Kryddsmör med Santa Maria more förhöjer

sommarens grillfester

Få saker är så gott som grillat på midsommarfesten och det är tillbehören som är viktigast. Med de innovativa kryddblandningarna i more-serien är det löjligt enkelt för alla att vispa ett kryddsmör som imponerar.

|  |  |
| --- | --- |
| I more-serien har Santa Maria samlat moderna och innovativa kryddblandningar med vilka de vill utmana konsumenterna med nya smaksensationer. – På bara några minuter gör du exempelvis apelsin och pepparsmör till grillade laxen, chili- och limesmör till kycklingen eller om du är modig, lakritsrot- och örtsmör till oxfilén som får alla att höja på ögonbrynen säger Per Hållander, Sverigechef på Santa Maria. Testa också att grilla frukt och servera med ett cacao- och chilismör, det är en oförglömlig smakupplevelse. Ett tips för att enkelt få mer smak och textur till smöret, kan vara att addera alltifrån rostad vitlök till färska örter. Dessutom gör det smöret extra snyggt. Genom att vispa upp smöret med kryddorna fördelas och extraheras smakerna. Dessutom arbetas luft in i smöret som gör att det smälter fortare. | Santa Maria bjuder på fem härliga kryddsmörsrecept till midsommar och passar på att önska alla en riktigt trevlig helg.  |
| **För mer information kontakta:***Jenny Reithner, Marketing Manager, Santa Maria AB**jenny.reithner@santamaria.se, telefon 031-67 42 00* |

**Gott till fisk:**

100 g smör + 1 msk Santa Maria more Orange Pepper + 1 liten, finhackad rödlök

Låt smöret stå framme tills det är rumsvarmt. Hacka löken så fint du kan och blanda det med smör och Orange Pepper. Vispa allt tills smöret blir fluffigt. Fördela kryddsmöret i en tjock sträng på ett smörpapper, rulla ihop det till en rulle och vrid åt i ändarna. Lägg smöret i kylen och skär upp det i skivor när det ska användas. Går också utmärkt att frysa.

**Gott till stekt eller grillad frukt (t ex: ananas, mango eller banan)**

100 g smör + 1 msk Santa Maria more Cacao & Chili + 1 tsk muskovadosocker + 1 dl rostad kokos.

Rulla gärna smöret i rostad kokos.

Låt smöret stå framme tills det är rumsvarmt. Rosta kokosen i en torr stekpanna och blanda det med smör, muscovadosocker och Cacao & Chili. Vispa allt tills smöret blir fluffigt. Fördela kryddsmöret i en tjock sträng på ett smörpapper, strö rostad kokos runt om innan du rullar ihop det till en rulle och vrider åt i ändarna. Lägg smöret i kylen och skär upp det i skivor när det ska användas. Går också utmärkt att frysa.

**Gott till kyckling och ljust kött:**

100 g smör + 1 msk Santa Maria more Chili & Lime + ½ dl grovhackad babyspenat

Rulla gärna i hackad spenat.

Låt smöret stå framme tills det är rumsvarmt. Hacka spenaten grovt och blanda det med smör och Chili & Lime. Vispa allt tills smöret blir fluffigt. Fördela kryddsmöret i en tjock sträng på ett smörpapper, strö hackad spenat runt om innan du rullar ihop det till en rulle och vrider åt i ändarna. Lägg smöret i kylen och skär upp det i skivor när det ska användas. Går också utmärkt att frysa.

**Gott till vilt och mörkt kött:**

100 g smör + 1 msk Santa Marie more Liquorice & Herbs + 1/2 paket bacon & en näve kantareller

Låt smöret stå framme tills det är rumsvarmt. Strimla bacon och kantareller och stek det knaprigt. Låt det rinna av och svalna på ett hushållspapper innan du blandar det med smör och Liquorice & Herbs. Vispa allt tills smöret blir fluffigt. Fördela kryddsmöret i en tjock sträng på ett smörpapper, rulla ihop det till en rulle och vrid åt i ändarna. Lägg smöret i kylen och skär upp det i skivor när det ska användas. Går också utmärkt att frysa.

**Gott till vegetariskt:**

100 g smör + 1 msk Santa Maria more Natural Umami + ½ citron & 1 dm finstrimlad purjolök

Låt smöret stå framme tills det är rumsvarmt. Strimla purjolöken så fint du kan och blanda det med smör, saften från citronen och Natural Umami. Vispa allt tills smöret blir fluffigt. Fördela kryddsmöret i en tjock sträng på ett smörpapper, rulla ihop det till en rulle och vrid åt i ändarna. Lägg smöret i kylen och skär upp det i skivor när det ska användas. Går också utmärkt att frysa.