

## BASIILIKUKASTE

2 küüslauguküünt

Peotäis värsked basiilikulehti

2 spl mett

100ml valge viinamarja äädikat

1 tl soola

50ml oliiviõli

1kg tomateid



Lõika **Tomatinoaga** tomatid sektoriteks ja pane **Kiirlifti**. Pane küüslauk **Herb Chopperisse** ja haki peeneks. Lisa basiilik ja haki edasi. Lisa sool, mesi ja õli ning haki kuni on konsistents ühtlane. Kalla tomatitele, puhasta herbi anum **Väikse silikoonkaabitsaga**. Lisa äädikas. Sulge **Kiirlift** kaanega ja kalluta anumat mõned korrad põhi ülespidi et tomatid oleksid ühtlaselt seguga kaetud. Serveeri kohe.

## TILLIKASTE

1kg kurki

6 küüslauguküünt

Suur punt tilli

100ml suhkrut

1 spl soola

150ml valge viinamarja äädikat



Viiluta **Fusion Master** viiluriiviga või **MandoChef** viilutajaga kurgid viiludeks kaussi. Pane küüslauk **Herb Chopperisse** ja haki peeneks, lisa till ja haki edasi kuni kõik on peen. Kalla segu kurkidele, puhasta herbi anum **Väikese Silikoonkaabitsaga**. Lisa suhkur, sool ja äädikas. Segage kenasti läbi ja tõsta **Iso Duo** lusikaga segu **Kiirlifti**. Võib tarbida kohe, kes soovib värtsikamat, siis 6h pärast.