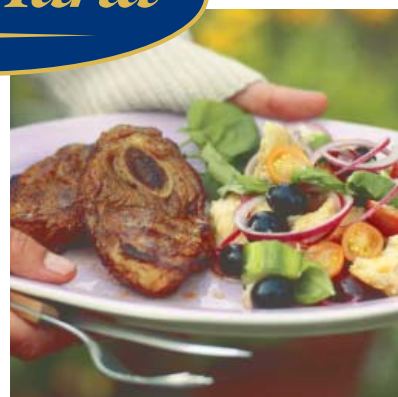


EASY BBQ



**Inspiratsioon
Retseptid
Sortiment**





MAITSVAMAKS JA KAUNIMAKS GLASUURKASTMEGA

- Pintselda liha, puu- ja juurvilja glasuurkastmega grillimise lõppstaadiumis – saad kaunilt läikiva pinna ja karamellistatud maitse.
- Glasuurkastet võib serveerida nii kuuma kui ka külma kastmena.
- Lisa glasuurkastet maitsestatamata jogurtile või hapukoorele – saad maitstva dipikastme.
- Kasuta glasuurkastet maitse andmiseks pajaroo-gadele ja maitsevõile ning salatikastmete valmistamiseks.



KIIRESTI JA LIHTSALT MARINAADIGA

- Santa Maria marinaadidega maitsestub liha kiiresti - marineerimiseks piisab ühest tunnist.
- Enne grillima asumist hoia liha mõnda aega toatemperatuuril ja eemalda üleliigne marinaad.
- Vahetult enne grillimist marineeritud liha jääb mõnusalt mahlane.
- Santa Maria marinaadid on rasvavabad, ei sisalda õli – nii saab neid kasutades maitsvat rooga pakkuda ka tervislikuma toidu austajatele.
- Santa Maria marinaadid sobivad ka köögiviljade ja seente marineerimiseks.



GRILLÕLI

- Grillõli annab toidule hea maitse ja kauni välimuse ning ei lase lihal grillresti külge kinni kõrbed.
- Parima tulemuse saad, kui pintseldad grillitavat rooga 10 min. enne grillimise alustamist ja paar korda grillimise ajal.
- Grillõli sobib nii lihale, juurviljadele kui seentele ja seda saab kasutada ka marinaadina.
- Praadimisel võib grillõli kasutada toiduõli asemel.

BBQ KASTE

- BBQ kaste on tummine, täiusliku maitsega grillkaste.
- BBQ kaste sobib serveerimiseks nii külmalt kui kuumalt.
- Pintselda BBQ kastmega rooga 3-4 korda grillimise lõppfaasis, et saavutada intensiivsem maitse.

SEAFILÉE KARTULISALATIGA 10 inimesele

- 1,2 kg seafileed
- 2 dl Santa Maria Marinaadi universaalne
- 1 dl Santa Maria Glasuurkastet ananassi-jalopeno

Marineeri seafileed 1-2 tundi. Grilli igat külge keskmisel kuumusel ja pintselda glasuurkastmega grillimise lõppstaadiumis. Keera liha fooliumisse ja lase seista u. 5 min. Viiluta enne serveerimist.

Kartulisalat

- 2 kg kartulit, keedetud ja tükeldatud
- 1 dl valge veini äädikat
- 2,5 dl oliiviõli
- 2-3 sl Santa Maria Sidrunipart või Laimipart
- 2 punast sibulat, rõngad
- 2-3 sl kapparit, hakitud
- 2 dl värsket tilli, hakitud

Valmista äädikast, oliiviõlist ja sidruniprast salatikaste. Vala kaste tükeldatud salatikomponentidele ja sega.



GRILLITUD KANA CAESAR-SALATIGA 10 inimesele

- 1,2 kg broileri fileed
- 2 dl Santa Maria Marinaadi idamaine

Marineeri broilerifileed u. 1 tund. Grilli keskmisel kuumusel kuni on valmis (võib ka ahjus küpsetada).

Caesar-salat

- 4 munakollast
- 1,2 dl Dijon sinepit
- 3 sl valge veini äädikat
- 2 dl oliiviõli
- 1 dl toiduõli
- 4 anšoovisefileed
- 1 sl Santa Maria Ürdisegu küüslauguga
- 2,5 dl parmesani juustu, riivitud
- 5 pundi (potti) Romanie salatit
- 500 g kirsstomateid, pooleks lõigatuna
- kaunistuseks õhukesi parmesaniviile

Vispelda munakollased, Dijon sinep ja äädikas. Vala segu hulka oliivi- ja toiduõli peene joana, kogu aeg vispeldades. Lisa peeneks hakitud anšoovis, ürdisegu küüslauguga ja riivitud parmesan. Sega omavahel rebitud salatilehed, kurgi- ja tomatitükid, lisa salatikaste ning kaunistada parmesaniviiludega.



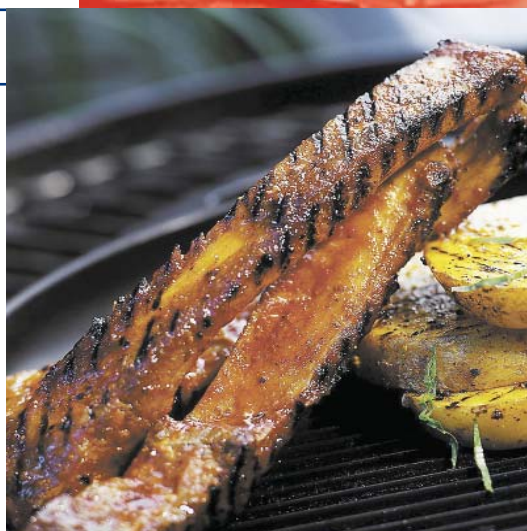
VÜRTSIKAD VISKIRIBID 10 inimesele

- 3,5 kg searibi
- 3 dl Santa Maria Grillõli universaalne
- 3-4 dl Santa Maria BBQ kastet Santa Fe
- 12 cl viskit

Sidrunikartulid

- 4 suurt kartulit, kooritud ja viilutatud
- 2 dl Santa Maria Glasuurkastet sidruni-chipotle
- 2 sl Santa Maria Liha üldmaitseainet
- 1 sl värsket peterselli hakitud

Pintselda grillõli ribidele ja grilli u. 20 min. Sega BBQ kaste viskiga ja pintselda ribisid grillimise lõppstaadiumis ning rohkelt enne serveerimist. Pintselda kartuliviile glasuurkastmega ja grilli u. 15 min. Maitsesta kartulid liha üldmaitseainega ja peterselliga. Serveeri salsa kastmega.





GLASUURKASTMED

Toote nr.	Toote nimetus	Netokaal
4626	Sidruni-chipotle	2160 g
4627	Ananassi-jalopeno	2240 g
4628	Chipotle	2240 g
4631	Mango-jalopeno	2160 g



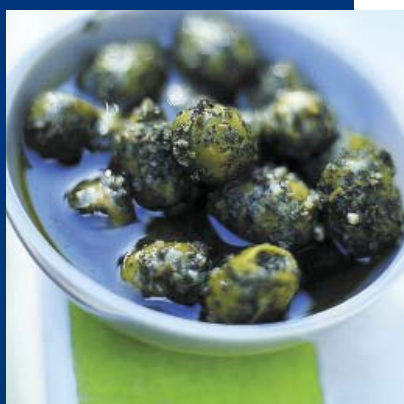
MARINAADID

Toote nr.	Toote nimetus	Netokaal
4620	Universaalne	2500 ml
4622	Idamaine	2500 ml
4625	Meemaitseiline	2500 ml



BBQ KASTMED * MUUD

Toote nr.	Toote nimetus	Netokaal
4629	BBQ kaste Santa Fe	2160 g
4624	BBQ kaste universaalne	2500 ml
4351	Grillõli universaalne	5000 ml
4617	Chipotle tšilli pasta	900 g



MAITSEAINED

Toote nr.	Toote nimetus	Neto kaal
15220	Liha üldmaitseaine	710 g
15232	Šašlõkimaitseaine	800 g
15229	Sidrunipipar	720 g
15236	Viie pipra segu	450 g



AS Paulig Baltic Tule 24A, 76505, Saue
 Tel. 6652000 Faks 6652010
www.santamaria.ee