



## **VAHEMERELINE SOE SALAT GRILLITUD KÖÖGIVILJADE JA KRUUBIGA**

**Retsept:**T. Mathisen

### **Valmistamine**

Värvikirev soe köögiviljasalat pakub nii silmailu kui ka paitab kõhtu. Mahlased šampinjonid, värvilised köögiviljad ja tummine kruup maitsevad üheskoos väga suurepäraselt. 6-le, valmistamisaeg: 1 tund 10 minutit Keeda odrakruupe soolaga maitsestatud vees umbes 1 tund. Kurna ja hoia soojas. Aseta tükeldatud paprikad, suvikõrvits, seened, punane sibul ja kirsstomatid küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Piserda oliivõliga ja sega kätega läbi nii, et kõik köögiviljad oleksid õliga kaetud. Maitsesta soola ja pipraga. Küpseta 200–220- kraadises ahjus aeg-ajalt segades 25–30 minutit, kuni köögiviljad on küpsed ja pehmed. Sega kuumade köögiviljade hulka spinat ja sega, kuni spinat on veidi pehmenenud ja muutub tumedamaks. Sega omavahel keedetud kruubid ja köögiviljad. Maitsesta sidrunimahla ja veidikese

riivitud sidrunikoorega, värskete hakitud ürtidega, soola-pipra ja täiendava oliiviõliga. Kalla kindlasti salati hulka ka ahjuplaadile kogunenud köögiviljade mahlad. Sega kõik läbi ja serveeri kas iseseisva roana või lisandina liharoogade juurde. [www.veskimati.ee](http://www.veskimati.ee)

2 dl keetmata odrakruupe  
3 küüslauguküünt  
1 kollane paprika  
1 punane paprika  
1 suvikõrvits  
200 g šampinjone  
1 punane sibul  
200 g kirsstomateid  
100 g värsket spinatit  
värsket hakitud peterselli  
värsket hakitud murulauku  
oliiviõli  
sidrunikoort ja -mahla  
soola ja pipart