



Santa Maria



Mer än salt

– på upptäcktsfärd med Marcus Samuelsson





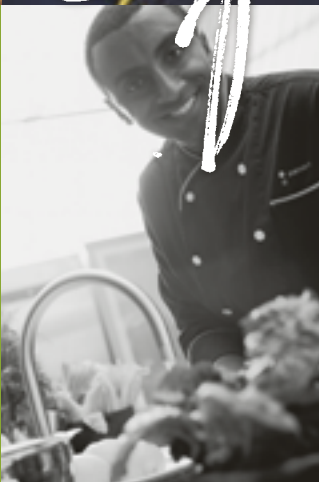
Salt – livets krydda

Salt är förstås inte någon krydda – det är en livsviktig mineral som behövs för att vi ska kunna leva och må bra. Rätt använt gör det underverk för maten. Låt oss bjuda på fyra högst ovanliga och smakrika salter som låter dig skapa inget annat än just små underverk.



Marcus Samuelsson

Är den yngste kock som fått tre stjärnor i NY Times och har idag en egen TV-show i USA. Marcus är bl a delägare och kökschef på gourmetrestaurangen Aquavit i New York. Med passion och kreativitet har han blivit en lysande stjärna på den internationella kulinariska arenan.



Marcus och Santa Maria

Vi har bett Marcus att skapa maträtter där de nya salt-sorterna ingår. Resultatet hittar du i den här recept-foldern. Marcus tyckte att det var en rolig och spännande utmaning, och vi hoppas att du också blir lika inspirerad. Besök gärna www.santamaria.se för fler recept.



4 PERSONER

Laxcarpaccio med tomatsalsa

400 g färsk lax, skinn- och benfri
2 tsk Santa Maria Smoked Sea Salt

1/2 tsk Santa Maria Smoked Sea Salt
2 msk kinesisk soya
10 blad Santa Maria Basilika, färsk

Tomatsalsa:
3 msk olivolja
2 vitlöksklyftor, hackade
1 färsk grön Jalapeño, urkärnad och finhackad
1/2 ask små tomater (t ex körsbärstomater), delade på hälften
2 lime, saften av
8 svarta oliver, skivade

Frys laxen i minst 2 dygn. Låt tina och skiva laxen i 1/2 cm tjocka skivor och lägg på ett fat. Strö över Smoked Sea salt.

Fräs jalapeño och vitlök i oljan, tillsatt resterande ingredienser. Toppa carpaccio med salsa och Smoked Sea Salt.



SMOKED SEA SALT är ett kraftfullt havssalt från Stilla Havet. Saltet har fått sin vackra brunsvarta färg och fina röksmak efter att långsamt blivit rökt över al ved. Saltet förhöjer smaken såväl på allt grillat som på skaldjur, fisk, ägggrätter, kyckling och kött.

HIMALAYA PINK SALT är ett mineralrikt bergssalt som anses vara världens renaste. Det innehåller över 80 grundämnen, däribland järn som gett den fina rosa färgen. Himalaya-saltet har en mild aromatisk smak med finkornig struktur. Det passar i stort sett till all matlagning.



12 ST KNYTEN

Fikonknyten med Mascarpone

12 torkade fikon
1 tsk Santa Maria
Himalaya Pink Salt
1/2 dl mascarponeost
1/2 kruka Santa Maria
Basilika, färsk, hackad
12 rostade mandlar,
grovt hackade
6 skivor prosciutto,
delade på längden

Blanda ihop Himalaya Pink Salt, basilika, mascarponeost och rostad mandel. Skär en ficka i fikonet och fyll med blandningen. Slå in fikonen i prosciutto och servera som goda aptitretare.



4 BAGUETTER

Timjan- & parmesanbröd

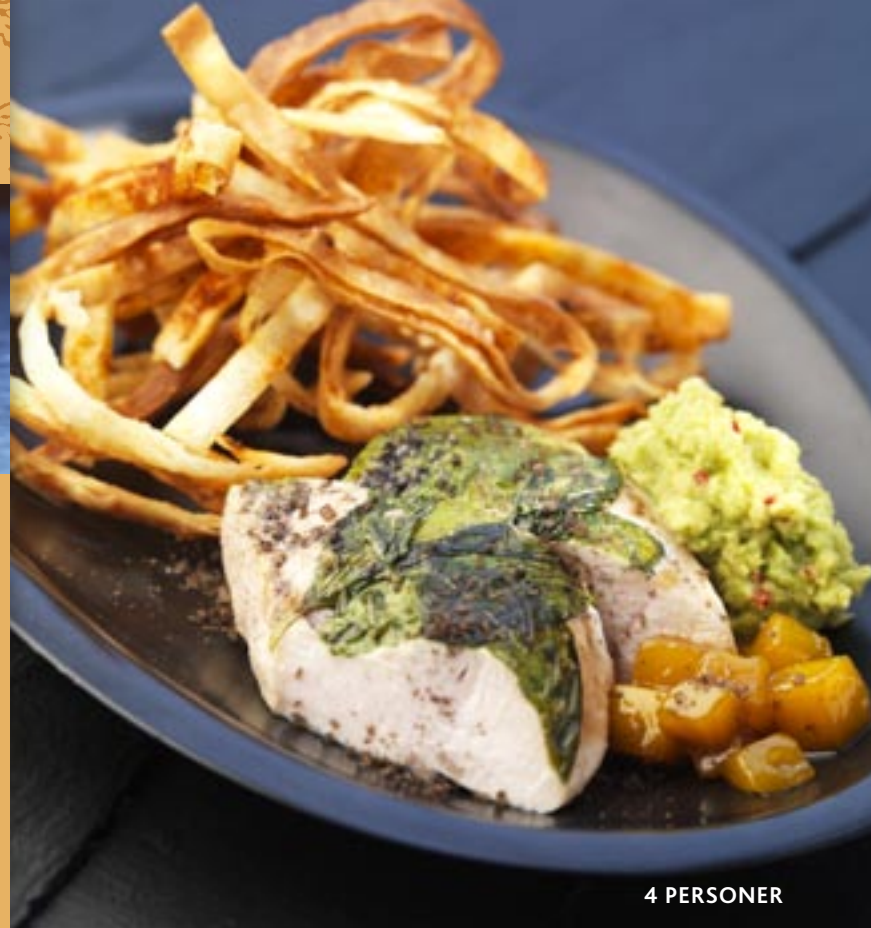
1/2 dl olivolja
2 msk Santa Maria Timjan
4 dl vatten
3 dl mjölk
2 msk honung
1 pkt jäst
1 dl + 2 msk parmesanost,
riven
1 msk Santa Maria
Hawaiian Red Salt
ca 12,5 dl vetemjöl special
(1/2 dl till utbakning)

Värm olivolja och timjan i en kastrull. Tillsätt vatten, mjölk och honung, värm till 37°C. Smula ner jäst i en bunke, häll i vätskan och rör om. Tillsätt Hawaiian Red Salt, ost och mjöl. Knåda degen i 15 minuter, låt sedan jäsa 60 min i rumstemperatur i övertäckt bunke. (Degen ska vara lös i konsistensen).

Forma degen försiktigt, utan att knåda, till fyra vridna baguetter. Spraya (blomspruta) med kallt vatten och strö över resterande salt och ost. Baka i ugn 250°C i ca 3 min, sänk sedan till 200°C. Baka baguetterna i ytterligare ca 15 min. Garnera med Hawaiian Red Salt.

HAWAIIAN RED SALT är ett havssalt från Stilla Havet där den röda leran från havsbotten färgat saltet exotiskt rött och gett det en viss jordig mättad salt. Hawaiian Red Salt förgyller fisk och skaldjur, bröd, pasta, ljust kött och kyckling.

SMOKED SEA SALT är ett kraftfullt havssalt från Stilla Havet. Saltet har fått sin vackra brunsvarta färg och fina röksmak efter att långsamt blivit rökt över al ved. Saltet förhöjer smaken såväl på allt grillat som på skaldjur, fisk, ägggrätter, kyckling och kött.



4 PERSONER

Rökt kyckling med tortillastrips

- 4 kycklingfiléer
- 3 msk olivolja
- 2 tsk Santa Maria Smoked Sea Salt
- 1/2 kruka Santa Maria Basilika, färsk
- 1 mango, tärnad
- Tortilla Strips:*
- 3 dl rapsolja
- 6 Santa Maria Tex Mex Soft Tortilla
- 1 tsk Santa Maria Paprika
- 2 tsk Santa Maria Smoked Sea Salt
- 1/2 tsk Santa Maria Cayennepeppar

Värm oljan med salt i stekpanna. Lägg basilikabladen på kycklingen och stek på medelvärme i ca 7 min med bladen nedåt. Vänd kycklingen, tillsätt mango och fräs ytterligare 5 min. Låt kycklingen få vila i några minuter innan servering.

Skär tortilla i 1/2 cm strimlor. Blanda kryddor och salt i en skål. Hetta upp oljan i en kastrull, fritera strimlorna gyllenbruna. Ta upp och låt rinna av på papper, strö över kryddorna medan stripsen är varma.

Krydda kycklingen med Smoked Sea Salt, servera med strips, guacamole och sallad.



14 BLINIS

Choklad 'Blini'

- 100 g Choklad 70%, i bitar
- 100 g osaltat smör
- 2 ägg
- 2 äggulor
- 1 msk socker
- 2 msk vetemjöl
- 1 msk smör till gräddning
- 1/2 tsk Santa Maria White Flake Salt
- Vaniljglass, yoghurt eller limekesella till servering

Smält choklad och smör i mikrovågsugn på medelhög effekt i ca 1 minut. Blanda ner äggen och äggulorna och rör om.

Tillsätt socker och pudra i mjöl och rör om försiktigt. Smeten kan förberedas några timmar innan. Grädda blinis i smör i ett plättjärn eller en stekpanna under kort tid på medelvärme så de blir fasta på ytan och kladdiga inuti.

Dekorera chokladblinis med White Flake Salt på toppen och servera tillsammans med yoghurt, limekesella eller vaniljglass.

WHITE FLAKE SALT är ett bländande vitt flingsalt från Medelhavet. Det är naturligt rikt på mineraler och helt fritt från tillsatser. Det vackra och spröda saltet är en fröjd för öga och gom och blir ett dekorativt och gott inslag på all slags mat, framförallt på färgstarka grönsaker, bröd och mörkt kött.



Tomat à la Minute

Skär solmogna bifftomater
i 1/2 cm tjocka skivor.
Strö på lite fint skuren värlök
och strimlade basilikablad.
Toppa med olivolja och lite
balsamvinäger. Strö över
nymalen svartpeppar och
White Flake Salt.



18-20 ST

Honungsmälta Rädisor

Skölj och ansa 2 knippor
rädisor, spara en liten bit av
stjälken. Smält 2 msk smör
i en kastrull och rör ner 1 msk
honung. Lägg i rädisorna och
låt dem puttra sakta tills de
blivit rosa och glasartade.
Pressa över lite citronsaft och
dekorera med
Himalaya Pink Salt.



8-10 BUFFÉPORTIONER

Saltstänkta Oststänger

Tina två smördegsplattor,
lägg på mjölad skärbräda. Pensla
med uppvispat ägg. Strö över
1/4 dl riven ost och 1/4 tsk
Hawaiian Red Salt. Vik, tryck
till försiktigt på sidor. Skär plat-
tan i ca 2 cm breda remsor, som
dras ut till dubbel längd.
Vrid dem till "spiral" och lägg
på en plåt med bakplåtspapper.
Gräddas mitt i ugnen på 225°C
i ca 6-8 minuter.



Grillad Pilgrimsmussla

Hetta upp en grillpanna
med lite olja. Grilla musslorna
hastigt på varje sida. Pressa på
limejuice och dekorera med
Smoked Sea Salt.

Santa Maria

www.santamaria.se