



Restoran Mon Repos peakoka ERIK PROSVIRIN loominguks on kaks allolevat retsepti Luxveg salatisegu „Segu 7“ kasutamiseks

- Burrata Salat

VAJA LÄHEB:

- Burrata juust - 1 tk
- Viinamari seemneta (magus) - 100 gr
- Vaarika tomat - 1 tk
- Kollane tomat - 1 tk
- Kirsstomatid
- Oliiviõli - 3 spl
- Basiiliku pesto - 2 spl
- Luxvegi salatisegu „Segu 7“
- India pähkel
- Mango-sinepi-meedressing - 3 spl

KUIDAS TEHA?

Eemalda viinamarjade kest ja lõika pooleks. Tükelda tomatid. Sega tomatid, viinamarjad ja Segu 7 kausis. Lisa oliiviõli, mango-sinepi-mee dressing, oma maitse järgi soola, pipart ja sidruni mahla. Serveeri segatud salat taldrikus, lisandiks pane kõrvale pesto ja kata burrata juustuga. Ära unusta burrata peale panna soola ja pipart! Lõpuks pane salati peale röstitud india pähklid, olles need eelnevalt käes kergelt purustanud

Mango-sinepi-mee dressingu retsept:

- Teraline dijon sinep - 1 spl
- Mesi - 1 spl
- Mango äädikas - 3 supilusikat
- Oliiviõli - 5 supilusikat





Sega mesi, mango äädikas ja sinep kokku. Lisa vaikselt oliiviõli, kogu aeg segades. Kui mesi on liiga paks, võiksid seda eelnevalt veidi soojendada, et ta läheks vedelemaks. Kui mangoäädikat ei ole võid kasutada ka õuna äädikat ja mango püreed. 100 gr mango püree kohta lisada 3 supilusikat õunaäädikat.

Tuunikala Tataki

VAJA LÄHEB:

Jahutatud tuunikala - 150 gr
Apelsin - 1 tk
Greip - 1 tk
Värske mango - 1 tk
Seesami seemneid (valget ja musta)
Redis punane - 3 tk
Oliivi õli
Karri
Chimi Churri maitseaine
Tsitrusse-mündi dressing - 4 spl
Luxvegi salatisegu „Segu 7“

KUIDAS TEHA?

Erinevad seesami seemned on vaja röstida. Kui nad on jahtunud, siis sega nad kokku ja lisa karri, chimi churri, sool ja pipar. Seesami paneering valmis.

Võta tuunikala tükk ja paneeri seesami paneeringus viisil, et terve kala on seesami seemnetega kaetud. Prae iga tükki umbes 1 minut, aga sõltuvalt kala tüki paksusest paks ja panni soojusest, võib ka kauem praadida. Kala peab olema seest veidi toores. Kui kala on praetud, aseta külmkappi jahtuma. Lõika tuunikala umbes 1cm paksusteks viiludeks.

Apelsin ja greip vaja koorida ja viilutada. Mango ja redis tükeldada. Sega kõik kokku salatiseguga „Segu7“. Lisa oliiviõli, tsitrusse-mündi dressing, soola ja pipart maitse jargi. Serveeri taldriku keskele asteade salati peale tuunikaka.

Tsitrusse-mündi dressingu retsept:

Apelsin - 1 tk
Laim - 1 tk
Sidrun - 1 tk





Münti - 10 gr
Koriander lahtine - 5 gr
Tšilli - 1/2 tk
Oliiviõli - 200 gr

Pressi tsitruselised värskeks mahlaks. Haki münt ja koriander. Lõika tšilli pooleks, võta seemned ära. Sega kokku pressitud mahlaga. Jäta segu seisma toasooja vähemalt 20 minutiks. Lase mass läbi sõela. Nirista massi sisse vähehaaval oliiviõli.

