

Pomelosalat kaalikaga

- 1 pomelo
- 1 keskmise suurusega kaalikas
- 2 sl külmpressõli
- 1/2 sidruni mahl
- 1 tl musti või harilikke köömneid või musta seesami seemneid
- 1 tl värsket tüümiani või piparmünti
- maitseks veidi suhkrut ja soola

Puhastage pomelo ja eraldage mahlakotikesed üksteisest võimalikult väikeste kogumikena. Peske kaalikas, koorige õhukeselt ning riivige jämedalt. Sidrunimahlast, õlist ja suhkrust segage salatikaste. Segage kõik komponendid omavahel läbi ja tõstke salat tunniks külmikusse.

Pomelosalat porruga

- 1 pomelo
- 200 g porru
- 2 sl külmpressõli
- 1–2 sl valget veiniäädikat
- 1 sl peeneks riivitud värsket ingverit
- maitseks veidi suhkrut ja soola

Puhastage pomelo ja eraldage mahlakotikesed üksteisest võimalikult väikeste kogumikena. Puhastage porru, lõigake pikuti pooleks. Valgem ebavarre osa lõigake risti peenteks ribadeks ja mahlakam roheline osa väikese nurga all laiemateks ribadeks. Õlist, äädikast ja suhkrust segage salatikaste. Segage kõik komponendid läbi ja tõstke salat tunniks külmikusse.

Pomelosalat krevettidega

- 1 pomelo
- 200–300 g keedetud kooritud krevet
- 2–3 punast mugulsibulat
- 2 sl külmpressõli
- 1–2 sl sidrunimahla
- 1 sl peeneks hakitud värsket tilli
- maitseks veidi suhkrut ja soola

Puhastage pomelo ja eraldage mahlakotikesed üksteisest võimalikult väikeste kogumikena. Valmistage õlist, sidrunimahlast ja suhkrust salatikaste. Puhastage mugulsibulat, lõigake need pikuti pooleks ja seejärel risti õhukesteks viiludeks. Segage kõik komponendid omavahel läbi ja tõstke salat pooleks tunniks külmikusse.

Pomelosalat porgandiga

- 1 pomelo
- 3–4 suuremat porgandit
- 2 sl külmpressõli
- 1/4 klaasi hapumat mahla
- 3–4 sl mett
- 2–3 sl jämedalt purustatud Kreeka pähkleid
- 1 sl näppude vahel puruks rebitud värskeid melissilehti

Puhastage pomelo ja eraldage mahlakotikesed üksteisest, jättes osa ka suuremasse kogumikku. Puhastage porgandid ja riivige jämedalt. Mahlast, õlist ja meest segage salatikaste. Nüüd segage kõik komponendid peale melissi omavahel läbi. Tõstke salat tunniks külmikusse. Enne serveerimist segage kergelt läbi ja puistake peale rebitud melissilehti.

Pomelosalat banaaniga

- 1 pomelo
- 2–3 tihkema viljalihaga banaani
- 1–2 sl külmpressõli
- 1 sidruni mahl
- 3–4 sl naturaalselt marja-, vahtra- või palmisiirupit
- 1 sl peeneks lõigatud sidrunheina (võib asendada sidrun-liivatee või sidrunbasiilikuga)

Puhastage pomelo ja eraldage mahlakotikesed üksteisest, jättes osa ka suuremasse kogumikku. Koorige banaanid ja lõigake 0,5 cm paksusteks viiludeks. Õlist, mahlast ja siirupist valmistage salatikaste. Segage kõik komponendid omavahel läbi ja tõstke salat tunniks külmikusse.

Pomelosalat peediga

- 1 pomelo
- 200–250 g toorest aedpeeti
- 1 sidrun
- 1–2 sl külmpressõli
- maitse järgi pruuni suhkrut
- 1 tl musti või harilikke köömneid või musta seesami seemneid
- näpuotsaga Pan-soola

Puhastage pomelo ja eraldage mahlakotikesed üksteisest võimalikult väikeste kogumikena. Peske sidrun ja riivige välimine värviline koor õhukeselt. Sidrunimahlast, õlist ja 1 tl pruunist suhkrust valmistage salatikaste. Peske peet, riivige peeneks ja segage kohe juurde salatikaste. Segage kõik korralikult läbi ja lisage maitse järgi pruuni suhkrut. Valmis salat tõstke tunniks külmikusse. Enne serveerimist segage salat veel kord korralikult läbi.

Pomelosalat punase sibula ja granaatõunaga

- 1 pomelo
- 1 granaatõun
- 2–3 punast mugulsibulat

- 2 sl külmpressõli
- 1–2 sl valget veiniäädikat
- maitse järgi pruuni suhkrut ja tibake soola

Puhastage pomelo ja lõigake terava noaga risti rööngjalt katki granaatõuna väline koor. Seejärel murdke õun pooleks – nii jäävad kõik seemned terveks ega eraldu mahla. Eraldage ettevaatlikult granaatõuna mahlakad seemnepaunad. Puhastage sibulat ja lõigake õhukesteks viiludeks.

Valmistage õlist, äädikast ja 1 tl suhkrust salatikaste. Esmalt segage korralikult läbi pomelo, sibul ning salatikaste. Seejärel segage kergelt juurde granaatõun ja ülejäänud suhkur. Tõstke salat tunniks külmikusse. Enne serveerimist segage kergelt läbi.

Pikantne puuviljasalat

- 1 klaas punaseid viinamarju
- 1 pomelo
- 10 datlit
- 6–8 kuivatatud viigimarja
- punast veini
- 2–3 sl jämedalt purustatud Kreeka pähkleid
- maitse järgi suhkrut

Lõigake datlid ja viigimarjad väiksemaks, asetage klaasi ja valage peale nii palju punast veini, et see kahekordselt ületaks puuviljade mahtu. Tõstke klaas ööpäevaks külmikusse.

Puhastage pomelo ja eraldage mahlakotikesed üksteisest, jättes osa ka suuremasse kogumikku. Peske viinamarjad ja lõigake terava noaga pooleks. Segage nüüd kõik komponendid omavahel läbi ja serveerige kohe koos jäätise või vahu-koorega.

TOIVO NIIBERG

Räpina Aianduskooli kutseõpetaja



Pomelo sobib hästi salatitesse.