

Sensatsioonilised salatid

KARTULISALAT SALAAMI JA OLIIVIDEGA

500 g väikesi värseid kartuleid
175 g ube
60 ml oliiviõli
30 ml sidrunimahla
3 sl pesto
1 purustatud küüslauguküüs
10 g viilutatud salaamit
12 musta oliivi
Keetke kartuleid soolases vees 10–15 minutit. Nõrutage ja keerate kartulid salvrätikusse, et eemaldada niiskus. Lõigake kartulid pooleks ja pange kaussi. Vahepeal lõigake oad pooleks ja keetke 5 minutit. Nõrutage, seejärel värskendage neid külmas vees.

Segage teises kausis oliiviõli, sidrunimahl, pesto ja küüslauk. Valage saadud kaste soojadele kartulitele, lisage maitseained. Jätke üheks tunniks kaetult toatemperatuuril seisma, et maitseid korralikult läbi imbuksid.

Lõigake salaami ribadeks ja lisage salatile koos ubade ja oliividega.

PIRNISALAT SINIHALLITUSJUUSTUGA

8 suurt saaviilu
2 sl oliiviõli
50 g riivitud parmesani juustu
25 g võid

1 sl pruuni suhkrut
1 sl hakitud koriandrit
2 piri, südamed eemaldatud, viilutatud
50 g rukolat
½ kurki, viilutatud
1 punane sibul, viilutatud
20 g sinihallitusjuustu
Kuumutage ahi 180 kraadini. Piserdage saaviilule oliiviõli ja puistake pisut parmesani juustu. Asetage küpsetuspaberile ja küpsetage 15 minutit, kuni saiad on kuldsed ja kröbedad.

Sulatage pannil keskmises kuumuses või. Lisage pruun suhkur ja koriander, kuumutage 1 minut. Lisage pirnivillud ja kuumutage 2 minutit, kuni need on kuldsed.

Serveerimiseks asetage saaviilud taldrikule ja pange neile peale rukolat, kurki, sibulat ja juustu. Kõige peale asetage pirnivillud ja kallake pannil oleva vedelikuga üle. Riputage peale pisut musta pipart.

HERNE-SPINATI-FETA-SALAT

100 ml oliiviõli
1 punane tšillipipar, seemnevaba ja hakitud
6 küüslauguküünt, purustatud
2 punast sibulat, hakitud
100 ml veiniaädikat
1 kg purk konservherneid, nõrutatud



100 g värseid spinatilehti
2 sl värskest hakitud koriandrit
1 sl värskest hakitud peterselli
115 g jämedalt tükeldatud fetajuustu
sibulapealseid
2 sl piparmündilehti, hakitud
5 tomatit, viilutatud
Kuumutage oliiviõli pannil. Lisa-

ge tšillipipar, küüslauk ja sibul. Kuumutage kõrgel temperatuuril 5 minutit. Lisage äädikas, kuumutage 2 minutit. Valage pannilt kaussi, lisage herned. Jätke tunniks marineerima.

Lisage ülejäänud koostisosad, segage hoolikalt, jätke seisma 10 minutiks, serveerige.

Allikas: Family Circle

RETSEPT

Selle suve moos

Konkursile on saanud esimesed retseptid.

Eve Roomets Võrumaalt kirjutab, et talle meeldib eelkõige pohlamoo. Kui pole aega aga pohlale minna, siis keedab õunamoosi aroonia- ja pihlakatega. "Olen pannud ka vaniljet, see annab mõnusa lõhna, ütleb ta.

ÕUNA-ARONIA-PIHLAKAMOOS

1 l arooniaid
4 l õunu
1 l pihlakaid
Suhkrut maitse järgi.

KRISTI LIBA-MURAKAMOOS

1 kg tikreid
1 kg porgandeid
800 g suhkrut (soovitavalt pruunsuhkrut)
2 dl vett
Puhastage tikrid. Koorige porgandid ja riivige need peene riiviga. Seejärel keetke riivitud porgandid poolpehmeks. Lisage terved tikrid ja suhkur ning keetke 15–20 minutit. Aeg-ajalt segage ja eemaldage tekkinud vaht. Valmis keedis valage purkidesse ja kaanetage. Head isu!

Saatja KRISTI NIGUL



Ootame teie moosiretseptide e-posti aadressil retsept@maaleht.ee või postiaadressil Toompuiestee 16, 10137 Tallinn, märgusõna "Retsept". Vt ka Targu Talita tagakaant.

Saatja EVE ROOMETS