

Rukkiräimed lõkkekartuli, marineeritud kurgi ja peedikastme vahuga



Rukkiräimed

Puhasta räimed ja maitsesta soola ja pipraga. Paneeri räimed rukkijahus, munas ja riivleivas.

Lõkkekartul

Lõika kartulid pooleks ja küpseta ahjus pehmeks. Maitsesta soola ja pipraga, lisa veidi õli. Enne serveerimist põleta kartuleid põletiga.

Marineeritud kurk

Lõika kurgid mandoliiniga õhukesteks ratasteks ja aseta marinaadi.

Marinaad

Sega kokku oliiviõli, hakitud till ja sidrunimahl.

Peedikastme vaht

Aseta peet blenderisse, lisa sool, pipar ja veidi punast veiniädikat. Püreesta mass ja kurna läbi marli, et saada vedelik. Sega peedivedelik hapukoorega ja maitsesta soolaga.