

## Grillitud tuur varsselleri-õuna-sibulasalati ja avokaadokreemiga

### Grillitud tuur

#### Tuura kiirmarinaadi koostisosad

Mugulsibul  
Küüslauk  
Mesi  
Sool, pipar, õli



#### Tee nõnda

1. Sega kokku kiirmarinaad ja määri tuurafilee sellega kokku. Lisa maitse järgi soola ja pipart.
2. Grilli plangul u 1 tund sõltuvalt filee paksusest.

### Avokaadokreem

Avokaado 500 g  
Spinat 50 g  
Sidrunimahl 50 g  
Rapsiõli 100 g  
Küüslauk 20 g  
Tomat 130 g  
Tšilli  
Sool

#### Tee nõnda

Pane kõik koostisosad blenderisse ning blenderda ühtlaseks massiks.

### Varsselleri-õuna-sibulasalat

Varsseller	1 pea
„Granny Smith“ õun (või mõnu muu hapukam õun)	500 g
Šalottsibul	200 g
Sool	
Pipar	
Oliiviõli	

#### Tee nõnda

1. Haki koostisosad endale meelepärase suurusega tükkideks, maitsesta soola, pipra, oliiviõliga.
2. Serveeri grillitud tuur varsselleri-õuna-sibulasalati ja avokaadokreemiga.