

GrilliKunni manuaal vol2



Nutikad marineerimisnipid ja ägedad BBQ-retseptid

Sel grillihooajal katseta **kuivmarinaadisegusid!**

Jämedama tekstuuri ja huvitavate uute maitsetega Santa Maria kuivmarinaadisegud annavad suurepärase tulemuse mistahes marineerimisstiilide puhul. Need sobivad ka maitsevõi ning kastmete valmistamiseks. Hõõru toorest liha kuivmarinaadiseguga ja lasse vähemalt 20 minutit maitsestuda ning grilli või küpseta. Kasuta 1 pakk marinaadisegu u 600 g liha kohta.

Õli baasil valmistatud marinaad on ideaalne rasva-vaesemale lihale. Sega 1 supilusikatäis maitseainet 100 ml õliga ja marinaad on valmis! Kala ja köögiviljade puhul määri kuivmarinaadisegu toidule natuke enne küpsetamist ning naudi. Kuivmarinaadisegud annavad grillroogadele võrratu maitse ja välimuse.

Meie kuivmarinaadide valikust leiad:

Kuivmarinaadisegu universaalne
Marinaadisegu suitsuse paprika, tšilli, ingveri ja koriandriga. Suurepärase veise-, sea- ja kanalihale.



Kuivmarinaadisegu ürtidega
Marinaadisegu klassikaliste ürtidega nagu basiilik, rosmariin, tüümian ja küüslauk. Suurepärase sea-, lamba-, kala- ja kanalihale.



Kuivmarinaadisegu kaffirlaimi ja ingveri
Marinaadisegu kaffirlaimi, ingveri, sidrunheina ja tšilli maitseainetega. Suurepärase sea-, kala- ja kanalihale.





Õliga marineerimine

Sega kuivmarinaadisegu õliga, määri segu kalale ja küpseta.

Kuivmarineerimine

Hõõru kuivmarinaad lihale, lase seista ja küpseta.

Õunamahlag

Sega kuivmarinaad happelise vedelikuga (näiteks õunamahl), lisa sellele õli, sega läbi, vala lihale, lase seista ja küpseta.

Nipp: proovi ka õllega marineerimist!



Grillitud kanakebab

neljale

800 g kana kintsuliha

1 pakk Santa Maria küüslaugumarinaadi

4 Santa Maria nisutortillat

4 grilltikku

Lisandid:

2 keskmist tomatit

1 punane sibul, viiludena

1 pea jääsalatit või Romano salatit

2 dl maitsestatamata jogurtit

Hummus:

400 g kikerherneid

½ dl õli

1 sidruni mahl

Santa Maria tšillisädemeid, veskis (Chili Explosion)

Lõika broileri kintsuliha pooleks, torka varda otsa ja marineeri küüslaugumarinaadis. Loputa kikerhersed, kurna ning seejärel purusta saumikseri abil koos õli, sidrunimahla ja maitseainega ning aseta külma. Lõika tomatid ja punane sibul õhukesteks viiludeks ning salat ribadeks. Grilli kanaliha kuumadel sütel 4-5 minutit ning soojenda grillil ka tortillad. Serveerimisel laota tortilladele liha, köögiviljad ning kastmed.

Valge kala ja hiidkrevetid

neljale

400 g kohafileed (või muud meelepärast valget kala)

300 g hiidkrevetisabasid

1 pakk Santa Maria kaffirlaimi ja ingveri kuivmarinaadisegu

Kaste:

100 g majoneesi

150 g Santa Maria ingveri ja seesami maitselist BBQ kastet

1 tl laimimahla

õli

Määri kalafilee ja hiidkrevetisabadele õli ning puista üle kuivmarinaadiga. Lõika kalafilee paari cm laiusteks ribadeks, keera rulli ja lüki vaheldumisi hiidkrevettidega grilltiku otsa. Küpseta vardaid keskmisel kuumusel ahjus või sütel, paari minuti jooksul, kuni kala ja krevetisabad on küpsed. Serveeri majoneesist ja BBQ kastmest segatud kastme ning salatilehtedega.





Suitsused ribid

neljale

1 kg searibisid

1 dl õunamahla

1 pakk Santa Maria universaalset kuivmarinaadisegu

Santa Maria Kentucky viski maitselist BBQ kastet

Sega marinaad õunamahlagaga, määri ribidele ja lase vähemalt paarkümmend minutit maitsestuda.

Küpseta ribisid 100°C juures umbes 1- 1,5 tundi. Seejärel pintselda ribisid BBQ kastmega ja grilli, kuni liha pind on kena ja küps.

Sea sisefilee grillkartulite ja ürdikastmega

neljale

800 g sea sisefileed

1 pakk Santa Maria kuivmarinaadisegu ürtidega

400 g väikseid kartuleid

2 spl võid

värsket tilli

Kaste:

3 dl hapukoort

1 pakk Santa Maria küüslaugu-ürdi dipikastmesegu

Määri kuivmarinaad seafileele, lase u 20 minutit maitsestuda ja küpseta seejärel grillil või ahjus.

Kastmeks sega hapukoor dipikastmeseguga ja lase seista 10-15 minutit jahedas.

Serveeri liha keedetud värskete kartulite ja küüslaugu-ürdikastmega ning kaunistu värsket tilliga.





Grillitud ananassi ja maasikasalat vanillijäätise ning *nacho* puruga

neljale

½ keskmist ananassi

2 spl Santa Maria ananassiglasuurkastet (BBQ Pineapple Glaze)

8 keskmist maasikat

1 spl hakitud värsket mündi

2 Santa Maria nisutortillat

1 pakk Santa Maria *nacho* krõpse

Santa Maria vanillisuhkrut

Lõika ananassist u 1 cm paksused viilud, pintselda üle glasuurkastmega ja grilli või küpseta tulises ahjus, kuni ananassile tekib kerge karamellivärvi kiht. Soojenda tortillad grillil või ahjus, lõika pooleks ja keera torbikuks. Soojenda *nacho* krõpse ahjus, puista üle tuhksuhkruga ja purusta. Lõika pisut jahtunud ananass ja maasikad u 1 cm suurusteks kuubikuteks, sega värskest hakitud mündiga ning serveeri tortillatuutudes koos vanillijäätise ja krõbeda *nacho* puruga.

BBQ kastmed

Santa Maria BBQ kastmed on oivaliseks lisandiks igale grilltoidule. Serveeri toidu kõrvale külma või sooja kastmena või kasuta dipikastmete ning koorevõide maitsestamiseks. Grillkastmed tagavad suurepärase maitse nii liha kui kala grillimisel. Pintselda toidule 3-4 korda grillimise lõppfaasis, et saada krõbe ja mahlane lõppviimistlus. Toode on käepärases pigistatavas pakendis ning ühest pudelist jätkub mitmeks grillipeoks! Valikus on Kentucky viski, universaalne, suitsumaiteline ning ingveri-seesami maitseelised BBQ kastmed.



Glasuurkaste

Santa Maria ananassiglasuurkaste annab mahlaka maitse ja krõbeda viimistluse. Pintselda toidule 3-4 korda grillimise lõppfaasis, et tulemus jääks veelgi mahlasem. Lisades kastet hapukoorele või maitsestamata jogurtile saab hea dipikastme liha või värskete köögiviljade kõrvale.



Grillõlid

Santa Maria grillõli ei lase lihal grillrestil külge kinni kõrbed ja annab lihale või kalale ilusa pinna ja hõrgu maitse. Väga maitstva suutäie saad siis, kui pintseldad grillõli vahetult enne grillimist köögiviljale või seentele. Praadides võid tavalise toiduõli asendada grillõliga. Santa Maria valikus on suitsumaiteline ning universaalne grillõli.



Marinaadid

Kui soovid, et liha jääks grillides mahlane, kasuta Santa Maria marinaade sest need ei sisalda äädikat, mis liha kuivatab. Ise marineerimise eelisel on see, et saad valida, millist maitset soovid. Pane valitud marinaad ja liha toidukilesse ning lasse umbes 1 tund seista. Marineerimine pole kunagi olnud lihtsam! Santa Maria marinaadide valikus on kana, universaalne, teriyaki, ingveri, idamaine ja küüslaugumarinaad.



Dipikastmesegud

Santa Maria BBQ dipikastmesegud sobivad hästi lamba-, sea- ja kanaliha, kalatoitude, ahjukartulite, grillitud seente ja köögiviljade lisandiks. Valikus on Tzatziki ning küüslaugu-ürdi maitselised dipikastmesegud.



Maitseainesegud

Eriti maitstva tulemuse saamiseks proovi ka teisi Santa Maria BBQ tooteid nagu: suitsune grillmaitseaine veskis, šašlõkimaitseaine ja tsitrus-grillisegu.

Kuivmarinaadisegud

Kuivmarinaad annab toidule suurepärase maitse ja välimuse. Määri marinaadisegu lihale, kalale või köögiviljadele, lasse umbes 20 minutit seista ja grilli või küpseta. Kuivmarinaadisegud sobivad ka maitsevõi ja kastmete valmistamiseks.





Siit manuaalist leiad väärt näpunäiteid ning inspireerivaid retsepte, et olla tõeline GrilliKunn!

Särtsakat grillihooaega!

