



RETSEPTID

WMF PROFI PLUS KONTAKTGRILL PERFECTION





Veiselihaburger avokaado ja mangoga	4
Taimne nupsusai (brioche) pirni ja kreeka pähklitega	6
Baguette kanarinna, apteegitilli ja rukolaga	8
Panini kanarinna ja ananassiga	10
Teriyaki lõhefileed	12
Grillitud taluleib veiseliha lõiguga	14
Salsiccia vorstid	16
Grillitud köögiviljatornid	18
Veiseliha grillitud virsikuga	20
Idamaised lambalihaburgerid mangosalsaga	22

VEISELIHABURGER
AVOKAADO JA MANGOGA



Veiselihaburger avokaado ja mangoga



 4 Neljale

 Aeg: 40 min

KOOSTISOSAD:

Burgerite valmistamiseks:

4 burgerikuklit
800 g veisehakkliha
1 advokaado, viilutatult
1 suur mango, viilutatult
1 punane sibul, õhukeste viiludena
Lehtsalatit (nt jääsalat, peakapsas või rooma salat)
Dijoni sinepit
Majoneesi
8 Cheddar juustu viilu
Koriandrit
Tai basiilikut

Tšilli ja tomati vürtskastme valmistamiseks:

1 šalottsibul, peeneks hakitult
1 küüslauguküüs, peeneks hakitult
Oliiviõli
2 spl suhkrut
6-8 tomatit, hakitult
2 tšillipipart, õhukesteks rõngasteks lõigatult
Soola
Pipart

VALMISTAMINE:

Tšilli ja tomati vürtskastme valmistamiseks praadige šalottsibul oliiviõlis. Seejärel lisage küüslauk ja suhkur. Kui suhkur on õrnalt karamellistunud, lisage tomatid ja laske segul vaikselt ühtlaseks keeda. Viimaks lisage tšillipiprad ja maitsestage soola ja pipraga vastavalt oma maitsele.

Pärast WMF Profi Plus kontaktgrilli eelsoojendamist valige „Manual“ (Käsitsi) programm ja grillige mango- ja avokaadoviile, kuni soovitud küpsusaste on saavutatud. Vahepeal segage majonees Dijoni sinepiga kokku.

Voolige hamburgerimasina abil (või käsitsi) veisehakklihast 4 burgeripihvi, millest igaüks kaalub 200 g. Nüüd valige „Burgeri“ programm ja asetage burgeripihvid eelsoojendatud grillplaatile. Grillige kuni soovitud küpsusastme saavutamiseni. Seejärel asetage koheselt kaks Cheddar juustuviilu iga pihvi peale.

Burgerite valmimiseks määrige Dijoni sinepi ja majoneesi segu burgerikukli alumisele poolele, katke lehtsalatiga, lisage punane sibul, Tai basiiliku lehed, mangoviilud, veiselihapihv, avokaadoviilud ja koriander. Seejärel lisage tšilli ja tomati vürtskaste.


TAIMNE NUPSUSAI (BRIOCHE)
PIRNI JA KREEKA PÄHKLITEGA



Taimne nupsusai (brioche) pirni ja kreeka pähklitega



 4 Neljale

 Aeg: 30 min

KOOSTISOSAD:

1 nupsusai
2-3 aromaataset pirni
Frisee salatit
150 g kreeka pähkleid
2 spl pruuni suhkrut
Salveid
6 spl mandlipastat
6 spl hapukoort (taimse versiooni korral kasutage
sojajogurtit)
Wasabit
Meresoola
Soola
Pipart

VALMISTAMINE:

Wasabikreemi valmistamiseks segage mandlipasta, hapukoor ja wasabi kokku ja maitsestage vastavalt soovile soola ja pipraga. Sulatage õrnalt suhkur nakkumatu pinnaga praepannil, lisage kreeka pähklid ja karamelliseeriga. Jagage kiiresti küpsetuspaberile ja puistake veidi meresoola peale . Kui karamelliseeritud kreeka pähklid on maha jahtunud, hakkige need jämedateks tükkideks.

Lõigake nupsusai u 3 cm paksusteks viiludeks. Pärast WMF Profi Plus kontaktgrilli eelsoojendamist, valige „Manual“ (Käsitsi) programm ja küpsetage nupsusaia lühikest aega, kuni soovitud pruunistumise tase on saavutatud. Tähelepanu: Sai kipub kergesti kõrbema!

Viilutage pirnid u 1 cm paksusteks viiludeks ja grillige ka need „Manual“ (Käsitsi) programmiga.

Kandke wasabikreem grillitud nupsusaia viiludele. Katke sai frisee salati, grillitud prinide ja karamelliseeritud kreeka pähklitega ja maitsestage tükeldatud salvei, soola ja pipraga.

BAGUETTE KANARINNA,
APTEEGITILLI JA RUKOLAGA



Baguette kanarinna, apteegitilli ja rukolaga



 4 Neljale

 Aeg: 60 min

KOOSTISOSAD:

2 nahaga kanarinda
2 väikest apteegitilli kimpu
1 punane salatisigur
2 spl mett
1 spl sojakastet
2 spl apelsinimahla
Orgaanilise apelsini riivitud koor
3 spl aiolit (nt retseptist „Grillitud taluleib veiselihalõiguga“)
3 spl hapukoort
Baguette

VALMISTAMINE:

Kreemi valmistamiseks segage omavahel aioli ja hapukoort. Marinaadi valmistamiseks segage mesi, sojakaste, apelsinimahla ja apelsinikoort kokku ja kandke see kanarindade mõlemale poolele.

Pärast WMF Profi Plus kontaktgrilli eelsoojendamist valige „Poultry“ (Linnuliha) programm ja asetage mõlemad kanarinnad grillplaadile. Küpsetage, kuni kostub piiksuv helisignaal, mis viitab toidu valmimisele ning süttivad valged LED-tuled. Seejärel jätke kanarinnad natukeseks seisma ja lõigake need mõne aja möödudes viiludeks. Tilgutage kanarindadele veelikord pisut marinaadi.

Lõigake apteegitill u 0,5 cm paksusteks viiludeks ja küpsetage seda natuke aega kontaktgrillil kasutades „Manual“ (Käsitsi) programmi. Lõigake baguette viiludeks ja küpsetage seda natuke aega kontaktgrillil kasutades „Manual“ (Käsitsi) programmi.

Seejärel määrige need valmistatud kreemiga. Katke baguettid apteegitilli ja kanarinna viiludega, lisage rukola ja katke teise baguette'i viiluga.

Soovi korral maitsestage veel marinaadiga.

PANINI KANARINNA JA ANANASSIGA



Panini kanarinna ja ananassiga



 4 Neljale

 Aeg: 30 min

KOOSTISOSAD:

4 panini kuklit
2 kanarinda, 300 g tükk
8 õhukest värsket ananassiviilu
Lehtsalatit (nt jääsalat, peakapsas või rooma salat)
1 granaatõun
150 g toorjuustu
Hakitud värsked maitsetaimi (nt murulauk, petersell, basiilik ja till)
Oliiviõli
Soola
Pipart

VALMISTAMINE:

Pärast WMF Profi Plus kontaktgrilli eelsoojendamist valige „Poultry” (Linnuliha) programm ja asetage mõlemad kanarinnad grillplaadile ja küpsetage, kuni kostub piiksuv helisignaal, mis viitab toidu valmimisele ning süttivad valged LED-tuled.

Seejärel valige ananassiviilude jaoks „Manual” (Käsitsi)programm, asetage need grillplaatidele ja küpsetage, kuni need omandavad isuäratava värvi.

Vahepeal segage tükeldatud ürdid toorjuustuga, lisage veidi oliiviõli, soola ja pipart ningmäärige see kreemjas segu paninile ja katke lehtsalatiga. Nüüdlaotage küpsetatud ananassiviilud ja kanarinna lõigud lehtsalatile, puistage üle granaatõuna seemnetega ja viimistlege teise panini-kukli poolega. Seejärel valige „Panini” programm ja küpsetage suletud panini-kuklit.

Need, kes eelistavad võrtsikamaid toite, võivad paniniteisele poolele määrada tšilli ja tomati võrtskastet, mille valmistamisõpetuse leiате ülaltoodud burgeri retsepti juurest.

TERIYAKI LÖHEFILEED



Teriyaki lõhefileed



 4 Neljale

 Aeg: 45 min

KOOSTISOSAD:

4 lõhefileed, 200-250 g tk
4 väikest paksoid
4 spl mett
Tamari või Shoyu sojakastet
Ingverit vastavalt soovile
1 küüslauguküüs, riivitud
Musti seesamiseemneid
Mitmesuguseid võrseid, nt herne, redise ja soja
Riisiäädikat
Seesamiõli
Soola
Pipart
Mett

VALMISTAMINE:

Valmistage marinaad, kasutades mett, riivitud ingverit, riivitud küüslauku ja sojakastet. Pintseldage marinaadi lõhefileedele.

Pärast WMF Profi Plus kontaktgrilli eelsoojendamist, valige „Fish“ (Kala) programm ja asetage lõhe grillplaadile. Lõhe tuleb küpsetada maksimaalselt „poolküpse“ küpsusastme saavutamiseni. Puistage kala koheselt mustade seesamiseemnetega üle.

Poolitage paksoi ja küpsetage lühikest aega kontaktgrillil, kasutades „Manual“ (Käsitsi) programmi.
Seejärel tilgutage kõige peale marinaadi.

Salati valmistamiseks segage riisiäädikas, sool, pipar, mesi ja seesamiõli salatikastmeks kokku ja tilgutage seejärel üle võrsete.

GRILLITUD TALULEIB
VEISELIHA LÕIGUGA



Grillitud taluleib veiseliha lõiguga



 4 Neljale

 Aeg: 25 min

KOOSTISOSAD:

4 viilu rikkalikku taluleiba
400 g veiseliha
2 kimpu rukolat
400 g kollaseid kirsstomateid
2 munakollast
Rapsiõli
Küüslauguküüs
Soola
Pipart

VALMISTAMINE:

Peale WMF Profi Plus kontaktgrilli eelsoojendamist, valige "Steak"(Veiseliha praetükk) programm ja asetage veiseliha grillplaadile. Küpsetage vastavalt soovile, kuni kostub piiksuv helisignaal, mis viitab toidu valmimisele ehk „poolküpse“ või „pooltoore“ küpsusastme saavutamisele ning süttivad valged LED-tuled. Seejärel jätke veiseliha natukeseks seisma.

Aioli valmistamiseks segage munakollased sidrunimahlaga ja kloppige juurde väike tõrts rapsiõli. Lisage riivitud küüslauk ja maitsestage vastavalt soovile soola ja pipraga.

Küpsetage leivaviile lühikest aega kontaktgrilli „Manual“ (Käsitsi) programmil ja määrige aioliga. Katke leivaviilud rukolaga ja lisage seejärel õhukesed veiselihaviilud ja peeneks hakitud tomatid. Maitsestage soola ja pipraga.

SALSICCIA
VORSTID



Salsiccia vorstid



 4 Neljale

 Aeg: 40 min

KOOSTISOSAD:

8-12 Itaalia salsiccia vorsti (soovi korral apteegitilliga maitsestatud)

2 kimpu rukolat

500 g väikseid aromaatseid tomateid

Oliiviõli

1 tl mett

Palsamiäädik

Soola

Pipart

1 väike šalottsibul

1 küüslauguküüs

Itaalia ürte

Mahedat sinepit

1 suur ciabatta kukkel

VALMISTAMINE:

Salatikastme valmistamiseks peenestage šalottsibul, küüslauk ja ürdid. Segage kokku soola, pipra, mee ja palsamiäädikaga, seejärel segage juurde õli.

Pärast WMF Profi Plus kontaktgrilli eelsoojendamist, valige "Sausage"(Vorst) programm ja asetage salsiccia vorstid järk-järgult grillplaadile. Küpsetage vorstikesi, kuni kostub piiksuv helisignaal, mis viitab toidu valmimisele ehk „poolküpse“ küpsusastme saavutamisele ning süttivad valged LED-tuled. Soovi korral võite ciabatta viile röstida, kasutades ära järelejäänud kuumuse.

Segage rukola ja poolitatud tomatid salatikastmega kokku. Paigutage taldrikule koos vorstikeste ja ciabatta viiludega ja serveerige rikkaliku hulga maheda sinepiga.

GRILLITUD
KÖÖGIVILJATORNID



Grillitud köögiviljatornid



 4 Neljale

 Aeg: 50 min

KOOSTISOSAD:

1 bataat
1 lihatomat
1 baklažaan
1 suvikõrvits
1 punane paprika
Valmis pestot
100 g toorjuustu
100 g hapukoort
Hakitud Itaalia ürte
Soola
Pipart

VALMISTAMINE:

Kreemi valmistamiseks segage omavahel kokku toorjuust, hapukoort, hakitud värsked ürdid, sool ja pipar.

Viilutage köögiviljad võrdse paksusega viiludeks (u 2 cm paksusteks). Bataat viilutage aga õhemateks viiludeks (u 1 cm), kuna selle küpsemine võtab kauem aega.

Pärast WMF Profi Plus kontaktgrilli eelsoojendamist valige „Manual“ (Käsitsi) programm ja küpsetage köögivilja- ja bataadiviile grillplaadil, kuni soovitud pruunistumise tase on saavutatud.

Kui köögiviljaviilud on valmis, võite need torni laduda. Selleks katke iga köögiviljaviil pestoga ja laduge üksteise otsa. Seejärel kandke torni tippu toorjuustusegu.


VEISELIHA GRILLITUD
VIRSIKUGA



Veiseliha grillitud virsikuga



 4 Neljale

 Aeg: 45 min

KOOSTISOSAD:

4 veiseliha medaljoni, 200 g tk
4 küpset virsikut
200 g jõhvikaid
1 orgaaniline apelsin
100 ml apelsinimahla
4-6 spl pruuni suhkrut
Oliiviõli
500 g salati herneid
Valget palsamiädikat
Soola
Jämedateralist pipart

VALMISTAMINE:

siduge veiseliha medaljonid toiduvalmistamiseks kasutatava nõõri abil. Pärast WMF Profi Plus kontaktgrilli eelsoojendamist, valige "Steak"(Veiseliha)programm ja asetage medaljonid grillplaadile. Küpsetage, kuni kostub piiksuv helisignaal, mis viitab toidu valmimisele ehk „poolküpe“ küpsusastme saavutamisele ning süttivad valged LED-tuled. Seejärel maitsestage jämeda soola ja jämedateralise pipraga.

Kastme valmistamiseks karamelliseerige pruun suhkur õrnalt. Lisage jõhvikad, apelsinisektorid ja apelsinimahla ning keetke ühtlaseks, kuni segu on kreemjas. Maitsestage vastavalt soovile apelsinikoore, soola ja pipraga. Poolitage virsikud ja kandke lõikepoolele oliiviõli. Pruunistage õrnalt kontaktgrillil, kasutades „Manual“ (Käsitsi) programmi.

Salatiherneste blanšeerimiseks kuumutage potis natukene vett keemiseni ja keetke pestud salatiherned umbes 3 minutit. Seejärel jahutage need jäävees. Valmistage blanšeeritud salatiherneste juurde kerge salatikaste, kasutades selleks valget palsamiädikat, apelsinimahla, soola, pipart ja oliiviõli (soovi korral võib lisada näpuotsaga suhkrut) ja segage see salatihernestega kokku.

— IDAMAISED
LAMBALIHABURGERID
MANGOSALSAGA



Idamaised lambalihaburgerid mangosalsaga



 4 Neljale

 Aeg: 65 min

KOOSTISOSAD:

Burgerite valmistamiseks:

800 g lamba hakkliha
1 muna
1 tükeldatud küüslauguküüs
2 šalottsibulat, tükeldatult
3 spl rosinaid
1 spl piiniapähkleid
1 tl tl piparkoogivürtse (alternatiivina kaneel, muskaatpähkel ja näpuotsatäiselki)
Apelsinikoort, riivitult
1 nupsusaia viil (eelmisest päevast, vees leotatud ja välja väänatud - alternatiivina pool kuklit)
Soola
Pipart
Worcesteri kastet

Salati valmistamiseks:

Beebispinat
Värsked datlid
Kookoshelbed
1 küüslauguküüs
Valget palsamiädikak
Sidrunimahla
Soola
Pipart
Mett
Oliiviõli

Mangosalsa valmistamiseks:

1 šalottsibul, peeneks hakitult
1 spl päevalilleõli
1 mango, peeneteks kuubikuteks lõigatult
1-2 spl pruuni suhkrut
Valget veiniädikak
Soola
Pipart
Soovi korral tsillit

VALMISTAMINE:

Burgerite valmistamiseks sõtkuge hakklihmass kõikide koostisosadega kokku ja maitsestage. Voolige hakklihasegust 12 kuni 16 väikest burgerit ja asetage soovi korral varrastele. Pärast WMF Profi Plus kontaktgrilli eelsoojendamist, valige "Sausage" (Vorst) või "Burger" programm ja asetage vardad üksteise järel grilliplaatidele. Küpsetage vardaid, kuni kostub piiksuv helisignaal, mis viitab toidu valmimisele ehk „küpse“ küpsusastme saavutamisele ning süttivad valged LED-tuled.

Mangosalsa jaoks praadige šalottsibulat õlis, kuni see muutub läbipaistvaks ja karamelliseerige see õrnalt suhkruga. Lisage mango, natuke äädikak ningseejärel keetke see ühtlaseks, kuni segu on õrnalt kreemjas. Maitsestage vastavalt soovile soola, pipra ja tsilliga.

Salati valmistamiseks riivige küüslauk peenikesteks ribadeks. Maitsestage vastavalt soovile palsamiädikaka, sidrunimahla, soola ja pipraga. Poolitage datlid. Tükeldage kookoshelbed ja segage need beebispinatiga kokku.

**W
MF**