

Punased salatid jõulu

Jõululaud eeldaks punasevärvilisi ja talvist kaamost peletavaid vitamiinirikkaid salateid, mis aitaksid rasvast ning rammusat toitu tasakaalustada.

Valisin tegijateks kõigile tuntud punapeedi, punase peakapsa, punase maguspipra, punase mugulsibula ja veidi eksootilisema granaatõuna.

Otsustasin neile kordamööda anda juhtkoha, viimases retseptis kohtuvad kõik neli kangelast sõbralikult justkui ilusa lõpuga filmis, nii nagu jõuluaeg igati väärrib.

Salatitesse sobilikud maitseained jm komponendid valisin inglilõhnalised ning päkapikumaigulised: pähklid, rosinad, mustad ploomid, ingver, kaneel, kardemon, nelk jne.

Granaatõun

JÕULUNE GRANAATÕUNA JA POMELO SALAT

■ 1 pomelo, 1–2 granaatõuna, 1–2 pitsi likööri või marja-puuvilja-siirupit, 1 kuhjaga tl peeneks riivitud värsket ingverit, 1–2 sl külmpress-oliivi- või pähkliõli, 1 tl glögmaitseainet ja näpuotsaga soola.

■ Pomelo puhastada koorest ja sisemistest kestadest ning tükeldada näppude vahel parajateks tükkideks. Suuremad viilud jätta pokaali serva kaunistamiseks "jääpurikatega". Granaatõunad pesta, lõigata paksem koor risti läbi ja käe vahel keerates eraldada kaks poolt – nii säilib enamik mahlaka viljalihaga seemnetest. Nüüd tuleks püüda kätte saada seemnepaunad

koos mahlaka ja terve seemnepöiega, puhastades õuna jõhvsoela kohal. Eraldunud granaatõunamahlast, liköör- ja siirupist segada kokku kaste, lisades ingverit ja õli ning tibake soola, kloppida kõik korralikult läbi. Võtta 6–8 pokaali, täita need kihiti pomelo ja granaatõuna seemnetega. Kaunistada basiiliku-, salvei-, piparmündi- või melissilehtedega. Lõpuks valada peale kaste. Valmis salatipokaalid tõsta tunniks-paariks külmikusse.

GRANAATÕUNA-PORRUSALAT

■ 500 g porrut kupatada keevas vees 5–8 minutit ja seejärel jahutada külma jooksva vee all maha. Seejärel

katkuda porru leht-lehelt lahti ning hoolikalt eemaldada kõik liiva- ja mullaosakesed (vajadusel loputada veega). Kupatatud ja puhastatud porru hakkida terava noaga peeneks või lõigata pikuti peeneks ribaks. Juurde segada ½ klaasi granaatõuna viljakestaga seemneid, ½ klaasi jämedalt purustatud Kreeka pähkli tuumi, presitud küüslauku, noaotsatäis jahvatatud punast vürtsipart ja veidi soola ning tibia pruuni suhkrut.

GRANAATÕUNA JA MUSTA (VALGE) RÕIKA TOORSALAT

■ 1 klaas hapukoort, 300–400 g musta või valge rõigast, 1 suurem granaatõun, 1–2 sl suhkrut, 1 sl õli ja maitseks soola.

■ Pesta rõigas hoolikalt puhtaks ja riivida jämedalt koos koorega. Segada juurde hapukoort, suhkur, õli ja sool. Viimasena segada juurde granaatõuna viljalihaga seemned. Tõsta salat pooleks tunniks külmikusse.

Punane peakapsas

PUNANE SALAT

■ Keskmise suurusega kapsapea lõigata neljaks ja seejärel lõigata-riivida peeneks laastuks. Kapsalaastud asetada suuremasse savi- või plastnõusse ning tampida kergelt puunuuga läbi, kuni hakkab eralduma mahla. 2–3 kõvemal maitserikkamal õunal eemaldada südamikud, riivida jämedalt (õunu ei ole vaja koorida). 2 kuhjaga sl seemneteta tumedamaid rosinaid pesta tulise veega ja



MADIS EENLO

Jõulune granaatõuna ja pomelo salat.

Rakvere toob jõulumaitseid igasse talvapäeva

Selle talve lemmikuks on jõulukõrvitsaga verivorst, millele annab jõuluse maitse marineeritud kõrvits. Kerge sinepine sealihtarrend sisaldab ehtsat kanget sinepit. Tõeline hõrgutus on jõhvikakakaokastmes ahjupraad: hõõrutud jõhvikad ja kakao moodustavad seapraele šokolaadise glasuuri. Proovida tasub ka sealiharulle suitsupeekoni ja mustade ploomidega, kus täise seavälisfilee täidiseks on mõnus suitsutatud peekon ja kuivatatud ploomid. Mahlased veisevälisfilee lõigud jõhvikatega on oma puhta pehme maitsega ehteks igal pidulual. Jõulutoodetes on kasutatud eestimaist liha ja need ei sisalda lõhna- ega maitsetugevdajaid, ahjupraed ja verivorst ei sisalda säilitusaineid.

