGNING AV PANZANELLA:

Skär tomaterna i tärningar och blanda med mozarella, rödlök, oliver, gurka och bröd till en sallad. Vispa ihop balsamvinäger, olivolja, Pasta Basilico och kapris till en vinegrette och ringla över salladen.

TILLAGNING AV CITRON:

Dela citronerna på hälften och grilla dem. Citronerna får en mildare och sötare smak av grillningen. Saften går dessutom lättare att klämma ut.

Servera fisken med panzanella och grillad citron.