

Lisandeid jõulutoitudele

Et jõululaud kipub meil ahjuprae ja verivorstidega üsna traditsiooniline olema, pakub kohviku Arigato peakokk Erlis Schönberg Rannarootsi lihatoodete juurde valiku lisandeid, mis jõululaua üpris eriliseks muudavad.

Odrakruubipüree, jõuluvürtsid ja karamellsibul ahjuprae juurde

Odrakruubid võite eelmisel päeval külma vette likku panna. Siis kulub pehmeks keetmiseks vähem aega ja energiat. Keetke kruubid kohe väga pehmeks ning püreeerige need saumikseri või köögikombainiga. Maitsestage soola-pipra ja pisikese küüslauguga. Sibul hakkige ribadeks ja kuumutage keskmisel kuumusel potipõhjas klaasjaks. Lisage veidike glögi, et sibulad oleks poolenisti kaetud. Maitsestage kaneeli ja veidike muskaadiga. Tõstke kuumust ja laske glögil kokku keeda, lisage veel veidike suhkrut ja karamelliseerige sibulad enne serveerimist.



Hapukapsa-kartulitamp, mädarõikavaht, ahjuõun ja vürtsikas glögisuurup küpsetatud seakoodi juurde

Valmistage kartulipuder, mille sisse segage juba hautatud jõulukapsas. Vahustage vahukoor tugevaks vahuks ja segage kokku mädarõikaga. Ahjuõuna võite küpsetada sektoritena või tervelt eemaldatud südamikuga poolkrõmpsuks. Üle küpsetades kaotab õun oma loomuliku jume ega püsi koos. Kuumutage 100 grammi glögi keemiseni ja keetke poole võrra kokku, lisage

veidi suhkrut ja maitse järgi Cayenne'i pipart – et ikka särtsu ka oleks. Nii maitsevad lisandid ja seakoot tavalalt, aga pisut teistmoodi.

Kilufilee, võisilm ning sidrunifilee Viini šnitsli juurde

Viini šnitsel valmib tunde või karbil olevate täpsemate juhiste järgi kerge vaevaga. Garanteerimaks aga kogu elamust, peate valmistama ka maitsevõi kilufileest ja võist blenderi või köögikombaini abil. Kuumalt šnitslit serveerides asetage lihale kiluvõist silm ja sidrunifilee. Pakkuda võite kogu seda luksust pannil praetud kartulite ja värskete salatiga.



Mädarõika-musta leiva trühvel lisandiks süldi juurde

Kui soovite süldi söömisest elamust teha, peate “peaosalist” serveerima mädarõika-musta leiva trühvlitega. Vajate üht osa toorjuustu, üht osa mädarõigast ja ½ osa riivleiba. Segage kõik komponendi hoolega kokku. Vormige segust suupärased trühvlid ja paneerige neid veel omakorda riivleivas. Jätke trühvlid külmikusse paariks tunniks külalisi ootama.

Vürtsikas hõõgveinis hautatud hapukapsamoos ja pohlad lisandiks verivorstile

Küpsetage verivorst ahjus või madalal kuumusel pannil. Enne ahjupanekut torgake vorstide sisse hambatikuga vähemalt kolm auku.



Siis ei löö liigses kuumas vorsti lõhki. Lisandiks võib pakkuda hõõgveinis hautatud kapsast, mis annab kapsale mõnusa jõulumaitse. Veidike särtsu võib lisada riivitud ingveriga. Seejärel püreeerige kapsas moosiks ja lisage maitse järgi pohli, ning vorstilisand ongi valmis.

Stuuvitud sinepine köögivilj ja mandariinifilee lisandiks ahjuprae juurde

Hakkige meelepärased köögiviljad sobivateks tükkideks ja pruunistage taluvõis kuldpruuniks. Pruunistamise käigus lisage köögiviljadele sinepit ja kuumutage veel kord läbi. Valage peale vahukoor ja laske keema tõusta. Maitsestage ja serveerige ahjuprae kõrvale mandariinifileega.

Jõulumekiga õuna-tomati- ketšup lisandiks laste verivorsti juurde

Veidike jõuluhõngulisem tomati-õunaketšup valmib kiiresti. Koorige võrdses koguses õunu ja tomateid. Eemaldage südamikud ja hakkige suuremateks kuubikuteks. Pange poti põhja veidike vett ja kuumutage õuna-tomatikuubikud läbi. Lisage suhkur, näpuotsaga kaneeli, soola ja pipart. Hautage segu tasasel tulel pehmeks ning segage aeg-ajalt. Purustage pehmenenud segu ühtlaseks. Kui vaja, maitsestage veel.

ERLIS SCHÖNBERG
peakokk