

## Küülik

- Küülikukoot 225-275 g, Hiina
- **Le picant remoulade 50%**, pikantne munakollasega kasutusvalmis remulaad püreeritud kurkide ja maitserohelisega
- Kiviahju baguette oliividega**
- **Gemüsesuppe klar mit Kräutereinlage**, intensiivse maitsega köögiviljapuljong hõrkude köögiviljade ja peterselliga
- **Terra Creta Extra Estate Virgin Olive Oil**, ekstraneitsioliiviõli
- rosmariin
- sibul
- küüslauk
- roheline pipar
- sool, pipar



## Valmistamine

- Küpseta küülikukooti rosmariini, roheline pipra, röstitud sibula ja küüslauguga madalal temperatuuril ahjus puljongis.
- Puhasta küülikuliha.
- Sega värske hakitud rosmariini ning oliiviõliga.
- Rösti ja purusta rohelised piprad, sega remulaadikastmega.
- Lõika bagetist õhukesed viilud ning küpseta grilli vahel soojaks.

## Serveerimine

- Serveeri küülik ja remulaadikaste grillitud bagetiviiludel.