

Toite tulisest Tai köögist

Külmal talvel tasub proovida Tai köögi tuliseid maitseid. Need pakuvad toidulauale mõnusat vaheldust ning uusi maitseavastusi.

Eksootiliste roogade valmistamise muudab lihtsamaks asjaolu, et kauplustest leiab juba valmis kastmeid, maitseainesegusid, nuudleid ja kookospiima. Kõige laiemat sortimenti leiab kaubamärgi Santa Maria alt ning nende toodete abil valmistab valiku Tai toite meisterkokk Ilmar Räni, kelle retseptide järgi võite ka ise neid roogi katsetada.

Taipärane supp laimi ja krevettidega

- 300 g bataati
- 200 ml kreemjat kookospiima
- 400 ml kanapuljongit

- 200 g külmutatud rohelisi herneid
- 1 pakk Santa Maria Tom Kha maitseainesegu
- 200 g krevette
- 2 laimi
- lehtkoriandrit

Koorige bataat ja keetke kanapuljongis pehmeks (u 10 minutit). Lisage kookospiim, herned ja maitseainesegu ning kuumutage keemiseni. Serveerige koos krevettide, laimiviilude ja lehtkoriandriga.

Hautatud sealiha austru-küüslaugukastmes

- 600 g sealiha
- 1 pakk Santa Maria vokikastet austru ja küüslauguga
- 2 sl suhkrut

Serveerimiseks

- 1 pakk munanuudleid
- 1 ribadeks peenestatud punane sibul
- hakitud lehtkoriandrit, värsket viilutatud tšillit

Lõigake sealiha 3x3cm kuubikuteks ja pruunistage potipõhjas. Lisage 100 ml vett, vokikaste ja suhkur ning kuumutage keemiseni. Vähendage kuumust ja

LAURI LAAN

hautage madalal kuumusel, kuni liha on pehme (1,5–2 tundi). Seejärel tõstke lihatükid kastmest, soovi korral eemaldage rasv ning jätkake keetmist, kuni kaste on paksenenud ning siirupja konsistentsiga. Lisage liha kastmele ja kuumutage läbi. Serveerige kuumalt koos munanuudlitega, kaunistage sibula, tšilli ja lehtkoriandriga.

Ingveri-sidrunheina kanavokk

- 2 sl toiduõli
- 300 g kana kintsufilee ribasid
- 1 peenteks ribadeks lõigatud porgand
- 1 peenteks ribadeks lõigatud punane sibul
- 1 ribadeks lõigatud punane paprika
- 1 pakk vokinuudleid
- 1 pakk Santa Maria ingveri-sidrunheina vokikastet

Serveerimiseks

- peotäis hakitud värsket koriandrit
- ½ viilutatud laimi

Pruunistage kanaribad mõlemalt poolt, järk-järgult lisage köögiviljad ja nuudlid ning vokkige läbi, lisades ka veidi vett. Lisage kaste, segage ja kuumutage, kuni nuudlid on pehmed. Serveerige koos lehtkoriandri ja laimiga.

Taipärane lõhe

- 200 g 3x3cm kuubikuteks lõigatud lõhet
- 2 sl toiduõli
- 1 peenteks ribadeks lõigatud porgand
- 1 peenteks ribadeks lõigatud punane sibul
- 1 ribadeks lõigatud punane paprika
- 1 pakk Santa Maria rohelise karri kastet
- peotäis hakitud värsket koriandrit
- ½ viilutatud laimi
- 1 pakk Santa Maria riisinuudleid

Kuumutage vesi keemiseni ja leotage nuudleid 3–4 minutit, kuni need on pehmed. Küpsetage lõhe mõlemalt poolt, järk-järgult lisage köögiviljad ja vokkige läbi. Seejärel lisage karrikaste ja kuumutage keemiseni. Serveerige koos riisinuudlite ja hakitud koriandriga.

Panang – veiseliha karrikastmega

- 2 sl toiduõli
- 300 g õhukesi veiselihaviile
- 1 peenteks ribadeks lõigatud porgand
- 1 ribadeks lõigatud punane paprika
- 1 pakk Santa Maria punase karri kastet
- peotäis hakitud värsket basiilikut
- ½ viilutatud laimi
- 1 pakk munanuudleid

Keetke nuudleid 3–4 minutit, kuni need on pehmed. Pruunistage veiselihaviilud

