



Asetage segu sügavkülmikusse seniks, kuni see on täielikult külmunud.

Võtke segu karbist ja purustage köögikombainis või saumikseriga peeneks lumetaoliseks puruks. Seejärel pange puru tagasi sügavkülmikusse ja tooge lauale alles siis, kui grill-liha juba väärikat lisandit ootab.

Mädarõikalumi on hea vaheldus tavapärasele grillilisanditele ja igapäevasele dipikastmele. Grillilt tulnud kuuma lihaga sõbruneb mädarõikalumi taldrikul kiiresti. Kuuma suvepäeval sulab lumi ka salatite sobivaks kastmeks.

Suletud kaanega karbis säilib hapukoore-mädarõikalumi sügavkülmikus pikka aega.



Kase-õunamahla- ja rabarberiglasuur

- 200 g kasemahla
- 200 g õunamahla
- 250 g sojakastet

- 1 oks jämedalt hakitud värsket tüümiani
- 2 sihvakat hakitud rabarberit

Valage vedelad koostisosad paksu põhjaga potti ja kuumutage ilma kaaneta keemise piirini, kuid ärge laske keema tõusta. Tunnikese pärast võite lisada tüümianioksa ja hakitud rabarberi. Keetke seni, kuni tömmis hakkab muutuma glasuurjaks ja veidikene paksenema. Jätke maitsed veel 12 tunniks tõmbama.

Kasutage tömmist grillvorstide glasuurimiseks. Glasuur kandke vorstidele grillimise lõpuosas, ja jumeakas ning isuäratav läige on tagatud.

Tömmis säilib külmikus suletud purgis kuni kaks nädalat.

Kuum paprika-fetajuustukoer

- Rannarootsi paprika-fetajuustu grillvorsti
- tortilja

Üks maailma populaarsemaid kiirsööke on *hot dog*. Sama kiirelt valmib ka meie kuum koer. Tortilja sisse keeratud vorsti sees on kõik vajalik olemas – fetajuust, mis kastmena suus sulab, ning paprika, mis lisab mahlasust ja särtsu.

Grillige vorstid kuldpruuniks, keerake grillitud tortilja sisse ja nautige.

Isegi kui vorstid peaksid praksuga viistama hakkama, pole sellest midagi. Keerake need kiiruga grillitud tortiljasse ja keegi ei saa arugi, mis on juhtunud. Pigem lisavad vorstist voolavad mahlad kuumale koerale vunki juurde.

