

Restoran Meat Market peakoka KAIRO ROOTS loominguks on kolm allolevat retsepti Luxveg salatisegu „Segu 7“ kasutamiseks

- Eestipärane sinepimee dressing :

Dijoni sinep 50g

Vedel mesi 50g

Õli

Sool

Sidrunimahl

KUIDAS TEHA?

Vispelda sinep, mesi, sidrunimahl ja sool. Koguaeg segades nirista vaikselt sisse rapsiõli. Maitse ja vajadusel lisa juurde kui tahad magusamat, hapumat või sinepilisemat. Sega kokku Eesti salatisegu Segu 7ga ja serveeri toidukõrvale.

- Itaalia dressing

Kvaliteetne oliiviõli: 50g

Sool: 20g

Suhkur: 10g

Riivitud küüslauk: 1 küüs

Laimi mahl

Röstitud seederänniseemned

Balsamico äädikas

Saia krutoonid

Parmesan

KUIDAS TEHA?

Oliiviõli, riivitud küüslauk, suhkur ja sool sega kokku. Sega kokku dressing Segu 7 salatiga.

Enne serveerimist puista peale seemned. Lisa balsamicot, saia krutoonid ja maitsejärgi riivi peale parmesani. Sobib imeliselt pastade ja lasanje kõrvale.

- **Jaapani dressing**

Riisiädikas: 20g

Seesamiõli: 20g

Rapsiõli: 10g

Suhkur: 10g

Sool: 10g

Koriander

Küüslauk 1 küüs

KUIDAS TEHA?

Haki küüslauk ja koriander hästi väikseks ja sega kokku kõik koostisosad Luxveg salatisegu Segu 7ga.

