



Külalislahke suupistevaagen

🕒 15 minutit

🍴 kuuete

KOOSTISOSAD

1 pakk Matsimoka suitsuliha
1 latt Matsimoka trühvli salaamit
120 g Matsimoka suitsuvorsti küüslauguga
100 g Kaltbach Creamy poolkõva lehmapiimajuustu
100 g Kaltbach trühvli lehmapiimajuustu
100 g Fianco Itaalia ürtidega kitsepiimajuustu
100 g Fianco sinihallitusjuustu kitsepiimast
150 g Juustukuningate Gordal oliive „Vanaema saladus“
1 purk marineeritud toorjuustutäidisega minipipraid

VALMISTAMINE

Lõika vorstid ja juustud kas tervenisti või osaliselt suupärasteks viiludeks ja paiguta kõik komponendid gruppides vaagnale või suuremale puidust lõikelauale. Jälgi, et tiheda paigutuse korral ei satuks teiste toiduainetega liiga lähedalt kokku tugeva maitse või kleepuva konsistentsiga ampsud või paigutagi need juba teadlikult sobivate kaaslaste külje alla – näiteks tugevamaitseline sinihallitusjuust ja küps hurmaa või meekärg. Arvesta sööja kohta umbes 150-180 grammi toitu ja pane vaagnale 2-3 erinevat lihatoodet, juustu, värsket ja kuivatatud puuvilja ning marineeritud köögivilju, kuivikuid või kreekereid ja moosi-mett. Tasub ka meeles pidada, et suupistevaagen peaks olema pigem põnevate suupistete kogum, millest iga sööja mõned ampsud saab ja kuigi valikut võiks olla, siis kogused võib pigem väiksemad hoida.

1 väike purk kappareid

**1-2 erinevat tüüpi
mahedamaitselist
juustumoosi või mett**

100 g pähklisegu

**100 g kuivatatud
puuvilju või marju nt
aprikoosid, jõhvikad**


**200 g viinamarju või
muud värsket**

**puuvilja/marja (nt
pirnid, mustikad,
põldmarjad)**

**2-3 erinevat tüüpi
kreekereid või
krõbeleiba**

TOORAINED LEIAD:



 kaubamaja