

# KRYDDIG INDISK LINSGRYTA MED NAANBRÖD

4 PORTIONER, TILLAGNING: 20 MINUTER

## LINSGRYTA

1 msk rapsolja  
1/2 gul lök, finhackad  
1/2 tsk Santa Maria Red Hot Chili Flakes  
2 tsk Santa Maria Kanel  
1 tsk Santa Maria Kardemumma  
400 ml krossade tomater  
400 ml Santa Maria Coconut Milk  
1 tsk Santa Maria Garlic Paste  
1 msk Santa Maria Ginger Paste  
3 dl röda linser  
1 dl vatten  
1/2 tsk salt  
65 g färsk spenat  
2 Santa Maria Naanbröd

## VITLÖKSSÅS

2 dl crème fraiche  
2 tsk Santa Maria Garlic Paste  
1 krm salt  
1 krm Santa Maria Tellicherry Black Pepper,  
gärna nymald

Hetta upp rapsolja i en kastrull. Fräs lök, chili, kanel och kardemumma någon minut under omrörning. Tillsätt de krossade tomaterna, kokosmjölken, Garlic Paste, Ginger Paste och låt koka upp. Lägg i linserna, tillsätt vattnet och låt grytan sjuda under lock på svag värme i ca 10 minuter. Rör om då och då. Tillsätt salt.

Blanda ingredienserna till vitlökssåsen.

Vänd ner spenaten i grytan och servera direkt med nygräddade naanbröd och vitlökssås.



# SNABB LAXPANNA MED BRYNT SMÖR

1 purjolök, strimlad  
500 g kokt potatis, skivad  
2 msk rapsolja  
200 g laxfilé, tunna skivor  
5 ägg  
11/2 msk Santa Maria Dill Paste  
1/2 tsk salt  
1/2 krm Santa Maria Vitpeppar, nymald  
100 g smör  
2 dl gräddfil

Sätt ugnen på 150 °C.

Fräs purjolök och potatis i rapsolja på medelvärme tills de blir gyllenbruna (ca 5 minuter). OBS! Använd en stekpanna med ugnsfast handtag. Lägg sedan laxen ovanpå potatisen och löken.

Vispa äggen, tillsätt Dill Paste, salt och peppar. Häll i stekpannan och ställ in mitt i ugnen, ca 8 - 10 minuter.

Bryn smöret i en kastrull under vispning tills det har en gyllenbrun färg och nötig doft.

Servera med gräddfil och det brynta smöret. Tips! Servera gärna direkt ur stekpannan.

# PASTA POMODORO

4 PORTIONER, TILLAGNING: 20 MINUTER

valfri pasta  
2 msk olivolja  
1 gul lök, fi nhackad  
2 tsk **Santa Maria Garlic Paste**  
1/2 tsk **Santa Maria Red Hot Chili Flakes**  
1 krm **Santa Maria Tellicherry Black Pepper**,  
gärna nymald  
1/2 tsk salt  
400 ml krossade tomater  
2 tsk **Santa Maria Oregano Paste**  
parmesanost och ruccola till servering

Koka pastan enligt instruktionerna på förpackningen.

Fräs den gula löken i olivolja i en kastrull på medelvärme, tills löken mjuknat.

Tillsätt **Garlic Paste**, **Chili Flakes**, peppar och salt. Låt fräsa någon minut.

Tillsätt de krossade tomaterna och låt koka i ca 15 minuter.

Tillsätt **Oregano Paste** och blanda väl.

Servera den nykokta pastan med riven parmesanost och lite ruccola.

# SÖTSYRLIG AUBERGINE MED STEKT KYCKLINGFILE

4 PORTIONER, TILLAGNING: 35 MINUTER

## SÖTSYRLIG AUBERGINE

250g aubergine, tärnad  
250g paprika, tärnad  
1 dl olivolja  
1 gul lök, hackad  
1 krm **Santa Maria Tellicherry Black Pepper**,  
gärna nymald  
1/2 tsk salt  
2 tsk **Santa Maria Garlic Paste**  
1 tsk **Santa Maria Rosmarin**  
1 dl pinjenötter  
2 msk balsamvinäger  
2 msk honung  
2 msk **Santa Maria Herbs de Provence Paste**  
2 msk rapsolja till stekning

## KYCKLING

4 kycklingfiléer  
1/2 tsk salt  
1 krm **Santa Maria Tellicherry Black Pepper**,  
gärna nymald

Stek aubergine och paprika i olivolja på hög värme i 5 minuter. Tillsätt lök, svartpeppar, salt, **Garlic Paste**, rosmarin och pinjenötter. Stek ytterligare i 2 minuter.

Häll i balsamvinäger och honung. Låt puttra på medelvärme i 10 minuter under lock.

Salta och peppra kycklingen. Stek den sedan på medelvärme med lite rapsolja i en stekpanna ca 7 minuter eller tills innertemperaturen är ca 65°C.

Tillsätt **Herbs de Provence Paste** i grönsaksröran, rör om och servera – gärna med en sallad.



# ASIATISK NUDELSALLAD MED KYCKLING

4 PORTIONER, TILLAGNING: 25 MINUTER

## KYCKLING

3 kycklingfiléer, strimlade  
2 msk rapsolja  
1/4 tsk salt

## SALLAD

1 förpackning **Santa Maria Risnudlar**  
3 morötter, grovrivna  
3 salladslökar, tunt skivade  
150g sockerärter, tunt skivade  
100-150 g böngroddar  
1/2 gurka, skalad och tärnad  
2 dl jordnötter, grovt hackade

## DRESSING

1/4 -1/2 tsk **Santa Maria Red Hot Chili Flakes**  
1 tsk **Santa Maria Garlic Paste**  
1 msk **Santa Maria Ginger Paste**  
1 dl limejuice  
2 msk socker  
2 msk **Santa Maria Fish Sauce**

Stek kycklingen på hög värme i en stekpanna med rapsolja. Tillsätt salt.

Koka risnudlarna enligt instruktionen på förpackningen och skölj i kallt vatten.

Blanda ingredienserna till dressingen i en bunke. Rör om tills sockret har löst sig.

Blanda grönsaker, nudlar, dressing och kyckling i en stor bunke. Lägg upp på ett fat och toppa med de hackade jordnötterna.



# LAX MED DILL- & VITVINSSÅS OCH PRESSAD POTATIS

4 PORTIONER, TILLAGNING: 25 MINUTER

700 g potatis, mjölig

## LAX

4 bitar lax à 150g, utan skinn och ben  
1/2 tsk salt  
1 krm **Santa Maria Vitpeppar**, gärna nymald  
1 msk rapsolja

## DILL- OCH VITVINSSÅS

1 schalottenlök, skivad  
1 msk smör  
2 dl vitt matlagingsvin  
4 dl fiskbuljong, färdigblandad  
1/2 krm **Santa Maria Vitpeppar**, nymald  
1/2 tsk salt  
2 dl vispgrädd  
1 1/2 tsk maizena  
2 msk vatten  
1 msk **Santa Maria Dill Paste**

Koka potatisen.

Fräs löken i smör i en kastrull i 2 minuter. Häll i vinet, fiskbuljongen, salt och peppar. Låt puttra i 10 minuter. Häll i grädden. Låt koka ytterligare 10 minuter på medelvärme.

Stek laxen på medelvärme i ca 3 minuter på varje sida.

Blanda vatten och maizena. Häll i såsen under omrörning och låt koka upp. Mixa gärna såsen med en stavmixer och tillsätt Dill Paste.

Pressa potatisen och servera med en fräsch sallad och citronklyftor.