

RECEPTEN MET NACHO'S EN TORTILLA CHIPS



LOAD

inhoudsopgave

Speel in op dé trend in barfood: loaded nachos	3
Maak van nacho's een margemaker: 5 tips	4
Recepten	5-8
🌿 Nacho's met pulled oats	5
🌿 Nacho's met zwarte bonen en paprika	6
🌿 Nacho's met Jamaican jerk, pulled oats en mango	7
🌿 Nacho's met cheddar cheese sauce, salsa en guacamole-topping	8
Bespaar tijd in de keuken: 5 tips	9
Recepten	10-12
🐔 Nacho's met gegrilde kip en asperges	10
🐟 Nacho's met zalm en teriyakisous	11
🐔 Nacho's met chipotle-kip	12
Assortiment	13



LOAD

PERFECT LOADED NACHOS

Speel in op dé trend in barfood: loaded nachos. Een basis van nacho chips die je overlaadt met smaakvolle ingrediënten en toppings. Binnen no time zet jij je eigen creatie loaded nachos op tafel. Ontdek onze favoriete recepten en praktische tips voor het perfecte magerijke nachogerecht.

Word een nacho-nale held

Let op: je bent slechts drie stappen verwijderd van een groot succes... Want met enkele handelingen serveer jij het ultieme comfortfood.

MIX IT!

De basis voor loaded nachos: krokante nacho chips. Daar begin je mee! Verdeel de chips over een ovenschaal of nachopan en meng ze met geraspte kaas, groenten en vlees(vervangers), kip of vis. Meng de kaas goed tussen de nacho chips voor de ultieme smaakbeleving. Daarna gaat je gerecht een aantal minuten de oven in zodat de kaas smelt.

Tip: maak marge door goed op de verhoudingen te letten. Zorg dat twee derde van je gerecht uit nacho's bestaat en een derde uit de ingrediënten en toppings. Zo houd je de kostprijs laag.

Goed in vorm...

Weet jij het verschil tussen tortilla chips en nacho chips? De vorm! Tortilla chips zijn driehoekig en nacho chips zijn rond. Waarom dat zo is? De tortilla chips zijn dankzij de punten ideaal om te dippen en je kunt ze direct serveren. De ronde nacho chips zijn speciaal voor de oven gemaakt en door hun vorm makkelijk te overladen met lekkere toppings. Daarnaast zijn ze iets dikker en daardoor minder breekbaar. Kortom: just load it!

LOAD IT!

Haal het gerecht uit de oven en voeg je lading toppings toe. Verras met salsa, guacamole of peulvruchten en top het geheel af met fijnggehakte ui, verse kruiden en een partje limoen. Trek met een saus of zure room wat mooie strepen over het gerecht.

Tip: bied extra toppings of sauzen tegen een meerprijs aan.

SERVE IT!

Plaats de schaal of nachopan op een houten plank en serveer met wat servetten of verfrissingsdoekjes.

Tip: doe je aan bezorging, take away of heb je geen zin in afwas? Serveer de loaded nachos in biologisch afbreekbare disposables: lekker licht en makkelijk in gebruik.

Zorg dat je alle ingrediënten klaar hebt staan. Voor 1 portie voor 2 personen gebruik je 1/5 deel van de ingrediënten. Wil je geen hete ovenschaal serveren aan tafel? Verdeel de loaded nachos dan in porties over een bakplaat bekleed met bakpapier. Schuif de nacho's na de oven in een (voorverwarmde) schaal, op een houten plank of in een disposable bakje.

Meer inspiratie en producten vind je op santamariafoodservice.nl

Maak van nacho's een margemaker: 5 tips

De Tex Mex-keuken staat garant voor smakelijke gerechten met een mooie marge. Voor de klassieke variant loaded nachos met salsa en kaas heb je maar weinig dure ingrediënten nodig. Zet loaded nachos gerust voor zo'n 8 tot 12 euro op de menukaart. Met de presentatie creëer je een wow-factor die je met een portie bitterballen niet snel bereikt. We serveren je 5 tips voor nóg meer marge op dit ultieme barfood.

1. Koop voordelig in

Gunstig resultaat onderaan de streep begint met kritisch inkopen. De Tex Mex-keuken is een slimme inspiratiebron, want je hebt geen dure ingrediënten nodig. Door de uitgesproken smaak van kruiden en specerijen blijft deze keuken aantrekkelijk met minder of zelfs zonder vlees of vis. Blijf vernieuwen met seizoensgroenten, die zijn vaak aantrekkelijk geprijsd. Vraag je leverancier gerust om advies.

2. Maak marge met beleving

Een gerecht stijgt in waarde met een verrassende presentatie. Met loaded nachos maak je al snel indruk, mede door de kleuren en verschillende smaken. Zo'n schaal dampend comfortfood geeft een heel ander effect dan een schaalje nacho's met chilisaus. En: hoe origineler je gerecht, hoe groter de kans dat je gasten het delen op social media.

3. Omschrijf het aantrekkelijk

Je wilt dat je gasten juist het gerecht met de mooie marge kiezen op de menukaart. Om ze daartoe te verleiden, is een smakelijke omschrijving op je kaart heel belangrijk. Versterk jouw nachogerecht(en) met een prikkelende uitleg. 'Nacho's' klinkt goed, maar van 'Nacho's met gegrilde kip en asperges' krijgen je gasten spontaan lekkere trek.

4. Vermijd verspilling

Voedselverspilling is geldverspilling. Kies daarom ingrediënten die je in meerdere gerechten gebruikt, dan maak je sneller op wat je inkoopt. Zo maak je met nacho chips diverse schotels en zijn tortilla chips perfect om mee te dippen. Beide zijn ook lekker voor een krokante bite naast een salade of broodje. Zorg ook dat restjes niet zomaar worden weggegooid: met overgebleven sla geef je de loaded nachos bijvoorbeeld kleur. Andere groenten verwerk je tot bijzondere toppings door ze in te leggen (pickelen) of te fermenteren.

5. Win tijd met convenienceproducten

Met personeel als grootste kostenpost is het interessant om te onderzoeken hoe je werkuren kunt besparen. Convenienceproducten zijn inmiddels voor veel chefs een quick-win in snelheid en gegarandeerde kwaliteit. Zo biedt Santa Maria een range aan producten die snel en eenvoudig te verwerken zijn, altijd handig om op voorraad te hebben!

Meer inspiratie en producten vind je op [santamariafoodservice.nl](https://www.santamariafoodservice.nl)



NACHO'S MET PULLED OATS

Ingrediënten

- 2 zakken Santa Maria Nacho Chips 475 g
- 120 g Santa Maria Sliced Green Jalapeños Hot
- 50 g Santa Maria Taco Original Spice Mix
- 500 g Pulled Oats
- 50 ml olie
- 500 g geraspte kaas

Toppings

- 300 g Santa Maria Chunky Salsa Medium
- 500 ml zure room
- 50 g verse koriander
- 150 g rode ui, gesnipperd

Bereidingswijze

MIX IT!

- Meng pulled oats, taco spice mix en olie in een kom.
- Verdeel de nacho chips over een ovenschaal of nachopan.
- Leg hier bovenop de gekruide pulled oats en jalapeño's. Bedek met de geraspte kaas en bak 5-10 minuten in de oven op 225°C tot de kaas is gesmolten.

LOAD IT!

- Top af met zure room, salsa, gehakte rode ui en verse koriander.

SERVE IT!

- Plaats de schaal of nachopan op een houten plank en serveer met servetten.





NACHO'S MET ZWARTE BONEN EN PAPRIKA

Ingrediënten

- 2 zakken Santa Maria Nacho Chips 475 g
- 120 g Santa Maria Sliced Green Jalapeños Hot
- 25 g Santa Maria Taco Original Spice Mix
- 650 g zwarte bonen
- 450 g rode paprika, in blokjes
- 500 g mais
- 700 g geraspte kaas

Toppings

- 300 g Santa Maria Chunky Salsa Medium
- 500 g tomaat, in blokjes
- 200 g rode ui, gesnipperd
- 300 g avocado, in blokjes
- 60 g verse koriander
- 250 ml zure room

Bereidingswijze

MIX IT!

- Meng de zwarte bonen met de taco spice mix.
- Verdeel de nacho chips over een ovenschaal of nachopan.
- Bedek de chips gelijkmatig op een ovenschaal met de zwarte bonen, paprika, jalapeño's en mais.
- Bestrooi met de kaas en bak gedurende ongeveer 5-10 minuten in de oven op 200°C tot de kaas gesmolten is.

LOAD IT!

- Meng de tomaten, de ui en de avocado en leg deze boven op de gesmolten kaas. Trek mooie strepen met zure room over het gerecht. Garneer met de verse koriander.

SERVE IT!

- Serveer met de chunky salsa. Plaats de schaal of nachopan op een houten plank en serveer met servetten.





NACHO'S MET JAMAICAN JERK, PULLED OATS EN MANGO

Ingrediënten

- 2 zakken **Santa Maria Nacho Chips** 475 g
- 400 g geraspte kaas

Vulling

- 35 g **Santa Maria Jamaican Jerk Seasoning**
- 500 g Pulled Oats
- 60 ml olie
- 200 ml water

Toppings

- 300 g **Santa Maria Sriracha Sauce**
- 300 g mango, in blokjes
- 200 g avocado, in blokjes
- 100 g rode ui, gesnipperd
- 15 g verse koriander

Bereidingswijze

MIX IT!

- Meng de pulled oats met olie en Jamaican jerk-kruidenmix in een kom.
- Verdeel de nacho chips over een ovenschaal of nachopan. Bestrooi met de helft van de kaas en meng voorzichtig zodat de kaas goed verspreid wordt tussen de nacho's. Top af met de gekruide pulled oats en de rest van de kaas.

- Gril 10 minuten in de oven op 200°C, totdat de kaas gesmolten en goudbruin is.

LOAD IT!

- Load de nacho's met stukjes mango en avocado. Trek met de sriracha-saus en zure room mooie strepen over het gerecht. Top af met fijngehakte rode ui en koriander.

SERVE IT!

- Plaats de schaal of nachopan op een houten plank en serveer met servetten.





NACHO'S MET CHEDDAR CHEESE SAUCE, SALSA EN GUACAMOLE-TOPPING

Ingrediënten

- 2 zakken Santa Maria Nacho Chips 475 g
- 300 g Santa Maria Cheddar Cheese Sauce
- 70 g Santa Maria Sliced Green Jalapeños Hot
- 300 g geraspte kaas

Toppings

- 300 g Santa Maria Chunky Salsa Medium
- 200 g Santa Maria Guacamole Style Topping
- 250 ml zure room

Bereidingswijze

MIX IT!

- Verdeel de nacho chips over een ovenschaal of nachopan. Doe de helft van de kaas en cheddar cheese saus erover en schud het een beetje op zodat het mooi verdeelt tussen de chips. Top af met jalapeño's en de rest van de geraspte kaas.

- Gril 10 minuten in de voorverwarmde oven op 200°C.

LOAD IT!

- Top af met guacamole-topping, zure room en chunky salsa.

SERVE IT!

- Plaats de schaal of nachopan op een houten plank en serveer met servetten.





Bespaar tijd in de keuken: 5 tips

Een hoge werkdruk en een tekort aan bekwaam personeel. Erg typerend voor de horecakeuken. Op de piekmomenten zie je door de bonnen het bord niet meer. Daarom wil je iedere minuut van de dag optimaal benutten. Bespaar tijd in je keuken met deze vijf tips.

1. Beperk de stappen per gerecht

Sta eens stil bij de gerechten die nu op je menukaart staan. Hoeveel verschillende handelingen zijn er nodig voor ieder gerecht? En waar kan het minder? Er zijn diverse manieren om je menukaart te vereenvoudigen. Beperk bijvoorbeeld het aantal handelingen per gerecht, of kies voor een keuken die bekendstaat om zijn eenvoudige te bereiden gerechten, zoals de Tex Mex-keuken.

2. Kies voor gemak

Kijk welke ingrediënten je kunt vervangen door kwalitatieve convenienceproducten. Door bijvoorbeeld guacamole niet zelf te maken maar Guacamole Style Topping van Santa Maria in te zetten, bespaar jij tijd in de voorbereiding. Of geef een Chunky Salsa eenvoudig een unieke touch door er zwarte bonen doorheen te mengen.



3. Betrek je bediening bij de keuken

Bij sommige keukenwerkzaamheden kun je de bediening betrekken. Laat ze bijvoorbeeld de verse groenten wassen en snijden. Of vraag assistentie bij de finishing touch: denk aan de laatste kruiden als topping toevoegen, een citroenschijfje bij de fajita leggen of een verfrissingsdoekje bij taco's. Maar kijk ook eens naar je borrelkaart; sommige hapjes – zoals tortilla chips met dips – zijn relatief eenvoudig door de bediening te maken.

4. Verdiep je in slimme apparatuur

Met de huidige technologie bestaat er voor diverse bereidingswijzen in de keuken een hulpmiddel dat deze handeling van je kan overnemen. Zo zijn er warmhoudkasten die – zonder ernaar om te kijken – pulled chicken tot perfectie garen. Met een sous-videkoker kun je de optimale garing bepalen van groenten, vis of vlees: de temperatuur blijft constant. Je hoeft alleen nog maar de juiste kruiden en marinade toe te voegen, de machine doet de rest.

5. Deel je keuken handig(er) in

Niets zo vervelend als medewerkers die elkaar steeds in de weg lopen. Of de bediening die eerst langs een gladde spoelkeuken moet om het serviesgoed te pakken. Kijk daarom eens goed naar de indeling van je keuken, is deze optimaal? Of kun je bijvoorbeeld de borden dichterbij het werkblad plaatsen? Staat je personeel wel op de juiste plek ten opzichte van elkaar of maken ze onnodige meters? Hoe slimmer de indeling van je keuken, hoe efficiënter jij en je personeel kunnen werken.

Behoeftte aan meer tips, recepten en inspiratie? Laat je verrassen door inspiratieplatform No Forks. Check: santamariafoodservice.nl





NACHO'S MET GEGRILDE KIP EN ASPERGES

Ingrediënten

- 2 zakken **Santa Maria Nacho Chips** 475 g
- 120 g **Santa Maria Sliced Green Jalapeños Hot**
- 650 g gegrilde kip
- 600 g groene asperges, in stukken
- 500 g mais
- 120 g lente-ui, dungseden
- 700 g geraspte kaas

Toppings

- 300 g **Santa Maria Chunky Salsa Medium**
- 500 g tomaat, in blokjes
- 200 g rode ui, gesnipperd
- 300 g avocado, in blokjes
- 60 g verse koriander

Bereidingswijze

MIX IT!

- Verdeel de nacho chips over een ovenschaal of nachopan. Bedek de nacho chips gelijkmatig met de kip, asperges, lente-ui, jalapeño en mais.
- Bestrooi het gerecht met de kaas. Verwarm het geheel gedurende 5 tot 10 minuten op 200°C in de oven totdat de kaas gesmolten is.

LOAD IT!

- Top af met de tomaten, ui en avocado. Garneer met verse koriander.

SERVE IT!

- Plaats de schaal of nachopan op een houten plank en serveer met servetten.



Meer inspiratie en producten vind je op santamariafoodservice.nl

Santa Maria

Recept voor 10 personen



NACHO'S MET ZALM EN TERIYAKISAUS

Ingrediënten

- 2 zakken Santa Maria Nacho Chips 475 g
- 300 ml Santa Maria Teriyaki Sauce
- 200 ml Santa Maria Guacamole Style Topping
- 300 ml Santa Maria Salsa
- 2.5 kg zalmfilet
- 250 g gemengde sla
- 5 limoenen, gehalveerd

Bereidingswijze

MIX IT!

- Wrijf de zalm aan weerszijden in met de teriyakisaus en verpak in bakpapier.
- Leg de ingepakte zalm zo'n 30 tot 40 minuten op de grill of in een oven op 85°C. De kerntemperatuur van de zalm moet ongeveer 68 tot 71°C zijn.
- Leg de halve limoenen kort op de grill.

LOAD IT!

- Haal de zalm uit het bakpapier en trek het vlees los met een vork.
- Garneer met de gemengde salade en limoen.

SERVE IT!

- Serveer met de nacho chips, guacamole-topping en salsa.



Meer inspiratie en producten vind je op santamariafoodservice.nl



NACHO'S MET CHIPOTLE-KIP

Ingrediënten

- 2 zakken Santa Maria Nacho Chips 475 g
- 50 g Santa Maria Sliced Green Jalapeños Hot
- 500 g geraspte kaas

Vulling

- 30 g Santa Maria BBQ Rub Chipotle & Citrus
- 500 g kippendijfilet
- 20 ml bakolie

Toppings

- 300 ml Santa Maria Chipotle Sauce
- 0.5 rode paprika, in blokjes
- 50 g rode ui, gesnipperd
- 15 g verse koriander

Bereidingswijze

MIX IT!

- Snijd de kip in blokjes en bak het in de olie goudbruin, voeg de rub toe en roer goed om.
- Verdeel de nacho chips over een ovenschaal of nachopan, meng met de helft van de geraspte kaas en verdeel de kip en jalapeño's over de nacho's. Bestrooi met de rest van de kaas.
- Gril in de oven, 10 minuten op 200°C, totdat de kaas gesmolten en goudbruin is.

LOAD IT!

- Trek met de chipotle-saus mooie strepen over de loaded nachos, bestrooi met blokjes rode paprika, rode ui en koriander.

SERVE IT!

- Plaats de schaal of nachopan op een houten plank en serveer met servetten.



ASSORTIMENT

**NO FORKS**

Productnaam		EAN CE
Chips		
Nacho Chips	475 g x 12	7311310032128
Tortilla Chips BBQ	475 g x 12	7311310032081
Tortilla Chips Cheese	475 g x 12	7311310032098
Tortilla Chips Salted	475 g x 12	7311310032104
Tortilla Chips Chili	475 g x 12	7311310032111
Toppings		
Sliced Green Jalapeños Hot	900 g x 6	7311310044282
Sliced Green Jalapeños Hot	3065 g x 2	7311310044459
Sliced Green Jalapeños Hot	3000 g x 3	7311310045630
Sauzen		
Cheddar Cheese Sauce	3000 g x 3	7311310044527
Taco Sauce Hot	3700 g x 2	7311310045524
Taco Sauce Hot	800 g x 8	7311312002174
Taco Sauce Mild	3700 g x 2	7311310045531
Taco Sauce Mild	800 g x 8	7311312002105
Chunky Salsa Medium	2250 g x 3	7311310454975
Guacamole Style Topping	940 g x 6	7311310455675
Salsa	950 g x 6	7311310455774
Sriracha Sauce	980 g x 6	7311311018466
Bourbon BBQ Sauce	1100 g x 6	7311311018473
Chipotle Sauce	890 g x 6	7311311018480
Sweet Chili Sauce	1100 g x 6	7311311018503
Teriyaki Sauce	1090 g x 6	7311311018510
Habanero Cheese Sauce	970 g x 6	7311311018527
Pulled Oats		
Pulled Oats Natural	1500 g x 4	7312632005548
Kruiden		
Taco Original Spice Mix	532 g x 6	7311311013690
Fajita Spice Mix	532 g x 6	7311311013706
Pulled Pork Rub	545 g x 6	7311311013652
Beef Brisket Rub	545 g x 6	7311311013669
Jamaican Jerk Seasoning	510 g x 6	7311311013683
BBQ Rub Chili	500 g x 6	7311311012754
BBQ Rub Herbs	580 g x 6	7311311012761
BBQ Rub Steakhouse	565 g x 6	7311311012778
BBQ Rub Chipotle & Citrus	650 g x 6	7311311013256
Tellicherry Black Pepper	210 g x 6	7311310414078
White Pepper	255 g x 6	7311310414177
Rock Salt	455 g x 6	7311310414276
Chili Explosion	275 g x 6	7311310414375
Lime Pepper	310 g x 6	7311310414474
Roasted Garlic & Pepper	265 g x 6	7311310414573
BBQ & Grill Mesquite	285 g x 6	7311310414672
Kimchi Spice Mix	315 g x 6	7311311018442
Pickling Spice Mix	400 g x 6	7311311018459

NO FORKS



Santa Maria
Sallandhaven 2
3433 PS Nieuwegein

info@santamaria.eu
telefoon: 030 6023490



Meer weten? Ga naar
santamariafoodservice.nl