

Võidupüha üritusterohkese päevakavasse sobivad kerged vahepalad.

Pikaleveniv pidupäev lõpeb enamasti aiapeo ja jaanitulega. Tavaliselt süüdatakse lõke hilisõhtul ning siis asutakse ka grill-liha ja vorstikesi nautima. Niisugusel juhul võib priske lõunasöögi asemel pakkuda kerget salatit ja külmi suupisteid.

Luksuslik kanasalat maasikatega

- 2 keedetud või grillitud kanarinda
- 1 suurem hästi valminud avokaado
- 200–300 g poolitatud maasikaid

Ölikaste

- 1 sidruni mahl
- 3–4 sl oliiviõli
- ¼ tl soola
- suhkrut

Salati tegemisel alustage kastme valmistamisest. Pressige sidrunist mahl välja ning kloppige sellesse õli, sool ja vähehaaval suhkurt, mida lisage maitse järgi. Proovige, kas kaste on küllalt hea või vajab täiendamist. Poolitage avokaado, eemaldage tuum ja koor, viilutage. Kallake viiludele kaste, et vältida avokaado tumenemist ja asetage külmikusse. Tükeldage kanarind. Enne serveerimist segage ölikastmes avokaadole juurde tükeldatud kana ja poolitatd maasikad.

Ravioolisalat ürdikastmega

- 400 g spinatiravioole
- 2–2 ½ l vett
- ¾ sl soola
- 1 sl õli
- 200 g lestherneid
- 1 punane paprika
- 200 g kirsstomateid
- ½ punast sibulat
- peotäis sibulapealseid

Ürdikaste

- 1 dl oliiviõli
- 3 sl valge veini äädikat

MEELEOLUKAS kodune peolaud

- 100 g hapukoort
- 1 peenestatud küüslauguküüs
- 2 sl hakitud murulauku
- 2 tl hakitud aed-liivateed
- 2 tl peenestatud rosmariini
- 2 tl peenestatud basiilikut

Keetke ravioolid kaaneta potis pehmeks, kurnake ja jahutage. Lestherned aurutage parajalt pehmeks, loputage külma veega ja jätke sөлale nõrguma. Eemaldage paprikalt seemned ja lõigake ribadeks, poolitage sibul, lõigake õhukesteks viiludeks. Hakki-ge sibulapealseid peeneks. Hästi nõrutatud hernekaunad ja tomatid poolitage. Segage kõik salatiansed kokku ja asetage külma.

Hõõruge õli, hapukoort ja veiniäädikas korralikult kreemjaks kastmeks, lisage peenestatud maitsetaimed ning valage külmikust võetud salatile.

Suitsulatikasalat

- 500 g puhastatud suitsulatikat
- 4–5 keedetud kartulit
- 1 sibul
- 2 marineeritud kurki
- soola
- jahvatatud musta pipart
- 1 sl kappareid

Ölikaste

- 2 sl oliiviõli
- 2 sl õunaäädikat
- 2 sl peenestatud tilli

Luudest puhastatud latikatükid asetage salatikausi põhja. Peale puistake kuubikuteks lõigatud kartulid, sellele peenestatud sibul, kapparid ja väikesteks kuubikuteks tükeldatud kurgid. Salatile valage hoolikalt läbi kloppitud ölikaste. Enne serveerimist hoidke vähemalt pool tundi külmias. Salat maitse ka ilma kappariteta. Suitsulatika võib asendada mõne muu suitsukalaga.

Maasika-kurgisalat

- 400 g värskeid maasikaid
- 1 pikk salatikurk (ca 800 g)
- 1 dl peenestatud petersellihehti

Kaste

- 1 dl oliiviõli
- 1 apelsini värskest pressitud mahl
- suhkrut
- soola
- purustatud musta pipart

Lõigake pestud tahendatud maasikad pikuti sektoriteks. Vastavalt maasikate suurusele lõigake kurk lühemateks või pikemateks kangideks. Tõstke kurgi- ja maasikatükid vaheldumisi kaussi, vahele puistake peenestatud peterselli. Paigutage salat külmikusse. Hästi sobib salat külma linnuliha juurde.

Valmistage õlist ja apelsinimahlast kaste, maitsestage soola, suhkru ja purustatud pipraga. Värskest pressitud mahla asemel võib kasutada ka joogimahla.

Enne serveerimist valage kaste salatile. Kaunistage mõne väiksema maasikaga ja terve petersellilehega.

Külm lõhe-kitsejuustu vormiroog

- ca 300 g viilutatud vähesoolast lõhefileed
- 8–10 keedetud kartulit
- 200 g kitsejuustu
- 2 küüslauguküünt
- 1 dl basiilikulehti
- 3 muna
- 4 dl rammusat piima
- soola
- purustatud valget pipart
- röstitud piinia- või päevalilleseemneid

Vooderdage piklik keeksivorm (1 ½ l) küpsetuspaberiga. Laduge kartuliviilud kihiti lõhe- ja juustuviiludega vormi, nii et pealmine kiht oleks kartulitest. Kihitide vahele puistake peenestatud küüslauku ja basiilikut.

Kloppige munad piimaga (piima võite võtta pooleks 10% rõõsa koorega). Maitsestage soola ja pipraga ning kallake vormi. Küpsetage 200° juures umbes 40 minutit. Jahtunud roog kummutage vaagnale, lõigake viiludeks ning kaunistage röstitud seemnete ja basiilikulehtedega.

Kohupiimakastanid

- 200 g kohupiima
- 75 g võid
- 50 g riivitud juustu
- 1 tl jahvatatud köömnleid
- ca 1 kl tumedat riivleiba

Vahustage toasoe või, lisage vähehaaval kohupiim ja riivitud juust, maitsestage. Kui juust on vähesoolane, lisage segusse õige

