

GRILLIMA!



Dan
Sukker



www.dansukker.ee



Grillitud kanakintsud dukkah'iga

6-le

- 500 g kana kondita kintsuliha
- 1 granaatõuna seemned
- 2 sl heledat suhkrusiirupit
- 1 laimi mahl
- 1 dl oliiviõli
- 2–3 sl magushaput tšillikastet või pool tšillit
- soola
- pipart

Dukkah (Egiptusest pärit segu seemnetest ja maitseainetest)

- 3 sl päevalilliseemneid
- 3 sl seesamiseemneid
- 3 sl koriandriseemneid
- 3 sl kõrvitsaseemneid
- 1 tl vürtsköömneid
- soolahelbeid

Lõika kintsuliha kuubikuteks. Eemalda granaatõunast seemned ja pane need koos siirupiga köögikombaini. Töötle püreeks ja vala läbi sõela. Lisa laimimahl, sool, pipar, tšillikaste ja õli. Pane kanatükid marinaadi ja lase vähemalt 30 minutit seista. Seejärel lüki kana eelnevalt leotatud puidust varaste otsa. Grilli mõlemalt poolt, kokku umbes 8–10 minutit. Pane seemned purustajasse ja jahvata peenemaks. Enne söömist kasta kanatükke dukkah-segusse.

Toidu valmistas: Piret Hanson
<http://piretiretseptid.blogspot.com>

Grillvutid ja punase ploomi - sibula vardad

4-le

- 4 vuti grillfileed
- 4 spl sojakastet
- 2 spl ploomikastet
- 1 spl tumedat suhkrusiirupit või suhkruosiirupit
- paar tilka tabascot
- veerand teelusikat riivitud küüslauku
- veerand teelusikat riivitud ingverit
- 4 punast ploomi
- 2 punast sibulat
- värsket koriandrit

Sega marinaadiained kokku, määri vutid mõlemalt poolt marinaadiga ja jäta paariks tunniks maitsestu-

ma. Lõigu ploomid neljaks, sibulad kaheksaks sektoriks, lüki ploomi- ja sibulasektorid vaheldumisi puudust grillvarrastele. Kui grill kuum, tõsta vutid marinaadist ja pane marinaad kõrvale. Esmalt pane grillile ploomivardad, silu neid mõlemalt poolt vutimarinaadiga, küpseta 2 minutit. Seejärel lisa grillile vutid. Küpseta keskmisel kuumusel vutte mõlemalt poolt 3-4 minutit, serveeri koos ploomivarraste ja värsket koriandriga.

Toidu valmistas: Liina Karron
<http://peastpehme.blogspot.com>





Grillitud kanasüdamed

6-le

- 400 g jahutatud kanasüdameid

Marinaad:

- 1 dl oliiviõli
- 1 sl heledat suhkruisürupit või suhkruroosiürupit
- 1 sl sidrunimahla
- 1 tl tšillihelbeid
- 1,5 sl sojakastet
- 2 dl hakitud peterselli soovi korral ka küüslauku

Eemalda südametelt nähtavad arterid, rasv võib külge jääda. Sega omavahel kõik marinaadi ained ja vala südametele. Lase külmkapis vähemalt 3 tundi seista.

Aja südamed eelnevalt leotatud puuvarrastele nii, et nad ei puutu üksteisega kokku. Raputa peale natukene soola, marinaadi kuuluv



soja on juba põhitöö ära teinud. Grilli kuumal grillil mõlemalt poolt umbes 3 minutit. Söö kohe hästi kuumalt!

Serveeri koos jogurtikastme ja krõbeda ürdisaiaga.

Jogurtikaste

- 2 lühikest kurki
- 5 redist
- 2-3 dl paksu Kreeka jogurtit
- poole sidruni koor
- 1 küüslauguküüs
- 2 sl hakitud värsket münti
- 1 sl suhkrut
- soola, musta pipart

Riivi kurk ja redis. Lase sõelal pool tundi nõrguda. Sega kõik ained omavahel. Maitse, vajadusel lisa suhkrut, soola või pipart.

Krõbe ürdisai

- 1 pikk sai ehk baguette
- oliiviõli
- kuivatatud tüümiani
- kuivatatud oreganot

Lõika sai viiludeks. Piserda või pint-selda ühel poolt oliiviõliga ja puista samale poolele kuivatatud ürte. Grilli mõlemalt poolt krõbedaks.

Toidu valmistas: Mari-Liis Ilover
<http://siitnurgastjasealtnurgast.blogspot.com>

Grillitud Camemberti juust

4-le

- 1 kera Camemberti juustu
- fooliumit
- peotäis pekaanpähkleid või Kreeka pähkleid
- 3–4 sl tumedat suhkrusiirupit või suhkruroosirupit
- soovi korral oksake värsket tüümianit
- serveerimiseks puuviljaleiva õhukesi viile

Mässi juust fooliumisse, tee juustu pinnale noaga mõned sisselõiked, puista juust üle pähklitega ja vala peale siirup. Suru foolium juustu pealt kergelt koomale ja tõsta juust grillile. Küpseta umbes 10 minutit. Samal ajal grilli leivaviile kergelt grillil. Tõsta juust tulelt ja serveeri koos leivaviiludega, millega saab sulajuustu n-ö kaevata.

Toidu valmistas: Juta Raudnask
<http://jucjaco.blogspot.com>





Grillitud arbuus

- küpset magusat arbuusi
- oliiviõli
- paksu maitsestatamata Kreeka jogurtit (või sõelal nõrutatud tavalist jogurtit)
- 100 g Kreeka pähkleid
- 2 sl heledat suhkrusiirupit+ viimistlemiseks vähemalt teist samapalju
- lusikatäis võid
- tuhksuhkrut

Esmalt valmista siirupist, võist ja pähklitest pähklikaramell. Selleks sulata pannil või, lisa siirup ja pähklid ning lase vaikselt kuumusel pruunistuda (iirise värvi karamell on täiesti paras). Kalla saadud pähklisegu küpsetuspaberile ja jahuta. Seejärel pudista pähklid jahtunud massist lahti – mass ise on korralkult kleepuv ja jube maitsev!

Arbuusi võid valmistada nii pliidil tavalisel pannil kui ka grillile pandud pannil või grillahju plaadil. Resti ei soovita kasutada, nii läheb kogu mõnus mahl kaotsi.

Lõika arbuusist kas kolmnurgad või endale meelepärased kujundid, paksus võiks olla u 3 cm. Puhasta seemnetest. Kuumuta pannil oliiviõli. Puista arbuusitükidele tuhksuhkrut ja grilli või prae mõlemalt poolt minut-paar. Tõsta taldrikule, asetage peale korralik ports paksu Kreeka jogurtit ning pudista üle pähklikaramelliga. Viimistle siirupiga üle nivistades.

Toidu valmistas: Tuuli Mathisen
<http://toiduteemal.blogspot.com>

Grillitud aprikoosid ja halloumi salatiga

4-le

- 300 g halloumi juustu
- 6–8 aprikoosi
- 2–3 sl heledat suhkrusiirupit või suhkruroosiirupit
- virgin oliiviõli
- 0,5 sidruni mahl
- värsked salati- ja mündilehti soola-pipart

Lõika aprikoosid pooleks ja eemalda kivid. Pane aprikoosid, lõikepool üleval, halloumi'ga restile ja grilli paar minutit. Nirista aprikoosidele umbes pool siirupi kogusest ja keera nii aprikoosid kui ka juust ümber. Grilli veel paar minutit, niristades aprikoosidele ülejäänud siirupi. Kastmeks sega sidrunimahl

sama koguse oliiviõliga, maitseta soola ja pipraga. Pane salati ja mündilehed kaussi ning sega juurde osa kastmest. Aseta salatile grillitud juust ja aprikoosid ning piserda ülejäänud kastmega.

Toidu valmistas: Silja Luide
<http://siljafaodparis.blogspot.com>

Grillitud Türgi oad

6-le

- 500 g türgi ube
- 1 pakk toorsuitsupeekonit
- tumedat suhkrusiirupit

Keeda oad kergelt soolaga maitsestatud vees läbi. Keera siis oakaunade pundile peekoniriba ümber. Kinnita hambatikuga ja



pane grillile. Serveerimisel nirsta peale pisut tumedat suhkruisrupit

Toidu valmistasid: Jaanika ja Signe Anton
<http://maitsevseiklus.blogspot.com>



Kookspiimamarinaad kanale

- 2 küüslauguküünt, kooritud ja peenelt hakitud
- 1 dl kookspiima
- 0,5 sidruni või laimi mahl
- 1 sl sojakastet
- 2 sl heledat suhkruisrupit
- 1 sl õunaädikat
- 2 tl tšillipulbrit

- 1 tl Cayenne'i pipart
- tl koriandripulbrit meresoola
- 500 g kanafleed või -kintsuliha

Püreesta kõik koostisosad kannmikseris ja marineeri kana selles marinaadis paar tundi, veel parem kui öö läbi.

Toidu valmistas: Silja Luide
<http://siljafoodparis.blogspot.com>



Ploomi- glasuuriga grillitud ribid

6-le

- 2 kg searibisid
- 5 l vett
- meresoola
- tšillihelbed
- 2 küüslauguküünt
- 1 sibul

Ploomiglasuur

- 100 g kuivatatud ploome
- 1 dl soojakastet
- 1/2 dl veini
- 2 tähtaniisi
- 1/2 dl tumedat suhkrusiirupit
- 2 cm ingveri jupp
- 1 sidruni mahl

Pane ribid külma veega keema, riisu pinnale kerkinud vaht. Lisa sool, tšillihelbed, küüslauguküüned ja terve sibul. Keeda vaikselt tulel 1 tund. Tõsta ribid leemest välja jahtuma.

Valmista glasuur. Mõõda kõik ained potti ja kuumuta madalal tulel 10-15 minutit. Eemalda tähtaniis ja püreesta sauseguriga ühtlaseks.



Pane grill kuumenema. Lõika ribid väiksemateks tükkideks ja määri glasuuriga kokku. Grilli ribisid mõlemalt poolt umbes 5 minutit, kuni need on kuldpruunid.

Toidu valmistas: Piret Hanson
<http://piretiretseptid.blogspot.com>



Suhkruroosiirup

Suhkruroosiirup on aromaatne, kerge lagritsa ja roosuhkru maitsega suhkruisirup. Toode sobib küpsetamiseks ja ka üldisemalt toiduvalmistamiseks. Proovige siirupit liharoogades, kastmetes, küpsistes ja wok-toitudes. Aasia-pärased toidud saavad siirupi abil vajaliku magusama maitseüansi ning marinaadid maitsekust. Suhkruroosiirup sobib suurepäraselt ka magustoitudesse: puuviljasalatitesse, pannkoogi kõrvale ja jäätise või kookidele kastmeks.

Läbipaistval siirupipudelil on käepärane mõõteskaala.

Tilgalukuga kork aitab puhtust säilitada. Toode on kaubeldud vastavalt Öiglase Kaubanduse tingimustele (Fairtrade). Pakendi suurus: 400 g

Tume ja hele suhkruisirup

Siirup on viskoosne suhkrulahus, milles osa suhkrust on lõhustunud glükoosiks ja fruktoosiks. Selline erinevate suhkruliikide kombineerimine aitab vältida kristalliseerumist, samas kui väga kõrge suhkrusisaldus (u 80%) tagab pika säilivusaja.

Tugeva aroomi tõttu sobib tume siirup hästi pajaroogadesse, küpsetistesse ja magustoitudesse, aga ka värvi ja maitse lisamiseks jookidesse.

Hele siirup on kerge karamelli maitsega pehmemaitseline suhkruisirup, mis sobib magustoitude ning marjade kastmeks. Kasutades küpsetamisel traditsioonilise tumeda siirupi asemel heledat suhkruisirupit saad tulemuseks ka heledama värvusega küpsised.

Siirupi abil valmistatud tainast küpsised säilivad kauem pehmed. Nii tume kui hele suhkruisirup lisavad head maitset ka nt. idamaistele roogadele. Samuti ole paha mõte kasutada siirupeid kohvi magustamiseks – lahustub kiiresti ja sõltuvalt kasutatud siirupist lisab põneva maitseüansi. Siirupit tuleks säilitada toatemperatuuril, et vältida kristalliseerumist. Nii Tume kui Hele siirup on pakitud 750-grammistesse mõõteskaalaga plastikpudelisse, mis on suletud tilkumiskindla korgiga.



www.dansukker.ee
www.d-kokaraamat.ee

