



Magus kreem täidab korvikese.



Süüa tuleb teha aja peale ja fotograafide piiramisrõngas. Vaagnaid täidavad mauspaladega Kuldar Leis ja Anne Mere.

segage samaaegselt, kuni suhkur on sulanud ning on tekkinud ühtlane mass ehk glasuur. Jahutage mass ja segage hulka sinep. Praadige sašlõkivorstid glasuuris. Lõigake praetud vorstid pooleks, siis pistke koos kirsstomatiga grillvarda otsa. Kaunistage rohelisega.

#### SOE SALATI-JUUSTU BRUSCETTA

150 g Salvesti köögiviljasalatit  
Gemüse  
70 g Halloumi juustu  
2 ciabatta kuklit (AS Hallik)  
oliiviõli  
Lõigake kuklid pooleks, röstige kergelt ja määrige oliiviõliga. Lõigake juust väikesteks kuubikuteks ning segage Gemüsegaga. Katke kuklipoolikud seguga, küpsetage ahjus 180 kraadi juures 7 minutit. Kaunistage basiilikuga.

#### VANILJEKREEMI PANNA-COTTA APELSINI-TŠILLI SIIRUPIGA

50 g vaniljekreemi Mahe (Pajumäe talu)  
100 ml Cappy apelsinimahla  
50 g vahukoort  
tšilli maitseainet  
2 g želatiini  
2 sl suhkrut või vahtsiirupit  
Segage želatiin 2 sl külma veega, laske 20 minutit seista ning kuumutage madalal kuumusel, kuni želatiin on sulanud. Segage vaniljekreem ja vahukoort, lisage želatiin. Valage nelja väikesesse vormi ning jätke 1 tunniks külma. Segage potis mahl ja suhkur, asetage tulele. Keetke tasasel tulel, kuni segu muutub paksuks. Maitsestage vähese tšilliga. Jahutage siirup ning valage tarretunud kreemile. Kaunistage apelsinikoore või marjadega.

## Kokkade matši toiduained

Parima toiduaine valimist korraldavad Eesti Toiduainetööstuse Liit ja Tallinna Tehnikaülikooli toiduainete instituut alates aastast 1994. Kokkade matši toiduainete valikus olid:

- Maasika haps – 2001
- Metsamarja haps – 2001
- Premia karamellijäätis – 1996
- Mumuu funktsionaalne kirsidessert – 2007
- Paljassaare kalatööstuse grill-lõhe – 2003
- Tere maitsestatamata jogurt – 1998
- Kohupiima-maasika dessert – 1999
- Kohupiima-aprikoosi dessert – 1999



Räimesült mustal leival, mädarõikavõie ja marineeritud porgandicaraccio.



Võitluse võitnud meeskond: Tiit Nuudi, Mari-Liis Surva ja Sirje Potisepp.