



Safran.

45 minutit, kuni kana on pehme ja vedelik muutunud paksemaks kastmeks. Hautamise ajal pöörake kanatükke aeg-ajalt ümber ja lisage vajadusel vett. 15 minutit enne roa valmimist segage sisse sidruniribad ja oliivid.



Lõhe tomatikastmes.

### Lõhe (forell) safraniga maitsestatud tomatikastmes

(2-le)

- lõhe- või forellifileed
- 3 hakitud küüslauguküünt
- 1 värske hakitud tšillikaun
- 2–3 sl oliiviõli
- 500 g kooritud ja tükeldatud tomateid
- 1,5 tl suhkrut
- 0,4 tl safraniniite
- 4 cm ingverijuurt
- soola
- pipart

Tomatikastmes kala on tavaline Vahemere maade roog, mis valmib kiiresti. Selles retseptis olen kasutanud ingverit läbi küüslaugupressi pressituna. Soovi korral võib seda aga ka riivida või väikesteks tükkideks lõigata.

Kuumutage tšilli ja küüslauk pannil väheses õlis. Lisage tomatid, suhkur,

safran, ingver, sool, pipar ja laske hauda 10 minutit. Pange juurde ka kalafileed ning hautage valmimiseni, vahepeal neid ümber pöörates (umbes 10 minutit).

### Safrani panna cotta

(4-le)

- 2 želatiinilehte
- 1 vanillikaun
- 5 dl rööska koort
- 0,5 tl purustatud safranit
- 1 dl Muscovado suhkrut

*Panna cotta* on Itaalia magustoit – koorretarretis, väga maitsev. Miks mitte teha seda ka safraniga.

Pange želatiinilehed 10 minutiks külma vette ligunema. Poolitage vanillikaun ja kraapige seemned välja. Keetke röösk koor koos vanillikauna ja -seemetega. Lisage sooja koorsegusse ka safran ning suhkur. Pigistage želatiinilehed veest kuivaks ja lisage segule. Segage, kuni želatiin lahustub.

Valmis kreem pange magustoidupokaalidesse ja hoidke külmikus vähemalt 1 tund enne serveerimist.



Safrani panna cotta.



Safranipannkook.

### Kiire Gotlandi safranipannkook

(8-le)

- 1 kg riisiputru
- 0,5 tl purustatud safranit
- 2 tl suhkrut
- 3 muna
- 1 dl kooritud ja hakitud mandleid

See magustoit kuulub nendesse päevadesse, kus "tahaks midagi head...". Ja see ongi hea! Lisaks valmib väheses vaev ja ajaga.

Lisage riisipudrule purustatud safran ja suhkur. Segage ühekaupa juurde muna ning seejärel mandlitükid. Pange saadud pudrusegu 30x20 cm suurusesse ahjuvormi ja küpsetage ahju keskosas 30 minutit. Serveerige soojalt moosi või vahukoorega.