



Sweet Chili -kastikkeet

Hot ja Mild



Aasialaisen keittiön lahja maailmalle - hapanimelä kastike, joka miedompana maistuu myös perheen pienemmille. Valitse mieltymystesi ja ruokailijoiden mukaan joko miedompi Mild tai tulisempi Hot. Käytä kastiketta sellaisenaan tai lisää siihen lihaa, kanaa, kasviksia. Se sopii myös keittojen ja pataruokien pohjaksi.

Kastike on helppo ja hyvin nopea valmistaa - lisää jauheeseen vain vettä ja kiehautat, kunnes kastike sakenee. Ateria valmistuu sillä aikaa, kun riisi kypsyy.

Vinkki:

Aasialaista vivahdetta ruokaasi antavat annoksen päälle ripotellut paahdetut sesamin siemenet, cashew - tai suolapähkinät.



KANAA SWEET CHILI

300 g broilerin fileesuikaleita
1 tlk säilykeananasta paloina (pieni)
1 pieni paprika
viher/kevätsipulin varsia paloitteltuna
1 dl Sweet Chili -kastikejauhetta
3 dl vettä (+ ananasmehua)

Paista broilersuikaleet ja kuullota kasviksia hetki pannulla. Lisää kastikeaineokset ja neste, hauduta kunnes kastike sakenee. Lisää ananas vasta loppuvaiheessa. Tarjoa keitetyn jasmiiniriisin kanssa. Jos haluat pientä vaihtelua, heitä sekaan vielä kourallinen cashew pähkinöitä.

Resepti-idea!

SWEET CHILI -MARINADI

500-600 g broilerin rintafileitä (maustamaton)
3 dl vettä
1 dl Sweet Chili -kastikejauhetta
1 limen raastettu kuori ja mehu
2-3 valkosipulinkynttä

Mittaa kattilaan vesi ja kastikejauhe. kiehauta kunnes se sakenee. Lisää limen raastettu kuori ja mehu. Hienonna valkosipuli ja lisää marinadiin. Anna jäähtyä hieman ja kaada fileiden päälle, kääntele, jotta marinadi levittyy tasaisesti. Anna marinoitua kylmässä noin 2 h tai seuraavaan päivään.

Resepti-idea!

GRILLATTU SWEET CHILI LOHI

Resepti-idea!

lohta fileenä

aromimaustetta

Sweet Chili -kastiketta valmistettuna pussin ohjeen mukaan

Paloittele lohi mieleiseksesi (pala, medaljonki tai kokonainen filee). Mausta lohi aromi- tai kalamausteella, anna maustua hetki. Sivele sitten pinta Sweet Chili -kastikkeella. Grillaa nahkapuoli alaspäin, kunnes paistopinta on mukavan rapea. Käännä pala ja grillaa pintaan kaunis väri. Tarjoa villiriisin, grillatun tuoreen ananaksen ja tietenkin valmiin Sweet Chili -kastikkeen kanssa.

Vinkki: Kalaa on helppo käsitellä ja käännellä, jos käytät halsteria.

TULISET JÄTTIKATKARAVUN PYRSTÖT

Resepti-idea!

Jättikatkaravunpyrstöjä

Piri piri -kastiketta (pussin ohjeen mukaan)

Sweet Chili -kastiketta (pussin ohjeen mukaan)

varrastikkuja

paahdettuja sesaminsiemeniä

Pujottele katkaravunpyrstöt varrastikkuihin, sivele PiriPiri-kastikkeella ja grillaa, kunnes liha on valkoista. Ripottele päälle paahdetut sesaminsiemenet. Tarjoa Sweet Chili -kastikkeen ja jasmiiniriisin ja hedelmäisen salaatin kanssa.

KEVÄTRULLAT JA SWEET CHILI -DIPPI

Resepti-idea!

kevätrullia

valmista Sweet Chili-kastiketta

Jos et jaksaa näpertää kevätrullia itse, osta valmiit rullat pakastealtaasta.

Tarjoa kevätrullat alku- tai cocktailpalana valmiin Sweet Chili-kastikkeen kanssa. Laita kevätrullat tarjolle lämpimänä, kastikkeen voit tarjota kuumana tai jäähdyttää sen.

SWEET CHILI -RATATOUILLE

Resepti-idea!

sipulia

kesäkurpitsaa

paprikaa

Sweet Chili -kastiketta

öljyä

Laita kattilaan tilkka öljyä, kuullota kasviksia hetki. Lisää joukkoon Sweet Chili -kastiketta ja hauduttele sakeaksi. Tarjoa (grilli)ruokien lisäkkeenä.