



**Taimetoit: Karrine bataadi-köögiviljaroog
kookoskreemiga**

VALMISTAMISEKS VAJALIK: pliit

VALMISTUSAEG: *circa* 15 minutit

VALMISTAMISÕPETUS:

1. Selle toidukorra kõik tooted on KIT´is markeeritud numbriga 7.
2. Kuumuta väike kogus õli potis. Vala köögiviljad potti ja pruunista kergelt. Lisa juurde KIT´is olev maitseainesegu ja pruunista veel *circa* 2-3 minutit.
3. Seejärel lisa potti *circa* 200ml vett ja kookoskreem ning hauta tasasel tulel pehmeks. Soovi korral maitsesta soolaga.
4. Ongi valmis!
5. Serveeri soojalt.

Head isu! 😊

Martti Reval Cafést



Taimetoit: Peedikotlet võrtsika riisi, adžika kastme ja kurgi-kapsasalatiga

VALMISTAMISEKS VAJALIK: pliit ja ahi

VALMISTUSAEG: *circa* 20 minutit (küpsetusaja pikkus sõltub sinu ahjust ning küpsusastme eelistusest)

VALMISTAMISÕPETUS:

1. Selle toidukorra kõik tooted on KIT´is **markeeritud numbriga 9.**
2. Kuumuta ahi 175 kraadini.
3. Kuumuta väike kogus õli pannil ning pruunista peedikotlet mõlemalt poolt kuldpruuniks. Seejärel asetage ahju järelküpsema *circa* 15 minutiks. Veendu küpsetamise käigus, et kotlet oleks ilusasti läbi küpsenud ka kõige paksemast kohast.
4. Lase vesi keema, vala riis keevasse vette ja keeda *circa* 12 minutit. Keetmise lõpus lisa riisile ka KIT´is leiduv maitseainesegu. Soovi korral võid riisi lisaks maitsestada soolaga vastavalt enda eelistusele.
5. Ja ongi valmis!
6. Serveeri soojalt koos külma adžika kastme ja kurgi-kapsasalatiga, mille leiad samuti KIT´ist.

Head isu! 😊

Martti Reval Cafést



Taimetoit: Pruunistatud lillkapsas ahjubataadi, peedisalati ja pestoga

VALMISTAMISEKS VAJALIK: pliit ja ahi

VALMISTUSAEG: *circa* 30 minutit (küpsetusaja pikkus sõltub sinu ahjust ning küpsusastme eelistusest)

VALMISTAMISÕPETUS:

1. Selle toidukorra kõik tooted on KIT'is **markeeritud numbriga 8.**
2. Kuumuta ahi 180 kraadini. Vala bataat küpsetuspaberiga vooderdatud ahjuplaadile ja küpseta ahjus *circa* 30 minutit.
3. Kuumuta pann ja vala lillkapsas koos võiga pannile, pruunista. (*Selleks, et või kõrbema ei läheks, võid lisada pannile ka veidi õli.*)
4. Ja ongi valmis!
5. Serveeri soojalt koos külma peedisalati ja pestoga, mille leiad samuti KIT'ist.

Head isu! 😊

Martti Reval Cafést