

Võõrapäraseid sööke

Toiduvalmistajale, kel fantaasiat napib, aga teisiti tegemiseks tahtmist on küllaga.

Riis, nuudlid, kuskuss või lihtsad tuntud odrakruubid on ühtemoodi head põhiained salatiks, mida köögiviljade ja maitserohelisega segada.

Kruubisalat

- 3 dl leotatud odrakruupe ca 6 dl vett
- 1 kuubik juurviljapuljongit
- 2 porgandit
- 200 g petersellijuurt või pastinaaki

- 200 g kaalikat
- 2 punast sibulat
- 1 väikseviljaline kurk või ½ pikka salatikurki
- 200–300 g paprikat
- 1 peotäis salatilehti (jäasalat, lehtsalat)

Kaste:

- 1 dl õli
- ½ dl õunaäädikat
- 2 tl mett
- ½ tl soola
- ¼ tl purustatud musta pipart
- 1 väiksem küüslauguküünt

Keetke ilusad jämedad odrakruubid veest ja puljongikuubikust valmistatud leemes pehmeks (tangud selleks puhuks ei sobi). Väikesteks kuubikuteks lõigatud porgandid, kaalikas ja petersell pange sõmera pudru peale pisut enne valmimist (umbes 8 minutit), kus nad parajalt pehmenevad – ei küpse liialt ega muutu maitsetuks. Kui keeduleent tundub ülearu palju, nõrutage see ära ja pange puder jahtuma. Kooritud sibul, kurk ja paprika tükeldage kuubikuteks.



REPRO

Segage loetletud ainetest kaste, lisage hästi peeneks hakitud küüslauk ja valage pool sellest kruubi-juurviljapuljondile.

Tükeldatud sibul, kurk ja paprika tõstke hulka kergelt segades veidi aega enne serveerimist. Rebige pestud ja tahendatud salatilehed väiksemateks tükideks, laotage vaagnale. Peale tõstke kruubisalat ja valage sellele ülejäänud kaste.

Salati võib valmistada ja külmikusse panna tükk aega enne sööki, siiski ärge segage kohe sellesse värsked aedvilju, need lisage – nagu eespool öeldud – veidi enne laualeandmist. Salat sobib lisandiks röstitud lihale ja kalale, samuti suitsukalale.

Spargelkapsarisoto

- 500 g spargelkapsast
- 8 dl vett
- 250 g risoto- või pudruriisi
- 1 sibul
- 50 g Parmesani
- 2 ½ dl valget veini (kui-va veini)
- 6 sl õli

- 1 sl võid
- soola
- jahvatatud musta pipart

Peske ja tükeldage spargelkapsas, pange soolaga maitsetatav vett keema. 20 minuti pärast mikserdage pehmekskeenu spargelkapsas püreeks ja pange tagasi keeduveette. Kuumutage sügaval pannil õlis peenestatud sibul kergelt klaasjaks, lisage pestud riis ja segage kõik hoolikalt läbi, et iga tera oleks õline. Siis valage juurde veini ja kapsapüree, aeg-ajalt segades hautage, kuni riis on paisunud ja pehme. Valmis risotosse segage või, maitsestage soola ja pipraga ning lõpuks puistake üle riivjuustuga.

Salat kuskussiga

- 2 ½ dl kuskussi
- 2 ½ dl vett
- 2 sl veiniäädikat
- 1 tl soola
- 1–2 sl võid
- 1 punane sibul
- 2 küüslauguküünt
- ½ purki päikesekuivatatud tomateid
- näpuotsatäis rohelist peterselli
- 1 tomat
- 1 peenrakurk
- 10–15 musta kivideta oliivi
- 3 sl sidrunimahla
- ½–¾ dl oliiviõli
- 2 tl kuivatatud münti

Valage kuskuss keeva vette, tõstke keedunõu tulelt, lisage 1 sl õli, sool ja veiniäädikas. Segage hoolikalt läbi ja jätke kaane alla 5 minutiks hauduma. Siis

lisage või ja segage puukahvliga kergelt läbi ning jahutage. Koorige ja peenestage sibul ja küüslauk, samuti pestud petersellilehed. Nõrutage päikesekuivatatud tomatid ja tükeldage väiksemaks. Oliivid poolitage. Pestud kurk ja tomat tükeldage kuubikuteks. Segage kõik need sidrunimahla ja õliga ning lisage jahtunud kuskussile. Maitsestage veel mündiga ning enne serveerimist hoidke 15 minutit külmikus.

Riisunudlid koriandriga

- 350 g riisunudleid
- 1 peotäis värsket koriandrit
- 6 noort sibulat koos pealse-tega
- 2 küüslauguküünt
- 1 sl värskelt riivitud ingverit
- 1 laimi sisu ja mahl
- 2 sl head oliiviõli

Keetke nuudlid pakendil oleva õpetuse järgi pehmeks ja jahutage kergelt. Hõõruge tükeldatud koriandrilehed, sibulad, kooritud küüslauk, laimisisu ja ingver pastaks (tehke saumikseris) ning lisage õli-laimimahla segu.

Soe riisi-suitsuheeringa salat

- 250 g pikateralist riisi
- 2 peenestatud sibulat
- 3 sl õli
- 1 tl karrit
- 300 g suitsuheeringat
- 4 kõvaks keedetud muna
- 2 sl hakitud petersellilehti
- 1 sl hakitud värsket tilli
- 2 sl rosinaid
- soola
- purustatud musta pipart

Keetke riisi 20–25 minutit, kuni terad on pehmed ja nõrutage. Pruunistage peenestatud sibulad pannil õlis.

Segage kogu aeg, et kõrbe- ma ei läheks, lisage karrit ja segage veel paar minutit. Nahast ja luudest puhastatud heeringad jätke suurteks tükkideks, asetage need sibula-karrit segule ja kuumutage raputades või ettevaatlikult segades, et kalatükid võimalikult vähe laguneks. Siis lisage riis, hakitud munad, rosinaid ja hakitud maitseroheline. Maitsestage soola ja pipraga. Juurde võib pakkuda võrtsist kastet või mädarõikamajoneesi.

