

Salsa bas-recept

SALSA GRUNDRECEPT 6 KG

1 påse (2 kg)	Santa Maria Salsa bas
3 kg	Krossade tomater eller hackade färska
1 liter	Vatten

TILLAGNING:

Blanda alla ingredienserna väl. Servera som tillbehör till all typ av mexikanska mat.

SMOKY BLACK BEAN & CORN SALSA 5,7 KG

1 påse (2 kg)	Santa Maria Salsa bas
2 kg	Krossade tomater eller hackade färska
600 ml	Santa Maria American BBQ sauce
1 kg	Svarta Bönor, sköljda
1 kg	Majskorn

TILLAGNING:

Blanda alla ingredienserna väl. Servera som tillbehör till all typ av mexikanska mat.

MEXICAN CHILI 12,3 KG

4,5 kg	Nötkött (högre, fransyska) i små tärningar
800 gr	Gul lök, hackad
200 ml	Olja
1,8 kg	Röd paprika, hackad
1 påse (2 kg)	Santa Maria Salsa bas
2 kg	Krossade tomater eller hackade färska
1 liter	Vatten

TILLAGNING:

Bryn kött och lök på hög värme ca: 4-5 minuter. Sänk värmen och tillsätt paprika, salsabas, tomater och vatten. Låt sjuda tills köttet är mörkt och nästan faller isär ca. 2.5 timme.

Smaka av med salt och peppar.

Tips: Denna rätt går utmärkt att dryga ut med Pintobönor eller svarta bönor.

PICANTE SALSA HET 5,8 KG

1 påse (2 kg)	Salsa bas
680 g	Grön paprika, finhackad 1 cm
680 g	Röd paprika, finhackad 1 cm
680 g	Rödlök, finhackad
680 g	Santa Maria Jalapeño, finhackad
100 g	Korianderblad, finhackade
1 liter	Vatten

TILLAGNING:

Blanda alla ingredienserna väl. Servera som tillbehör till all typ av mexikanska mat.

CHIPOTLE & PINEAPPLE SALSA 5,2 KG

1 påse (2 kg)	Santa Maria Salsa bas
1.5 kg	Krossad ananas
1,5 kg	Krossade tomater eller hackade färska
200 ml	Santa Maria Chipotle paste

TILLAGNING:

Blanda alla ingredienserna väl. En perfekt salsa för mexikansk hamburgare, grillad kyckling och alla typer av kött.

AVOKADO SALSA 5,2 KG

1 påse (2 kg)	Santa Maria Salsa bas
2,5 kg	Avokado, 1-2 cm kuber
500 g	Röd paprika, finhackad
200 ml	Lime juice

TILLAGNING:

Blanda alla ingredienserna väl. Servera som tillbehör till all typ av mexikanska mat eller som fyllning i wraps.

TOMATO & CHEESE SPREAD 5,8 KG

3,8 kg	Cream cheese
1 påse (2 kg)	Santa Maria Salsa bas

TILLAGNING:

Blanda alla ingredienserna väl. Servera som tillbehör till all typ av mexikanska mat eller som fyllning i wraps, dressing till hamburgare och baguetter.



Salsa bas-recept

PICO DE GALLO 8,2 KG

2 kg	Grön paprika, finhackad
2 kg	Röd paprika, finhackad
2 kg	Röd lök, finhackad
200 g	Färsk koriander, hackad
1 påse (2 kg)	Santa Maria Salsa bas
	Lime juice

TILLAGNING:

Blanda alla ingredienserna väl och smaksätt med limejuice. Servera som tillbehör till all typ av mexikanska mat.

PINEAPPLE SALSA 6 KG

1 påse (2 kg)	Santa Maria Salsa bas
1 liter	Ananas juice
2 kg	Krossad eller hackad ananas
1 kg	Krossade tomater eller hackade färska

TILLAGNING:

Blanda alla ingredienserna väl. Servera som tillbehör till all typ av mexikansk, latinamerikansk och karibisk mat.

RATATOUILLE 6,8 KG

680 g	Röd paprika, hackad
680 g	Röd lök, hackad
680 g	Squash, hackad
1,4 kg	Aubergine, hackad
1,4 kg	Krossade tomater eller hackade färska
1 påse (2 kg)	Santa Maria Salsa bas

TILLAGNING:

Stek eller rosta grönsakerna så de får lite färg. Tillsätt tomaterna och salsabas och koka upp. Serveras som tillbehör till olika köträtter.

CREAMY SALSA & CORIANDER DIP 6,7 KG

3,8 kg	Cream cheese
1 påse (2 kg)	Santa Maria Salsa bas
250 ml	Lime juice
500 g	Röd lök, hackad
150 g	Färsk koriander, hackad

TILLAGNING:

Blanda alla ingredienserna väl. Servera som dip eller som spread på baguetter.

