

Eksootilisi retsepte

Murelid apelsinilikööri

- 1 kg mureleid või kirsse
- 800 g suhkrut
- 200 ml apelsinilikööri

Eemaldage murelitelt või kirssidelt kivid, asetage potti. Lisage suhkur ning laske keema tõusta. Seejärel keetke veel viis minutit ja lisage apelsiniliköör, laske segul podisema hakata ning valage moos purki. Kes soovib, võib murelid enne keetmist ka püreestada ning alles seejärel moosi tegema hakata.

Tikrikompott

- 1 kg tikreid
- 2,5 dl valget veini
- 2 dl vett
- 1 tk kaneelikoort
- 200 g suhkrut
- 2 sl sidrunimahla

Puhastage tikrid, ajage 1 liiter vett kuumaks ja valage tikritele. Laske paar minutit seista ning seejärel valage vesi ära. Keetke veest, valgest veinist, kaneelist ja suhkrust siirup, segage hulka tikrid ning sidrunimahl, jätkake tasasel tulel keetmist, kuni tikrid on peaaegu pehmed. Tõstke tikrid vahukulbiga purki. Ajage sii-

rup veel kord kuumaks ning valage tikritele, keerake purgile kaas peale ning säilitage jahedas.

Aprikoosimoos mündilehtedega

- 0,5 kg puhastatud aprikoose
- 200 g suhkrut
- 2 tl peeneks lõigatud piparmündilehti.

Peske aprikoosid ning lõigake väikesteks tükkideks. Pange potti aprikoosid, piparmündilehed ja lisage suhkur ning asetage keema. Keetke 10–15 minutit ning valage segu purki.

Ananassimoos

- 1 kg puhastatud ananassi
- 1 greip
- 1 sidruni mahl ning riivitud koor
- 1 kg suhkrut
- 1 dl viskit

Puhastage ananass ning tükeldage. Riivige sidrunikoore kollane osa ning pigistage mahl välja, samuti pigistage mahl välja greibil. Asetage ettevalmistatud puuviljad potti ning lisage suhkur, greibi- ja sidrunimahl ning riivitud koored, segage ja ajage keema. Keetke 5–10 minu-

tit, seejärel lisage viski, laske segu keema ning pange seejärel purki.

Küpsed aprikoosid lavendliõitega

- 0,5 kg puhastatud küpseid aprikoose
- 1–2 tl värsked lavendliõisi
- 300 g suhkrut

Peske ja tükeldage aprikoosid, lisage puhastatud lavendliõied ning suhkur, jätke segu 1 tunniks seisma, kuni eraldub mahl ning suhkur sulab. Seejärel keetke moosi 10–15 minutit ning pange kuumalt purki.

Mangomoos

- 1 kg puhastatud mangosid
- 0,5 kg suhkrut
- 0,5 klaasi vett
- 0,5 sidruni mahl

Sulatage suhkur ja vesi potis, kuni segu mõnusalt mullitama hakkab. Seejärel lisage puhastatud ja tükeldatud mangod ning sidrunimahl. Keetke 15–20 minutit ning valage segu purki.

PILLE HERMANN

PILLE HERMANN



Uusi maitseid saab anda maitsetaimedega. Kaneel on hoidistamisel juba üsna levinud, kuid lavendel alles alustab oma võidukäiku. See sobib ideaalselt näiteks aprikoosi- ning õnamoosile.