

Tuline *tex-mex*

SVEN ARBET

Põll ette, tortiljad, *nacho*'d, *taco*'d pakist välja ja läheb lahti! Oleme kogunenud kööki, et valmistada Santa Maria menüüinseneri Angelica Udeküllil õpetusel üks korralik *tex-mex*-söömaaeg.

Kaks tundi hiljem on igaüks mõne uue toiduvalmistamise oskuse võrra rikkam, kõht head-paremat täis ja tuuline sügispäev ei tundugi enam nii vilu. Kuidas saakski, kui võrtsikas roog on sisemuse mõnusalt kuumaks kütnud.

Õppisime valmistama tortiljarulle, *quesadilla*'sid, pitsarulle *chorizo* (vürtsikas sealihavorst) ja *mozzarella*'ga, krõbedaid šokolaaditruhvleid ja veel mõndagi muud.

Kõik toidud valmisid umeruttu. Kindlasti ka tänu sellele, et osa koostisosi oli valmis või poolvalmis kujul pakist võtta.

Kõigepealt – kuigi nii tortiljad, *nacho*'d kui ka *taco*'d kõlbavad süüa ka kohe pakist välja võetuna, maitsevad nad mõnusamalt ja omandavad parema struktuuri, kui neid soojendada.

Tortiljarullide valmistamine käib näiteks nii. Soojendage neid kõigepealt mõlemalt poolt keskmiselt kuumal pannil, kuni nad hakkavad muutuma helepruunikaks. Rasva ärge pange. Tõstke soe tortilja lõikelauale ja lisage täidis. Selleks sobivad juust, lehtsalat, sink, tomat, sibul ja veel palju muud – vastavalt teie maitsele. Meie panime määrdejuustu, lõhelõike ja kappareid.

Kui tortilja on täidetud, keerake see ilusasti rulli ja kinnitage kokteilitikud. Tikke pange parasjagu nii palju, kui mitmeks tükiks soovite rulli lõigata. Tulemuseks on vaagnatäis toitvaid suupisteid.

Quesadilla see-eest polegi muud kui kahekorra keeratud ja ülekuumutatud tortilja. Kuumutada tuleb senikaua, kuni need on pealt kuldpruunid ja juust vahel sulanud. *Quesadilla*'de valmistamisega saab hakkama koolilapski ning kogemused on näidanud, et lastele need ka maitsevad.

Kui kasutate pitsapõhjajana tortiljat ning kattena salsat ja *chorizo*'t, saategi *tex-mex*-pitsa. Juustudest sobib *mozzarella*, kuid ka muud juustud, mis hästi sulavad. Tortiljapõhjale tehtud pitsa võib soovi korral ka rulli keerata.

VIVIKA VESKI



Angelica Udeküll (paremal punases pluusis) õpetab, kuidas valmistada *tex-mex*-toitu.

KASULIK TEADA

Tex-mex-köök

Esimesed *tex-mex*-restoranid rajati 1940. aastail, enamjaolt Texasesse ja Kaliforniasse, kus olid suurimad mehhiklaste kogukonnad. *Tex-mex*-köök arenes hüppeliselt 1950. aastatel, mil Ameerika lõunaosariikidesse rändas sisse palju mehhiklasi. Selle tulemusena segunesid Mehhiko talupojatoit ja Euroopa sugemetega Texase köök. Laiemalt hakkas *tex-mex* levima 1970. aastatel – järjekordse mehhiklaste sisserändelaine ajal Ameerika Ühendriikidesse.

Mehhiko köögist on *tex-mex*'i jõudnud kõikvõimalikud *burrito*'d, *taco*'d, tortiljad, toorainetest kindlasti tšillipipar, avokaado ja mais. Mehhiko köögis ei tarvitata nii palju liha kui *tex-mex*'ile kombeks. Peamine erinevus *tex-mex*'i ja tavalise Mehhiko köögi vahel on Mehhiko köögi kindlad reeglid ning väga pikad traditsioonid.

Tänu toidu valmistamise kiirusele, tervislikkusele ja maitsele levis *tex-mex*-restorani kultuur kiiresti üle maailma. Praeguseks on *tex-mex*-restoranid kerkinud pea kõikjale – Euroopast kuni Bangkoki, Buenos Airese ja Abu Dhabini välja ning tortiljad, *quesadilla*'d, *wrap*'id ja *burrito*'d on tuntud *tex-mex*-köögi esindajatena üle maailma.

Retseptid

Quesadilla'd singi, juustu ja salsaga

- 4 tk Santa Maria nisutortiljat
- 8 viilu juustu
- soovi korral sinki, salsat vm

Asetage tortiljad lauale, iga tortilja keskele pange 2 viilu juustu. Voltige tortiljad poolkuu kujuliselt kokku ja kuumutage pannil mõlemalt poolt kuldpruuniks. Soovi korral lõigake *quesadilla*'d kaheks kuni neljaks tükiks.



Quesadilla'd ootavad sööjat.

Kanasalat *taco*-kausikeses

- neljale
- 200 g kana kintsulihha
 - 1 sl õli
 - 1 sl Santa Maria Fajita maitseainesegu
 - 4 Santa Maria *taco*-kausikest (Mini Taco Tubes)
 - 1 peotäis lehtsalatisegu või jääsalatit
 - 4 kirsstomatit
 - ¼ värsket kurki