

# PULLED OATS<sup>®</sup>

## PERFEKT PROTEIN AV NORDISK HAVRE



Vi finns hos  
MARTIN & SERVERA  
(278531)  
OCH MENIGO  
(211191)

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

# PULLED OATS®

## ETT OSLAGBART NATURLIGT ALTERNATIV TILL BÅDE KÖTT OCH KYCKLING

Pulled Oats® är ett trendsättande och fullvärdigt växtbaserat protein gjort på nordisk havre och bönor. Havre är naturligt näringsrikt med hög fiberhalt, mycket vitaminer, mineraler, antioxidanter och biologiskt aktiva ämnen. Det håller igång matsmältning, hjärta och ger en jämn och god smakupplevelse. Pulled Oats möter efterfrågan på ett lätthanterligt, miljövänligt och kostnadseffektivt protein för dagens hållbarhetsmedvetna och trendkänsliga konsumenter.

- 100 % FRITT FRÅN ANIMALIER
- INGA TILLSATSER
- INGEN SOJA ELLER VETE
- HÖGT NÄRINGSVÄRDE
- MER PROTEIN ÄN KYCKLING
- JÄMN SMAK OCH KONSISTENS
- MÄNGDER AV FIBRER & MINERALER
- ENKEL ATT TILLAGA
- GÅR UTMÄRKT ATT FRYSA IN

## HOT & SMOKY MED BBQ SAUCE

### 10 PORTIONER

|       |   |
|-------|---|
| 10 st | Santa Maria Tortilla 12", art nr 4786               |
| 450 g | Gold & Green Pulled Oats® Nude                      |
| 200 g | Santa Maria Pinto Beans, art nr 4457                |
| 100 g | Santa Maria Bourbon BBQ Sauce, art nr 4541          |
| 150 g | Ruccola och spenatblad                              |
| 100 g | Santa Maria Peperone Piquillo, strimlad art nr 4673 |
| 100 g | Värlök, skivad                                      |
| 300 g | Cheddarost, riven                                   |
| 200 g | Santa Maria Salsa, art nr 4557                      |
| 20 g  | Gräslök, färsk hackad                               |
| 20 g  | Santa Maria Smoky BBQ, art nr 4123                  |







# SLOPPY JOSÉ

MED PULLED OATS®, MEXICAN SLAW OCH AREPAS

## 10 PORTIONER

750 g Gold & Green Pulled Oats®  
Nude  
1,5 kg Santa Maria Salsa Chunky,  
art nr 4551  
0,5 dl Matolja  
2-3 msk Santa Maria Pork Carnitas  
Seasoning, art nr 101367

### AREPAS

5 dl Vatten  
2 msk Neutral matolja  
2 tsk Salt  
5 dl Vitt majsmjöl, av sorten  
preboiled  
5 dl Riven cheddarost att  
toppa med

### MEXICAN SLAW

10 dl Vitkål eller spetskål, tunt  
strimlad  
2 Knippor rädisor, tunt skivade  
2,5 msk Olivolja  
Juice från 1,5 lime  
1 dl Santa Maria Jalapeño Green  
Sliced, art nr 4445  
Färsk koriander, hackad  
Salt

Fräs Pulled Oats® i matolja och smaksätt med Pork Carnitas kryddan. Tillsätt salsa och koka upp. Tillsätt lite vatten för lösare konsistens. Blanda alla ingredienser till mexican slaw och låt den stå i minst 15 minuter före servering.

Blanda vatten, olja och salt. Tillsätt majsmjöl under omrörning. Låt vila i 10 minuter och tillsätt eventuellt en matsked vatten om blandningen känns torr eller smulig. Rulla till 10 bollar och platta ut dessa till en tjocklek av ca 2 cm. Stek i neutral matolja tills de får en gyllenbrun och krispig yta. Grädda därefter i 175 grader under 13-18 minuter. Låt vila 10 minuter innan serveringen.

Dela en Arepas på mitten utan att skära den helt itu. Lägg mexican slaw i botten, lägg på Pulled Oats- och salsablandningen, toppa med cheddarost och Pimiento de Padrones.

# CHILI SIN CARNE

## 10 PORTIONER

250 g Hackad lök  
½ dl Olja  
500 g Gold & Green Pulled Oats® Nude  
400 g Svarta bönor  
400 g Vita bönor  
600 g Santa Maria Taco Sauce Medium, art nr 4548  
300 g Santa Maria Green Chili, art nr 4420  
1000 g Krossade tomaters  
60 g Santa Maria Chili Con Carne Spice Mix,  
art nr 101262  
2 dl Vatten

### TILLBEHÖR

400 g Santa Maria Tortilla Chips Salted, art nr 3210  
3 st Tärnade avokado  
3 st Lime  
3 st Krukor koriander  
6 dl Santa Maria Chipotle Sauce, art nr 4544  
eller Creme fraiche

Fräs löken i oljan i en gryta, tillsätt Pulled oat och Chili con carne mixen och låt det fräsa en stund.

Tillsätt övriga ingredienser och låt koka sakta i 10 minuter.

Servera med tortillachips, chipotle sås, tärnad avokado, lime och koriander.



# PULLED OATS®

MED BBQ SAUCE

10 PORTIONER



## PULLED OATS®

|        |  |
|--------|--|
| 800 g  | Gold & Green Pulled Oats® Nude                       |
| 1 msk  | Santa Maria Smoked Paprika, art nr 4116              |
| 1 msk  | Santa Maria Paprikapulver, art nr 101226             |
|        | Santa Maria Tellicherry Black Pepper, art nr 4140    |
| 20 ml  | Salt   |
| 1 tsk  | Santa Maria Vitlökspulver, art nr 101208             |
| 500 ml | Santa Maria American BBQ Sauce Original, art nr 4678 |

## COLESLAW

|       |   |
|-------|---|
| 15 ml | Santa Maria Kummin, hel art nr 101197             |
| 400 g | Majonnäs  |
| 200 g | Crème fraîche                                     |
| 90 ml | Söt senap   |
| 7 ml  | Santa Maria Tellicherry Black Pepper, art nr 4140 |
| 8 ml  | Santa Maria Rock Salt, art nr 4142                |
| 500 g | Vitkål, strimlad                                  |
| 250 g | Morötter, grovt rivna                             |

## KLYFTPOTATIS

|       |   |
|-------|---|
| 750 g | Fast potatis, i klyftor                         |
| 750 g | Sötpotatis, i klyftor                           |
| 50 ml | Olja  |
| 45 ml | Santa Maria Pommes Frites Krydda, art nr 101309 |



## TILLAGNING PULLED OATS®

Fördela Pulled Oats® på bleck. Blanda med kryddor och BBQ-sås, smaka av med salt och peppar. Tillaga i ugn 200 g i ca 5-7 minuter.

## TILLAGNING COLESLAW

Rosta kumminfröna i en torr panna. Blanda majonnäs, crème fraîche, senap, salt och Tellicherry Black Pepper. Blanda därefter i mer vitkål, morötter och kummin.

## TILLAGNING KLYFTPOTATIS

Lägg potatisen i ett bleck håll på lite olja. Stek i ugn, 225 °C i ca 20-25 minuter. När potatisklyftorna är klara, krydda med Pommes Frites Krydda. Servera Pulled Oats® med coleslaw och potatisklyftor.

# VEGETARISK CURRY MASALA

10 PORTIONER



|       |   |
|-------|---|
| 800 g | Gold & Green Pulled Oats® Nude                  |
| 1 l   | Santa Maria Coconut Cream, art nr 4693          |
| 55 g  | Santa Maria Curry Masala Organic, art nr 101261 |
| 500 g | kokta kikärter                                  |
|       | Olja  |

Fräs Curry Masala i olja någon minut. Tillsätt Pulled Oats®, kikärter och kokosgrädden. Låt koka upp. Späd ev med vatten om den blir för tjock. Servera med ris och ev Naan bröd (Artnr: 4694).



SANTAMARIAFOODSERVICE.SE



PurePrint® by KLS  
Produced 100% biodegradable  
by KLS PurePrint A/S