

T
a
i
r
e
t
s
e
p
t
i
d

THAILAND
Santa Maria



Magus-Hapu wok

kahele

- 2 spl toiduõli
- 75 g seafileed, ribadena
- 1 punane sibul, ribadena
- 1 punane paprika, ribadena
- ¼ ananassi, tükkidena
- ½ pakk Santa Maria Wok-nuudleid või riisinuudleid
- 1 pakk Santa Maria vokikastet Sweet & Sour
- rohelist sibulat

Kuumuta õli pannil ja pruunista sealiha ribad.
Lisa köögiviljad küpsemise järjekorras
vahepeal segades. Lisa wok nuudlid ja
vokikaste ning prae segades veel 2 minutit.
Serveeri koos rohelse sibulaga.





Yam Wun Sen mereannisalad

kahele

- 1 pakk Santa Maria klaasnuudleid
- 100 g kooritud krevette sabaga
- 1 porgand, ribadena
- 1 varsselleri vars, ribadena
- ¼ lillat peakapsast, ribadena
- 1 pakk Santa Maria austri-küüslaugu vokikastet (Oyster & Garlic)
- lehtkoriandrit
- laimi

Kuumuta vesi keemiseni, tõsta tulelt ja leota klaasnuudleid vees 2-3 minutit. Nõruta nuudlid ja sega üle jäänud koostisosadega. Serveeri koos lehtkoriandri ja laimiga.





Paneng Gai

neljale

- 2 spl toiduõli
- 400 g kanakintsufileed, ribadena
- 100 g suhkrurheid
- 1 pakk Santa Maria Paneng punase karri kastet
- 1 purk Santa Maria kookospiima (400 g)
- 1 pakk Santa Maria munanuudleid
- lehtkoriandrit

Keeda nuudlid vastavalt pakil toodud juhendile. Pruunista kanafilee õlis, lisa hernekaunad, maitseainesegu ja kookospiim. Kuumuta 2-3 minutit, lisa munanuudlid ja sega läbi.

Serveeri koriandri lehtedega.



Jai kana wok

neljale

- 2 spl toiduõli
- 500 g kanakintse või rinnafilee, ribadena
- 1 punane sibul, lohkudena
- 1 kollane paprika, kolmnurkadeks lõigatuna
- 1 pakk Santa Maria Chicken Thai Wok maitseainesegu
- ½ pakki Santa Maria Wok-nuudleid
- 2 dl vett
- rohlist sibulat

Pruunista kanafilee ribad õlis, lisa küpsemis järjekorras köögiviljad ja Wok-nuudlid. Maitsesta maitseaineseguga ja voki 2-3 minutit. Serveeri koos rohelse sibula ja sweet chili kastmega.





Tom Yam Kung

neljale



- 1 l vett
- 1 sibul, õhukeste ribadena
- 1 värske tšilli või paprika, ribadena
- 100 g šampinjone, viilutatuna
- 50 g Santa Maria Wok-nuudleid või riisinuudleid
- 200 g krevette
- 1 pakk Santa Maria ingveri-sidrunheina vokikastet (Ginger & Lemongrass)
- 1 laim
- rohelist sibulat

Kuumuta vesi keemiseni ja lisa sidrunhein, sibul, tšilli ja seened. Keeda 3-4 minutit lisa nuudlid, krevetid ja vokikaste. Serveeri koos leht koriandriga ja laimi sektoritega.

Nipp! Proovi ka lisades 2 värsket sidrunheina vart, tükeldatuna



Riisipuding Mangoga

neljale

- 1 dl jasmiiniriisi
- 3 dl vett
- 1 pakk Santa Maria kreemjat kookospiima (200 g)
- ½ dl suhkrut
- ½ tl Santa Maria kivisoola, veskis
- 2 tk mangot, tükeldatud
- mündi lehti

Lase riisil vees paisuda minimaalselt 3 tundi, veel parem kui üleöö. Kuumuta riisi kaane all 15 minutit ja lisa kuumale riisile kookospiim, suhkur ja sool. Lase riisil 30 minutit jahtuda. Koori ja tükelda mango ja maitsesta hakitud mündi lehtedega.

Serveeri kihiti mango tükide ja riisiga.



Nuudlitel on pikk ajalugu mis algas Hiinas, umbes 4000 aastat tagasi. Nuudlitel võib olla väga erinev kuju ja värvus – sõltuvalt toorainest ja valmistamismeetodist. Tavaliselt on nuudlid valmistatud nisust, riisist, kartulist, tatrast, maisist või ubadest. Nuudleid kasutatakse peamiselt suppides, salatites ja voki-roogades, sobides hästi nii kala, sea, veise, kana, mereandide kui ka köögiviljadega.

Munanuudlid

Santa Maria munanuudlid on valmistatud nisujahust, durum nisujahust ja munast, mis annab nuudlitele kollaka värvuse ja väga elastse tekstuuri. Munanuudlid on enam levinud idamaised nuudlid. Nuudlite valmistamiseks kuumuta vesi keemiseni lisa nuudlid ja keeda u 6 min.

Riisinuudlid

Riisinuudlid on valmistatud riisijahust ja neid kasutatakse tavaliselt praetud või vokitud juurviljade, liha, kana või krevetidega. Võib lisada ka suppilede või kasutada nagu tavalist pastat. Riisinuudlite valmistamiseks on kaks moodust:

1. Kuumuta vesi keemiseni lisa nuudlid ja tõsta pott tulelt ning lase 3 minutit haududa, nõruta nuudlid ja serveeri kohe.

2. Leota nuudleid 45-60 min leiges vees või üleöö, nõruta ja lisa toidule.

Klaasnuudlid

Klaasnuudlid on kitsad, läbipaistvad ja valmistatud mungaoa tärglistest. Need on neutraalse maitsega ja võtavad kergesti juurde teiste toiduainete lõhnu ja maitseid. Neid saab kasutada salatites, suppides ja voki-roogades. Santa Maria klaasnuudlid on loigatud, et neid oleks lihtsam kasutada ja süüa. Klaasnuudlite valmistamiseks on kaks moodust:

1. Kuumuta vesi keemiseni, lisa nuudlid, tõsta pott tulelt ning lase 3 minutit haududa, nõruta ja serveeri kohe.

2. Leota nuudleid 45-60 minutit leiges vees või üleöö, nõruta ja lisa toidule.

Vokinuudlid

Santa Maria vokinuudlid on valmistatud nisujahust, durum nisujahust ja munast. Vokinuudleid ei ole enne toidule lisamist tarvis keeta, vaid need lisatakse otse pannile. Kõige parema tulemuse saad kui pruunistad liha ja köögiviljad, lisad vokinuudlid, veidi vett ja vokitakse. Nuudlid valmivad pannil 2-4 minuti jooksul.

Chicken Thai Wok maitseainesegu – Ingveri-, koriandri-, kookose- ja sidrunheinamaitseline maitseainesegu voki-roogade valmistamiseks.

Lime Wok maitseainesegu – maitseainesegu wok-toitudele, mis sobib eriti hästi mereandidega. Proovi ka ahjus küpsetatud kalaga!

Tom Kha supisegu – Supisegu, väga põneva kalganijuure, kookose ja sidrunheina maitsega, idamaise supi valmistamiseks.

Kookospüim – kutsutakse ka "Aasia kookreks", mis on valmistatud pressitud kookosviljalihast ning on vähese kalorsusega alternatiiv kookrele. Sobib kasutamiseks pajaroogades, kastmetes ja suppides. Enne tarvitamist loksutada. Valikus on ka kreemjas kookospüim, mis sobib eriti hästi magustoitude valmistamiseks.

Vokikastmed – Tai köögile iseloomulikud valmis-kastmed, mis sisaldavad ainult 0,5% rasva! Sobivad hästi köögivilja- ning voki-roogadesse aga ka teiste toitude. Valikus on Phad Thai, austri-küüslaugu, ingveri-sidrunheina, kollase karri ja magus-hapu ingveri vokikaste.

Karri kastmed – Mahedamaitseelised valmis-kastmed erinevatele toitudele. Lisa otse pannile ja lase paar minutit toidul haududa! Proovi ka hakklihnakastme valmistamisel! Valikus roheline ja punase karri kaste.

Karripasta – Tai köögis asendamatu kreemjas maitseainesegu. Annab terava ja vürtsika maitsevarjundi voki- ja pajaroogadele, kastmetele ning suppilede. Valikus punase ja roheline karriga.

Austrikaste – Valmistatud värsketest austritest. Kasutatakse nagu sojakastet wok-pannil valmistatud köögiviljade, liha- ja kalatoitude maitsestamiseks, proovi ka kastmetes ja pajaroogades.

Tai sojakaste – Annab toitudele maheda ja aromaatselt maitse. Sobib kasutada lauasoola asemel ning annab kastmetele ilusa värvuse. Nippi! Lisa Tai sojakastet õlile, värskesse salatit maitsestamiseks.

Magus tsillikaste - Kastme põhjaks on tsillipipar ja küüslauk. Kasutatakse idamaiste kastmete maitsestamiseks ja pajaroogade valmistamiseks. Tuntud ka Aasia ketšupi nime all.



Kaunis, tervislik ja maitsev ühteaegu – see on toit nii kehale kui hingele. Uudsed maitsed ja põnev väljanägemine, mis muudavad eriliseks täiesti tavalise argipäeva. Tai köögi saladus on erinevate maitsete tasakaal – harmoonia. See on toit, mis on tervislik ja kiiresti ning lihtsalt valmiv. Tai köök on alati midagi enam kui lihtsalt söök.



www.santamaria.ee