

Toite värsketest ja suitsutatud räimedest

REPRO

Külmad salatid, soojad road ja pirukad meie rahvuskalast räimest.

Tavaliselt lisatakse kalatoitude maitsestamiseks rohkelt tomatit: lõigatakse hulka tomativiile, segatakse juurde konservtomatit või -pastat ja -püreed. Selline maitsestamisviis on küll hea, ent muutub pikapeale üksluiseks. Vahelduseks proovige midagi muud, lisades hoopis õuna, hapukurki, banaani, karrit või kappareid.

Räimesalat õuntega

- ca 20 praetud räime
- 8 keedetud kartulit
- 3 hapukat õuna
- 1 kl kastet
- 2–3 keedetud muna
- peenestatud tilli

Koorega keedetud kartulid koorige ja lõigake kuubikuteks. Plekilised ja tihke koorega õunad puhastage, eemaldage seemnekambriid, koorige ja hakkige peeneks. Ilusaid õrnema koorega õunu pole vaja koorida. Kui tegu pole praetud räimefileedega, puhastage kalad luudest ja tükeldage, aga mitte väga pisikesteks tükideks. Asetage kõik vaheldumisi kaussi, peale valage meelepärane kaste. Kaunistage munalõikude ja peenestatud tilliga.

Itaaliapärase räimesalat

- 5–6 sütel küpsetatud räime
- 4 keedetud kartulit
- 2 keedetud porgandit
- 2 mahedat hapukurki
- 1 õun
- 1 väike purk või ½ kl konservherneid
- 1 banaan
- 1 kl majoneesi

Puhastage kalad nahast ja luudest, tükeldage. Koorega keedetud kartulid ja porgandid koorige ja lõigake viiludeks või kuubikuteks. Kurgid, õunad ja banaan lõigake õhukesteks viiludeks. Herneid nõrutage vedelikust. Tõstke kõik salati koostisosad vaheldumisi kaussi, peale valage majoneesi või hapukoore ja majoneesi segu. Segage ettevaatlikult, hoid-



ke enne serveerimist vähemalt 15 minutit külmas.

Suitsuräimesalat

- 8 keskmist või 4 suurt suitsuräime
- 2 suuremat õuna
- 1 sibul või porru
- 100 g juustu
- 2 sl tilli
- 1 sl hakitud sibulapealseid

Kaste

- ½ kl õli
- 1 sl veini- või õunaäädikat
- 2 tl suhkrut
- ½ tl soola
- ½ tl jahvatatud valget pipart

Puhastage räimed, tükeldage. Juust ja õun lõigake väiksemateks kuubikuteks. Sibul hakkige peeneks, samuti till ja sibulapealsed. Segage kõik salatained kokku, peale valage loetletud ainetest valmistatud kaste. Enne serveerimist hoidke külmikus, et maitseed jõuaksid seguneda.

Punane suitsukalasalat

- 500 g suitsuräimi
- 2 keskmist keedetud peeti
- 4 keedetud kartulit
- ½ tl küüslaugusoola

Kaste

- 3–4 sl õli
- 2 sl veiniäädikat
- 2 tl sinepit
- ½ tl jahvatatud valget pipart

Puhastage räimed, tükeldage. Kooritud kartulid ja peetid lõigake suuremateks või väiksemateks tükikesteks. Maitsestage küüslaugusoolaga. Segage salat ühtlaselt läbi ja valage kastmega üle.

Räimede asemel võib kasutada ka muud suitsukala.

Suitsuräimesalat kapparitega

- 6 suuremat suitsuräime
- 4 keedetud muna

- 4 keedetud kartulit
- ½ porrut
- peotäis rohelist salatit
- 3 sl kappareid
- 2 sl hakitud tilli

Kaste

- 200 g hapukoort (10%)
- 2 sl riivitud mädarõigast
- 1 sl veiniäädikat
- 1 tl suhkrut
- soola

Peske ja tahendage salatilehed, laduge suurema vaagna keskosale. Puhastatud tükeldatud suitsuräimed asetage salatile. Hakkige kõvaks keedetud munad ja lõigake kartulid kuubikuteks. Porru viilutage õhukesteks ratasteks. Sättige need rühmiti ümber kalatükkide. Segage loetletud ainetest kaste ja valage vaagnale. Kaunistage tilli ja kapparitega.

Rootsipärsed suitsuräimed

- 6 suitsuräime
- ½ kl peedikuubikuid
- 2 sl kappareid
- 1 punane sibul

Kaste

- 3 sl magusat sinepit
- 2 sl veiniäädikat
- ¾ kl õli
- peenestatud tilli

Puhastage ning tükeldage räimed ja laduge salatikaussi. Hakitud till segage sinepi ja veiniäädikaga, vajadusel lisage suhkrut ja kiiresti segades kallake juurde õli. Valage kaste tükeldatud kalafilleedele ja pange kauss külmikusse. Enne serveerimist kaunistage punase peedi, sibularaste ja kapparitega.

Keedetud õunaräimed

- 500 g räimefileed
- 2–3 õuna
- 1 kl kalaleent
- ½ tl soola
- ½ tl karrit
- peenestatud petersellilehti