



Kiivi-ananassijook

- 3 hästi valminud kiivit
- 1 roheline õun
- 1 banaan
- 2 dl ananassimahla
- 2 dl piima
- 3 sl suhkrut

Koorige ja tükeldage puuviljad, püreestage, lisage suhkur, mahl ja piim ning mikserdage vahule. Serveerige joogikõrrega.

Kiivijook

- 4 küpset kiivit
- 3 dl piima
- ½ l vanillijäätist
- 3 sl tuhksuhkrut

Koorige kiivid ning mikserdage koos piima ja jäätisega.

Banaani-ananassijook jäätisega

- 1 purk tükeldatud ananassi (820 g)
- 1 banaan
- ½ l vanilli- või banaanijäätist
- 2 dl piima

Segage kõik koos mikseris ja serveerige.

Maasikapiim

- 2 kl maasikaid
- 1–2 sl mett
- 1 l piima

Segage kõik koos mikseris ja serveerige.

Soe maasikapiim

- 2 kl suhkruta maasikamahla
- 2 kl linnaseekstrakti
- 1 l piima

Segage mahl linnaseekstraktiga ja kloppige juurde kuum piim. Serveerige kuumalt või külmalt.

Aedviljakokteil

- 250 ml tomatimahla
- 250 ml porgandimahla
- 250 ml ananassimahla
- 100 ml rabarbrimahla
- 150 ml purustatud jäätükke
- suhkrut
- soola
- jahvatatud musta pipart

Mikserdage mahlad ja maitsestage vastavalt soovile.

KADRIN LINNA

Kanavardad

- 3 naha ja kondita broileririnnakut
- 5 sl õli
- 4 küüslauguküünt
- 2 tl jahvatatud musta pipart
- 1 tl soola
- 1 tl jahvatatud mustkõõmneid
- 3 tl suhkrut
- 1 sl sojakastet
- 3 sl hakitud koriandrilehti
- 2 tšillit

Tšillit eemaldage seemned ja segage koos ülejäänud ainetega mikseris pastaks. Lõigake rinnakust fileeribad, suruge vardasse ja määrige maitseaineseguga üle. Pange mittemetallist anumasse, katke pealt kinni ja jätke vähemalt neljaks tunniks külmikusse. Küpsetage grillil mõni minut, siis pöörake varrast, määrige veel maitseainet peale ja grillige ümberringi, kuni liha on hõrgult pruunikas. Selle maitseainesegu asemel võite määrida kanavardaid oliivivõidega.

Grillitud porru

- porru valgeid ebavarsi
- õli

Puhastage ja peske porruvarred, eemaldage lehed, blanšeerige. Määrige tahendatud varred õliga ja küpsetage kalarestil mõlemalt poolt. See on mõnus lisand kalarougaadele.

Lihne banaanijook

- 3 banaani
- ½ tl sidrunhapet
- ½ l vett

Kooritud banaanid lõigake õhemateks viiludeks, pange suuremasse klaaskaussi. Segage vee hulka sidrunhape ja valage banaanilõikudele. Katke kauss kaanega ja asetage 24 tunniks jahedasse, siis kurnake vedelik. Serveerimisel lahjendage veega, nii et saaksite 1 või 1 ½ l aromaetset jooki.



REPRO