



IDEE!

PANEERITUD KRABITOOTED SUVELAUAL – LIHTSALT VÕI PÕNEVALT



Suvised ideed
restorani **Basiilik**
peakokalt
KARMO HAASILT

SÜTEL KÜPSETATUD KRABIVARDAD

Lisaks praadimisele ja küpsetamisele saab paneeritud VICI tooteid väga edukalt kasutada ka **GRILLIMISEL**. Näiteks siis, kui aega napib jändamaks lihaga, aga ilm on suviselt soe ning umbses köögis ei taha kuidagi süüa valmistada.

VICI PANEERITUD KRABIKROKETID RUKOLA- TOMATISALATI JA KAPPARI- PARMESANIKASTMEGA

Kui soovid suvisele lauale midagi erilist, proovi kätt järgmise salatiga.

ALUSTUSEKS VALMISTA KAPPARI-PARMESANIKASTE

2 tl väikesi kappareid
1–2 küüslauguküünt
70 g kohvikoor
2 sl külmpressitud oliiviõli
1 sl riivitud parmesani
1 sidrunisektor
jahvatatud musta pipart
soola või meresoola

Purusta küüslauguküüned, haki kapparid peeneks. Tõsta kõik kastrulisse ning lisa kohvikoor ja oliiviõli. Kuumuta tasasel tulel keemiseni, lisa riivitud parmesan ning kuumuta, kuni juust sulab kastmes. Sega aeg-ajalt, et juust põhja ei kõrbeks. Maitsesta soola ja pipraga, tõsta tulelt maha. Lõika sidrunist sektor ning pigista sellest kastmesse mahla. Jäta toit pliidi servale sooja.

Sütel küpsetatud varraste jaoks osta poest paar pakki paneeritud krabipulki, krabi-kroketeid või krabiliha ning oledki valmis grillima. Lase toodetel väheke sulada, kuni süütad lõket, siis on lihtsam neid töödelda.

Grillimiseks on vaja veidi fooliumit ja puust grillimisvardaid. Nüüd pole muud kui aja paneeritud krabitooted vardasse, piserda kergelt üle oliiviõliga (kui soovid) ning keera vardad ükshaaval fooliumisse.

Aseta sütele ja lase küpseda, vahepeal pöörates. Umbes 8 minutiga on grillivardad valmis.

Krabivarraste juurde võid poest osta kirss-tomateid. Lüki need samuti vardasse ja määri külmpressitud oliiviõliga. Peale riputa soola, musta pipart, värsket hakitud basiilikut. Keera kõik fooliumisse ning küpseta koos krabivarrastega.

Tomati asemel võid loomulikult kasutada erinevaid köögivilju, nagu suvikõrvitsat, munataime, kurki, paprikat jne.

RUKOLA- TOMATISALAT

30 g rukolat
1 tk (100 g) tomatit (soovitav kobartomat)
30 g päikesekuivatatud tomatit
50 g jääsalatit ehk frillit
Lõika tomat sektoriteks, rukola ja frillice rebi väiksemaks. Sega kõik kergelt kokku ning tõsta taldrikule, millelt soovid toitu serveerida. Peale võid tsipa riputada soola-pipart.

Paneeritud krabikroketid (või ka paneeritud krabisõrad, krabiliha, krevetid) prae pannil või fritüüris.

Kuumad palad tõsta jahedale salatile, nirista üle sooja kastmega ja kaunistada pealt hästi õhukeste sidruniviiludega.

Saad värvika ja suviselt kerge roa!