



**Mangosalat India päklikite ja pardifilee lõikudega.**

ge need salatiga). Riputage üle väiksemaks hakitud röstitud India päklikitega. Piserdage kõrvitsaseemneõliga ning maitsestage meresoolaga.

Seejärel pange iga taldriku keskele kõige peale 1 sl majoneesi ja sellele asetage pardifilee lõigud. Lõigake valgehallitusjuust õhukesteks kolmnurkviiludeks ning asetage salatile. Viimistlege tulemust kõrvitsaseemneõli ja meresoolaga. Kaunistuseks riputage peale granaatõunaseemneid.

### Apelsini-meekaste pardifilee juurde

- 1 sl võid
- 1 sl purustatud ingverijuurt
- 1,5 dl kanapuljongit
- 1 dl apelsinimahla
- 2 sl sojakastet
- 1 tl sinepit
- 1–2 sl mett
- 2 tl maisijahu
- 0,5 dl külma vett

Kuumutage purustatud ingverijuurt paar minutit võis. Lisage puljong, apelsinimahla, sojakaste, sinep ja mesi. Kuumutage keskmisel kuumusel paar minutit. Segage omavahel külm vesi ja maisijahu ning niristage see kastmesse kastet pidevalt segades. Kuumutage seni, kuni kaste pakseneb. Vajadusel maitsestage.

Apelsini-meekaste peab jääma natuke magus, natuke apelsinine, natuke soolane – välja peavad lööma kõik maitseüansid!

Serveerige koos pardifilee lõikude ja kartulipüreega.

### Kirsikaste pardifilee juurde

(kahele)

- 1 dl valget veini
- 1 dl vett
- 0,5 dl kirsikomposti vedelikku
- 50 g kompotikirsse
- 0,5 tl sidruni riivitud koort
- näpuotsatäis kaneeli



**Röstitud pardikoivad valge veini ja ananassiga.**

- näpuotsatäis soola
- näpuotsatäis suhkrut
- 0,5 dl vett
- 1 tl maisitärklis

Kastme valmistamiseks pange vein, vesi, kirsikomposti vedelik ja pooled kirsid pliidiile madala kuumusega keema. Lisage riivitud sidrunikoor, kaneel, sool ja suhkur ning kuumutage 20 minutit. Seejärel lisage ülejäänud kirsid. Vajadusel maitsestage.

Segage omavahel külm vesi ja tärklis ning lisage peene joana kastmele. Kastet pidevalt segades kuumutage seni, kuni kaste pakseneb. Serveerige pardifilee lõikude ja kartulipüreega.

### Ahjus röstitud pardikoivad valge veini ja ananassiga

(kahele)

- 2 jahutatud pardikoiba
- 1–2 mugulsibulat
- 1 väike ananassikonserv
- soola, pipart

- 2 loorberilehte
- 2,5 dl valget veini

Kuivatage pardikoivad majapidamispaaberiga. Tehke noaga nahale ruudustik (jälgige, et liha ei kahjusta). Hõõruge koivad kokku soola ja pipraga. Asetage koivad, nahapool all, ahjuvormi. Laotage nende ümber viiludeks

lõigatud sibulad, ananassitükid ja loorberilehed.

Katke ahjuvorm fooliumiga ning küpsetage 180 kraadi juures 1 tund. Võtke ahjust, lisage vein ning küpsetage veel 20 minutit. Kastmeks sobib vormi tekkinud vedelik.

**RAGNE VÄRK**

### TASUB TEADA

#### Pekingi part

Pekingi part on kuulus Hiinast pärit roog, mille valmistamine ning serveerimine on tõeline etendus, mistõttu pakuvad seda vaid Lääne luksusr restoranid. Lühidalt on valmistamisprotsess järgmine.

Kokk kallab linnu keeva veega üle ning määrab seda meega. Parti kuivatatakse seejärel 24 tundi, et nahk muutuks vana pärgamendi sarnaseks. Roa tellinud inimestele esitletakse söögisaalis linnu röstimist, lahtilõikamist ja seejärel luudele tagasi asetamist. Aplausi saatel viiakse see siis kööki, kus valmistatakse liha serveerimiseks ette koos õhukeste pannkookide, värskel kurgil, sibulal ja kastmega.