



Kintsuliha on küps ja ootab salatisse saamist.

TASUB TEADA

Eksootilised viljad

■ **Pomelo** on pomeli (apelsinitaoline tsitruseline) ja greibi ristamisel saadud villi.

■ **Hurmaa** ehk diospüür ehk kikiploom on Ida-Aasiast pärit puuvilli. Välimuselt meenutab hurmaa tuntud viljadest välimuse poolest kõige rohkem tumekollast tomatit, aga maitseb magusalt.



Muffinitainaga tuleb täita pool vormi, muidu pikeneb küpsemisaeg. Murakad võib lisada kohe jää pealt võetuna. Maitsevad muffinid saab ka ingveri ja õunatükikestega.

Retseptid

Kerge salat jõuludeks

Neljale

- 80 g lehtjääsalatit
- 80 g rukolat
- 2 hurmaad
- ½ pomelot
- 2 pirni
- 1 sl võid
- 1 sl suhkrut
- sl sidrunimahla
- sl seederänniseemneid
- 50 g jõhvikad

Salatikaste

- 3 sl sidrunimahla
- 1 tl mett
- 0,5 tl soola
- 1 tl Santa Maria tšilli ja laimi maitseainesegu
- 1 dl õli

Kana

- 500 g kana kintsuliha
- 1 sl õli
- 1 sl Santa Maria Cacao & chilli maitseainesegu

Valage kana kintsulihale õli ja lisage maitseainesegu, segage läbi ning asetage küpsetuskotti. Küpsetage 200° juures 15–20 minutit, kuni liha on küps.

Asetage salatilehed umbes 10 minutiks jääkülma vette, seejärel nõrutage ja tõstke serveerimisvaagnale.

Sulatage pannil või ja suhkrut ning lisage pirniviliid ja sidrunimahl, kuumutage paar minutit.

Eemaldage pomelol viljaliha ja näppige see väiksemateks tükkideks. Koorige hurmaa ja lõigake parajateks viiludeks. Asetage puuviljad kihiti salatilehtedele.

Lõigake kanalihast viilud, riputage soovi korral peale tsipa soola ja tõstke salatile. Kõige tipuks kaunistage salat jõhvikate ning kuival pannil röstitud seederänniseemnetega.

Segage omavahel sidrunimahl, mesi, tšilli ja laimi maitseainesegu ning sool, lisage pidevalt kloppides õli. Niristage kaste salatile vahetult enne serveerimist

Piparkoogi-maitseelised muffinid

- 2 muna
- 1 dl suhkrut
- 100 g võid
- 1,5 dl nisujahu
- 1 tl Santa Maria küpsetuspulbrit



Muffinid on valmis.

- 2 tl Santa Maria piparkoogi-maitseainet
- 100 g murakaid
- tuhksuhkrut

Vahustage munad suhkruga ning lisage peene joana sulatatud või.

Segage omavahel kuivained ja lisage läbi söela munavahu-

le. Segage ettevaatlikult ühtlaseks tainaks, mis tõstke supilusika abil vormidesse, nii et täidate neist ½.

Asetage igasse vormi ka 3–4 murakat ja küpsetage 220° juures umbes 12–14 minutit. Enne serveerimist puistake üle tuhksuhkruga.