

# **PULLED OATS<sup>®</sup>**

## **PERFEKT PROTEIN AF NORDISK HAVRE**



**GOLD&GREEN<sup>®</sup>**  
OF HELSINKI

# PULLED OATS®

## ET ENESTÅENDE OG NATURLIGT ALTERNATIV TIL BÅDE KØD OG KYLLING

Pulled Oats® er et trendy og næringsrigt plantebaseret protein fremstillet af nordisk havre og bønner, der giver en jævn og god smagsoplevelse med minimal indvirkning på miljøet. Det imødekommer efterspørgslen på et brugervenligt, miljøvenligt og omkostningseffektivt protein til nutidens bæredygtighed- / trendbevidste forbrugere.



- 100 % FRI FOR ANIMALSKE PRODUKTER
- INGEN TILSÆTNINGSSTOFFER
- INGEN SOJA ELLER HVEDE
- HØJT NÆRINGSINDHOLD
- MERE PROTEIN END KYLLING
- JÆVN SMAG OG KONSISTENS
- MASSER AF FIBRE OG MINERALER
- NEMT AT TILBEREDE
- KAN FRYSES

## HOT & SMOKY MED BBQ SAUCE

### 10 PORTIONER

|       |   |
|-------|---|
| 10    | Santa Maria Tortilla 12", varenr 4786                 |
| 450 g | Gold & Green Pulled Oats® Nude                        |
| 200 g | Santa Maria Pinto Beans, varenr 4457                  |
| 100 g | Santa Maria Bourbon BBQ Sauce, varenr 4541            |
| 150 g | Rrucola og spinatblade                                |
| 100 g | Santa Maria Peprone Piquillo, i strimler, varenr 4673 |
| 100 g | forårsløg i skiver                                    |
| 300 g | cheddarost, revet                                     |
| 200 g | Santa Maria Salsa, varenr 4557                        |
| 20 g  | frisk purløg, hakket                                  |
| 20 g  | Santa Maria Smoky BBQ, varenr 4123                    |





# CHILI SIN CARNE

## 10 PORTIONER

- 250 g hakkede løg
- ½ dl olie
- 500 g Gold & Green Pulled Oats® Nude
- 400 g sorte bønner
- 400 g hvide bønner
- 600 g Santa Maria Taco Sauce Medium, varenr 4548
- 300 g Santa Maria Green Chili, varenr 4420
- 1000 g hakkede tomater
- 60 g Santa Maria Chili Con Carne Spice Mix, varenr 101262
- 2 dl vand

## TILBEHØR

- 400 g Santa Maria Tortilla Chips Salted, varenr 3210
- 3 avocado i tern
- Saft fra 3 lime
- 3 krukker koriander
- 6 dl cremefraiche

Svits løgene i olien i en gryde, tilsæt Pulled Oats® og Chili Con Carne-blandingen og lad den stege i et stykke tid. Tilsæt de andre ingredienser og kog langsomt i 10 minutter. Serveres med tortilla chips, crème fraiche, avocado, limesaft og koriander.

# SLOPPY JOSÉ

MED PULLED OATS®, MEXICAN SLAW OG AREPAS

## 10 PORTIONER

- 750 g Gold & Green Pulled Oats®
- 1,5 kg Santa Maria Salsa Chunky, varenr 4551
- 0,5 dl spiseolie
- 2-3 spsk. Santa Maria Pork Carnitas Seasoning, varenr 101367
- 1 dl Santa Maria Jalapeño Green Sliced, varenr 4445
- Frisk koriander, hakket salt

## AREPAS

- 5 dl vand
- 2 spsk. neutral spiseolie
- 2 tsk. salt
- 5 dl hvidt majsmelet af typen preboiled
- 5 dl revet cheddarost som pynt

## MEXICAN SLAW

- 10 dl hvidkål eller spidskål i tynde strimler
- 2 bundter radiser i tynde skiver
- 2,5 spsk. olivenolie
- Saft fra 1 ½ lime

## TILBEHØR:

- Piemento de Padrones (små grønne peber) skåret i halve og udkerne.

Svits Pulled Oats® i spiseolie, og smag det til med Pork Carnitas-krydderiet. Tilsæt salsa, og lad det koge op. Tilsæt lidt vand for at få en lidt løsere konsistens. Bland alle ingredienser til Mexican Slaw, og lad den stå og trække i mindst 15 min. inden servering.

Bland vand, olie og salt. Tilsæt majsmelet under omrøring. Lad blandingen trække i 10 min., og tilsæt eventuelt en spiseskefuld vand, hvis den føles tør eller smuldret. Rul 10 kugler af blandingen, og tryk dem flade, så de er ca. 2 cm tykke. Steg dem i neutral spiseolie, indtil de får en gyldenbrun og sprød overflade. Tilbered dem derefter i ovnen ved 175 grader i 13-18 min. Lad dem hvile i 10 min. inden servering.

Del en arepa på midten uden at skære den helt over. Læg Mexican Slaw i bunden, læg blandingen af Pulled Oats og salsa ovenpå, og afslut med cheddarost og Piemento de Padrones.



# PULLED OATS®

MED BBQ SAUCE

10 PORTIONER



## PULLED OATS®

- 800 g Gold & Green Pulled Oats® Nude
- 1 spsk. Santa Maria Smoked Paprika, varenr 4116
- 1 spsk. Santa Maria Paprikapulver, varenr 101226
- Santa Maria Tellicherry Black Pepper, varenr 4140
- 1 spsk. Salt
- 1 tsk. Santa Maria Hvidløg Finhakket, varenr 101208
- 80 g hvidløg i skiver
- 500 ml Santa Maria American BBQ Sauce Original, varenr 4679

## COLESLAW

- 15 ml Santa Maria Kommen, hel, varenr 101197
- 400 g mayonnaise
- 200 g cremefraiche
- 90 ml sød sennep
- 7 ml Santa Maria Tellicherry Black Pepper, varenr 4140
- 8 ml Santa Maria Rock Salt, varenr 4142
- 500 g hvidkål i strimler
- 250 g gulerødder revet groft

## KARTOFFELBÅDE

- 750 g faste kartofler i både
- 750 g sweet potatoes i både
- 50 ml olie
- 45 ml Santa Maria Pommes Frites Krydderi, varenr 101309

## TILBEREDNING AF PULLED OATS®

Fordel Pulled Oats® i en bradepande. Bland dem med krydderier, hvidløg og BBQ-sauce. Tilbered dem i ovnen ved ca. 200 grader i ca. 15 min., så de bliver gennemvarme.

## TILBEREDNING AF COLESLAW

Rist kommenfrøene på en tør pande. Bland mayonnaise, cremefraiche, sennep, salt og Tellicherry Black Pepper. Tilsæt derefter mere hvidkål, gulerødder og kommen.

## TILBEREDNING AF KARTOFFELBÅDE

Læg kartoflerne i en bradepande, og hæld lidt olie over. Tilbered dem i ovnen ved 225 grader i ca. 20-25 min. Når kartoffelbådene er klar, drysses der med Pommes Frites Krydderi. Server Pulled Oats® med coleslaw og kartoffelbåde.

# VEGETARISK CURRY MASALA

10 PORTIONER

- 800 g Gold & Green Pulled Oats® Nude
- 1 l Santa Maria Coconut Cream, varenr. 4693
- 55 g Santa Maria Curry Masala ØKO, varenr 101261
- 500 g kogte kikærter
- olie
- Santa Maria Naanbrød, varenr. 4694

Steg Curry Masala i olie et par minutter. Tilsæt Pulled Oats®, kikærter og kokosfløden. Bring det i kog. Tilsæt eventuelt lidt vand, hvis det bliver for tykt. Server med ris og Naanbrød.



SANTAMARIAFOODSERVICE.DK