

Salateid ja kokteile

Suvised koolivaheaja lõpetuseks või uue õppeaasta alguse puhul tehke lastele pisike pidulaud.

Kõik lapsed, vanusest hoolimata, armastavad kartulisalatit ja kõrrega jookke.

Igal perel on oma lemmiksalat ja pikapeale väljakujunenud kindel valmistusviis. Vahelduseks võiks olla mõni teistsuguse koostisega salat, ehk hakkab meeldima, kui proovida. Kokteiliklaasist võite aga hoopis vedelat marjakisselli pakkuda.

Kartuli- ja õunasalat

- 6 keedetud kartulit
- 3 õuna
- 1 sibul
- 1 kl majoneesi või hapukoort
- rabarbrimahla
- maitserohelist
- soola
- suhkrut
- 1 tomat

Puhastage õunad, koorige kartulid ja sibul. Lõigake kõik väikes-

teks kuubikuteks ning segage majoneesi, hapukoore-majoneesi seguga või hapukoorega. Hapukoore maitsestamiseks võite kasutada rabarbrimahla, sel juhul lisage pisut suhkrut. Soolaga ärge liialdage, sellega rikute maitse ära. Tarvidusel võib igaüks seda soovi järgi lisada, kui salati juurde ei pakuta mõnda soolast lisandit. Valmis segatud salat asetage külma. Enne laualeandmist kaunistage salat pealt mõne petersellileheke ja tomativiiludega.

Kartulisalat kanaga

- 300 g keedetud kana
- 3–4 keedetud kartulit
- 1 kl rohelisi herneid
- 2 magusamat suveõuna
- 2 keedetud muna
- 1 suurem värske kurk
- 100 g musti ploome (värskeid või marineeritud)
- 1 ½ kl majoneesi
- soola
- suhkrut

Lõigake kõik ained peale kana ja ploome väikesteks kuubikuteks. Ploomid võite poolitada või lõigata neljaks. Jätke need kaunistuseks. Nahata kanalihast tehke pisut suuremad tükikesed. Segage kõik majoneesiga, maitsestage suhkruga ja soolaga ning paigutage tarvitamiseni külma.

Kartulisalat singiga

- 5–6 keedetud kartulit
- 100 g sinki
- 1 õun
- 1 sibul
- 2 keedetud muna
- 1 kl hapukoort
- riivitud mädarõigast
- hakitud tilli
- hakitud peterselli
- soola
- suhkrut

Lõigake peale maitserohelise kõik ained kuubikuteks. Lisage hapukoorele mädarõigast, maitsestage soola ja suhkruga ning valage kuubistatud materjalile. Hoidke külmas, hiljem kaunistage maitserohelisega.

Salat suitsukalaga

- 4–5 keedetud kartulit
- 300 g puhastatud suitsukala
- 2–3 keedetud muna
- 1 õun
- 1 kl hapukoort
- sinepit
- hakitud tilli
- soola
- suhkrut
- kaunistuseks väikseid tomateid

Tükeldage kartulid, munad, õun ja suitsukala. Kastmeks segage hapukoorele sinepit ja tilli, maitsestage soola ja suhkruga. Hoid-

ke vähemalt 1 tund külmas. Kaunistage tervete või tükeldatud tomatitega.

Salat arbuusiga

- 3–4 keedetud kartulit
- 200 g sinki või kalkuni praefliha
- 1 marineeritud kurk
- 1 paprika
- ca 100 g arbuusi
- 1 kl maitsestatamata jogurtit
- soola
- purustatud musta pipart

Tükeldage kõik koostisosad, singi võite õhukesteks ribadeks lõigata. Maitsestage jogurt soola ja pipraga ning valage salatile.

Salat juustuga

- 3 keedetud kartulit
- 200 g pehmet kitsejuustu
- 1 salatikurk (ca 15 cm)
- 250 g kirsstomateid
- 100 g tumedaid viinamarju
- 100 g rohelisi viinamarju
- 100 g röstitud maapähkleid
- 1–2 peotäit tammelehesalatit
- tükk jää- või peasalatit

Kaste

- 1 dl õli
- ½ dl veiniaädikat
- 2–3 tl suhkrut või mett
- 2 sl hakitud estragoni
- ½ tl purustatud musta pipart
- 2 tl sinepit
- 1 purustatud küüslauguküüs

Lõigake kartulid õhukesteks viiludeks, kurk kuubikuteks, poolitage viinamarjad ja tomatid. Külmas hoitud juustu on parem lõigata, tehke see parajateks suutäiteks. Purustage pähklid, need võivad olla ka muud sorti pähklid. Salatilehed rebige ribadeks. Salatikausi täitmist alustage salatist, raputage sellele kurk, kartulid, tomatid ja viinamarjad, peale tõstke juustutükid ja puistake pähklid. Osa kastmest piserdage salatile, ülejäänud andke lauale eraldi kannus.

Pange pähklid lauale eraldi kausikeses, kui sööjate seas on nende suhtes allergilisi inimesi.

Kaste valmistage kaanega purgis loksutades.

Arbuusikokteil vaarikatega

- 500 g arbuusi seemneteta viljaliha
- 1 kl vaarikaid
- värsket mündi

REPRO

