

Kuum koer ja külm mädarõikalumi

REPRO

Grillihooaeg kestab ja õnneks ei tähenda väljas söömine vaid lihapalade restil küpsetamist, vaid huvitavaid ja tervislikke lisandeid ning uudseid maitseelamusi pakkuvaid vahepalasid.

Värskeid ideid, mis hästi sobivad väljas söögi tegemiseks, pakub Ari-gato kohviku ja *catering*'i peakokk Erlis Schönberg.

Gruusia šašlõkk grillitud tortiljal koos marineeritud sibulaga

- Rannarootsi Gruusia šašlõkki
- 500 g mugulsibulat
- 200 g punaseid sõstraid
- 2 sl suhkrut
- kuni 1 tl soola (maitse järgi)
- tortilja

Sibula marineerimiseks ei ole äädikas ainuke võimalus. Palju tervislikum on seda teha oma aiast korjatud punaste sõstardega. Lisaks piisavale happelisusele annab sõstar siiruveerilisele sibulale kena punaka tooni.

Kõigepealt hakkige sibulad rõngasteks või ribadeks. Segage kokku punaste sõstardega. Ärge kartke sõstraid lõhkuda – sõstra happeline mahl aitab sibula maitset leevendada. Maitsestage sibulaid ja sõstraid suhkrut ning soolaga. Jätke sõstrad-sibulad tõmbama kuni grillile panekuni.

Küpsetage šašlõkk ja tortilja grillil ning serveerige koos siiruveeriliste sibulatega.



Reedese saunaõhtu rukkisändvitš meestele

- 450 g Rannarootsi toorvorstikesi sinihallitusjuustuga
- marineeritud räimefilee
- kartuli-munasalat
- musta leiba

Grillige toorvorstikesed kenasti kuldpruuniks. Lõigake vorstid diagonaalis õhemaks, siis istuvad nad leiva vahele paremini. Segage keedetud kartulist, riivitud keedumunast, majoneesist ja sinepitäpist kokku salat.

Grillige ka musta leiva viilud ja serveerige nii: musta leiva viilule munasalat, sellele vorstikesed, räimefilee, seejärel jälle munasalat ning kõige peale musta leiva viil. Rohelisega ärge nähke vaeva. See on rohkem naiste teema!

Suruge sändvitš õrnalt käega kokku ja lõigake diagonaalis pooleks. Kui aga liiga isutab ja lõigata ei jõua, võib kohe sööma hakata.

Rukkisändvitš on grillipeo või saunaõhtu hea kõhutäis, mille puhul saab näpud puhtana hoida ja teine käsi on vaba näiteks karastusjoo jaoks.

Suviselt jahutatav mädarõikalumi

- 60 g mädarõigast
- 100 g hapukoort
- maitsestatamiseks soola

Segage kõik koostisained omavahel ja maitsestage. Vooderdage toidukilega plastkarp ja valage segu selle sisse. Kile on selleks, et külmutatud segu hiljem karbist paremini kätte saada.