

Santa Maria

Med smak av
SAFFRAN



SAFFRAN

en färgstark matupplevelse

Saffran är världens dyrbaraste och mest sensuella krydda. En nyra räcker för att få fisken, skaldjuren, kycklingen, riset och grönsakerna att sjunga. Saffran är också en förtrollande humörhöjare som sätter vacker gyllene färg på vår mat.

Saffran förenar sig fint med andra kryddor som basilika, rosmarin, timjan, chili, vitlök, kanel, vanilj, ingefära, anis och stjärnanis. Den lite mättade sötman från saffran går också bra ihop med citrusfrukterna apelsin, citron, lime och grapefrukt.



SAFFRANSLAX

med het apelsinsås 4 PORTIONER

4 bitar skinn- och benfri
laxfilé, ca 500 g
2 dl crème fraiche
1 påse (0,5 g) Santa Maria
Saffran
2 msk Santa Maria
Spicy World Sambal Oelek
2 apelsiner, skalade och
skurna i bitar

1/2 purjolök, fint strimlad
2 krm salt

Sätt ugnen på 225°C. Lägg laxen i en smord ugnssäker form. Rör ihop crème fraiche, saffran, sambal oelek, apelsin, purjolök och salt. Lägg röran på laxen. Gratinera i ugn ca 15 minuter. Servera med kokt ris och Saffransaioli (se recept på baksidan).



POTATISGRATÄNG

med saffran och oliver 4 PORTIONER

1 kg potatis av mjölig sort
2 vitlöksklyftor, pressade
1 påse (0,5 g) Santa Maria Saffran
1 tsk salt
1 krm Santa Maria Vitpeppar, malen
1/2 tsk Santa Maria Dragon
1 dl svarta oliver utan kärnor

3 dl vispgrädd
1 dl mjölk

Sätt ugnen på 200°C. Skala och skiva potatisen. Blanda samtliga ingredienser i en bunke. Lägg i en smord ugnssäker form. Häll på grädd och mjölk. Grädda i nedre delen av ugnen 40-45 minuter.

SAFFRANSPASTA

med soltorkade tomater 4 PORTIONER

2 dl crème fraiche
1 påse (0,5 g) Santa Maria Saffran
1 dl Santa Maria Spicy World Sundried Tomato, strimlad
Salt & peppar
50 g ruccola sallad
Spaghetti för fyra personer

Blanda crème fraiche, saffran och soltorkade tomater i en kastrull. Koka upp och smaksätt med salt och peppar. Blanda kokt spaghetti och ruccola med såsen.

Tips! Dekorera gärna med räkor.





Saffransaioli

2 dl majonnäs
1 vitlöksklyfta, pressad
1 påse (0,5 g) Santa Maria
Saffran

Rör ihop samtliga ingredienser, smaka av med lite salt och peppar.

Tips! Om du vill ha extra hetta tillsätt lite cayennepeppar.

Saffransdressing

2 dl crème fraiche
1-2 msk citronjuice
1 påse (0,5 g) Santa Maria
Saffran
2 krm Santa Maria
Cayennepeppar
salt och peppar

Blanda samliga ingredienser i en bunke, låt stå 20 minuter i kylen. God som dressing till bl a skaldjurssallad, pastasallad eller blandsallad.



WWW.SANTAMARIA.SE