



ANANASSIPAAT

Retsept: Mari-Liis Tammik, Miam Catering

Valmistamine

Sulata või ja lisa sellele mesi, tšillihelbed, sool ning india pähklid. Sega ning laota küpsetuspaberiga vooderdatud ahjuplaadile. Küpseta 180-kraadises ahjus 10 minutit. Samal ajal kuumuta pannil õli ning prae sibulad klaasjaks. Lisa tšilliõli, küüslauk, suvikõrvitsad ja ananass ning prae 10 minutit. Seejärel lisa lehtkapsas, Veski Mati Sõmer riis, laimimahla ning mangokaste ning sega ühtlaseks. Serveeri pätklite ja hakitud peterselliga.

- 50 g sulavõi
- 2 spl mett
- 1 spl tšillihelbed
- 1 tl soola
- 100 g India pähkleid
- 2 spl oliivõli
- 2 sibulat
- 1 spl tšilliõli
- 3 küüslauguküünt
- 0,5 rohelist suvikõrvitsat
- 0,5 kollane suvikõrvits
- 100 g ananassi
- Peotäis lehtkapsast
- 150 g Veski Mati Sõmer riis
- 2 spl laimimahla
- 2 spl mangokastet