

Üheksa rooga aastavahetuseks

Sel maagilisel ööl olgu toad hommi-kuni valged ja söök laual.

Kas valmistada kindel arv toite või mitte, polegi nii tähtis. Valige endale siit mõned meelepärased retseptid, kui jõuluaegne menüü on tüütuks läinud.

Köögiljapuljong munavalgeomletiga

- 2 l vett
- 3–4 kartulit
- 1 porgand
- tükike kaalikat
- 1 petersellijuur
- 1 kapsajuurikas
- 1 sl võid
- soola
- 2 munavalget
- 1–2 sl piima
- hakitud peterselliilehti

Puhastatud köögiviljad lõigake tükkideks ja pange kergelt soolaga maitsestatud vette. Keetke tasasel tulel kaane all, kuni köögiviljad on pehmed. Laste kurnamist seista. Munavalged segage piimaga, valage võiga määratud pannile ja küpssetage. Valmis omletil laske toatemperatuurini jahtuda, siis lõigake sörmelaiusteks tükkideks. Lauale andke puljong suurtes tassides, millesse lisatud omletitükid ja hakitud petersell.

Kapsarullid puuviljatäidisega

- 300 g aurutatud kapsalehti
- 200 g õunu
- peotäis spinatit (võib olla külmutatud)
- soola
- 100 g kuivatatud aprikoose
- 60 g rosinaid
- 1–2 sl võid
- ½ kl hapukoort

Aurutatud kapsalehed nõrutage kuivaks, lõigake igalt lehelt ära jäme roots ja laotage lehed laiali. Pange hakitud spinat keedunõusse, lisage õige pisut soola, pestud rosinaid ja natuke võid



REPRO

ning hautage 5 minutit. Seejärel segage hulka peeneks lõigatud aprikoosid ja õunad. Valmis täidis tükke kapsalehtedele, keerake ümbrikutaoliselt kokku ja praadige mõlemalt küljelt võis. Kapsarullid andke lauale hapukoorega.

Heeringas soojalt ja külmalt

- 2 sibulat
- 1 sl rasvainet
- 4–5 vähesoolast heeringafileed
- 2–3 kõvaks keedetud muna
- ½ dl kuivikujahu
- 2–3 dl koort

Peeneks hakitud sibulad kuumutage rasvainega klaasjaks, lisage peeneks hakitud heeringad ja segage pannil mõni minut. Siis lisage kuivikujahu ja hästi peeneks hakitud munad. Nüüd võite tösta heeringasegu väikestesse karpidesse ja panna külmikusse. Kui soovite soojalt süüa, kuumu-

tage segu ja lisage koor. Mõlemal juhul maitseb niimoodi segatud heeringas kartulite ja rukkileivaga.

Suitsukala-mousse

- 5 dl puhastatud suitsukala tükke
- 3 dl hakitud porrut
- 2 dl vahukoort
- 1 sl ketšupit
- 1–2 sl veiniäädikat
- ½ tl valget jahvatatud pipart
- soola

Segage kausis kalatükid porruguga, lööge koor kergelt vahatu, maitsestage ketšupi, pipra ja äädikaga. Segage vaht kala hulka ja proovige maitset. Loputage vormi külma veega ja raputage porruõike põhjale. Peale kallake koorene segu ja suruge lusikaga kergelt kokku. Katke vorm kilega ja asetage vähemalt tunniks külmikusse. Pärast kastke vorm korra kuuma vette ja kuumutage sisu vaagnale.

Uusaasta vokiroom

- 125 g riisinudleid
- 300 g pörsafileed
- ca 2 cm värsket ingverijuurt
- 2–3 küüslauguküünt
- 100 g porrut
- 200 g punast peakapsast
- 2 porgandit
- 8 kuivatatud ploomi
- 8 kuivatatud aprikoosi
- 2 tl õli
- 2–3 sl sojakastet
- ½ tl purustatud musta pipart
- 1–2 dl õunamahla
- 2 tl maisitärklis
- 1 dl purustatud pähkleid

Keetke nuudlid, lõigake liha õhukesteks ribadeks, hakkige ingver ja küüslauk peeneks, hästi pestud porru lõigake kahe cm pikkusteks tükkideks, lõigake ribadeks porgand, kapsas, ploomid ja aprikoosid. Kuumutage õli pannil, lisage ingver ja küüslauk, praadige selles kiiresti liha ja töstke vaagnale.

Siis kuumutage köögiviljad, kuni on pehmed, töstke liha tagasi pannile, lisage puuviljad ja nuudlid. Maitsestage, siis segage tärklis õunamahla ja kallake pannile. Enne serveerimist puistake vokiroom purustatud pähkleid.

Magusad täidetud peedid

- 300 g väiksemaid peete
- 1 suurem õun
- ½ kl keedetud riisi
- 1–2 sl rosinaid
- 2 munakollast
- 2–3 tl suhkrut
- kaneeli
- 2 sl võid
- ½ kl hapukoort

