

Poolitage paprikad, eemaldage seemned ja varreosa ning laduge ahju pannile, lõikekoht allapoole, peale piserdage õli. Küpsetage ahjus, kuni koorele tekivad mustjad laigukesed. Siis lükake paprikapooled pannilt kilekotti, sulgege kotisuu ja laske nii jahtuda.

Veel veidi leigetelt paprikatükidelt eemaldage koor, viljaliha loputage jooksva vee all, nõrutage ja tükeldage. Lisage juustutükid ja kuubikuteks lõigatud tomatid. Segage kaste, valage salatile, peale puistake röstitud päevalilleseemneid.

Suvikõrvitsa-seenehautis

- 400–500 g suvikõrvitsat
- ½ l värskeid või kuputatud seemni
- 2 sibulat
- 2–3 küüslauguküünt
- 2 tl õli
- 5–6 hästi valminud tomatit
- ½ dl vett
- pisut tšillit
- ½ tl purustatud musta pipart
- ¾–1 tl soola
- 1 tl aed-liivateed
- 4 dl piima
- ½ dl nisujahu
- pisut riivitud muskaati
- 100 g sulatatud juustu
- 2 dl riivitud juustu

Koorige ja hakkige sibulad, tomatid lõigake kuubikuteks. Kuumutage väheses õlis sibul klaasjaks, lisage tükeldatud seened ja kuumutage, kuni seened eraldavad mahla. Siis lisage tomatikuubikud ja maitsestage. Kui segu pannidub liiga kuiv, valage pannile pisut vett ja hautage kaane all umbes 10 minutit. Väiksemad kooritud suvikõrvitsad lõigake pikuti viiludeks.

Piimast, jahust ja juustust valmistage kaste. Pidevalt liigutades kuumutage piimaga segatud jahu, kui keema hakkab, lisage noaotsakaupa sulatatud juust ja maitsestage muskaadiga, lõpuks lisage kastmele pool riivitud juustukogusest.

Pool seene-tomatihautisest valage ahjuvormi, peale laduge suvikõrvitsa viilud, sellele valage uus kiht hautist, millele laduge jälle kõrvitsat. Lõpuks kallake peale juustukaste, riputage üle alleshoitud riivjuustuga ning küpsetage praeahjus umbes 30 minutit.

Sõoge hautist röstsaia ja lehtsalatiga. Nõudlikumad võivad hautise kõrvale võtta keedetud kartulit ja praetud liha või kala.

Hautatud spinat

- ½ kg spinatit
- 1–1 ½ dl piima
- 3 muna
- 2 sl võid
- hakitud maitserohelist

- 1 dl röstitud maapähkleid
- soola

Keetke spinatit kergelt soolases vees 5–7 minutit. Nõrutage ja lõigake lehed ribadeks. Kui esineb vanemaid varreosi, eemaldage need.

Sulatage või ahjuvormis, pange spinatiribad vormi ja kuumutage spinatit aeg-ajalt segades. Kloppige munad piimaga läbi, maitsestage väheses soolaga ja valage pealt tasandatud spinatile. Küpsetage ahjus, kuni muna on hüübinud ja kergelt pruunika jumega. Soojale vormiroale puistake hakitud petersellihti ja purustatud pähkleid.

Pannkoogid spargelkapsaga

- ½ kg spargelkapsat
- ½ l piima
- 1 kl jahu
- 1 sl võid
- 2 muna
- soola
- hakitud tilli
- rasvaint praadimiseks

Keetke spargelkapsas nõrgalt soola ja võiga maitsestatud vees, nõrutage, lõigake peenemateks tükkideks, lisage hakitud tilli. Valmistage jahust, piimast ja munadest tainas, maitsestage soolaga ja praadige suured õhukesed pannkoogid. Kapsas asetage koogile ja keerake kokku.

Kapsatäidisele võib lisada hautatud porgandit, seemi või singikuubikuid.

Lõhekala leemes

- ca 500 g lõhefileed
- 2 sibulat
- ½ l vett
- 1 tl sinepiseemneid
- 2 loorberilehte
- mõned rosmariinilehesed



- 1 sl soola
- 5 tera vürtsi
- 6 tera valge pipart
- pisut tilli
- õige väheke tšillit

Koorige ja tükeldage sibulad, pange keedupotti, lisage maitseained ning ajage mõõdetud vee-kogusega keema. Keetke kaane all kuni 5 minutit. Lõhefilee asetage kindlalt suletavasse madalasse kuumuskindlasse nõusse, kuhu filee korralikult sisse mahub ja kallake keev leem peale. Sibulad ja tillioksad võivad leemesse jääda, peaaes et see kaotaks kala täielikult.

Seejärel sulgege nõu ja laske leemel jahtuda, siis pange nõu külmikusse ning hoidke nii 12 tundi. Lauale andke keedetud kartulite ja tillikastmega.

Tillikaste

- 1 sl sinepit
- ¾ dl valget veiniäädikat
- 1 dl oliiviõli
- 1 dl maitsestatamata jogurtit
- 1 dl hakitud tilli
- pisut soola
- purustatud musta pipart

Segage sinep ja äädikas, siis kallake peene nirena juurde õli. Kogu aeg segage kastet, viimaks lisage jogurt, till ning maitsestage soola ja pipraga. Jätke natukeseks seisema, et maitseid jõuaksid omavahel seguneda.

Kitsejuustudipp

- 200 g pehmet kitsejuustu
- 2 dl maitsestatamata jogurtit
- 1–2 sl vedelat mett

Segage kõik ained kokku ja kloppige või mikserit kasutades valmistage paks ühtlane kaste – dipp.

Tomatidipp

- 3 tomatit
- ½ rohelist paprikat
- 1 väike kurk
- 2 küüslauguküünt
- 2 sl oliiviõli
- 2 sl veiniäädikat
- 1 dl värskeid basiilikulehti

Lõigake tomatid, paprika ja kurk tükkideks, lisage muud ained ning köögikombaini või mikserit kasutades tehke paks ühtlane kaste. Laske maitsetel seguneda.

Pähklidipp

- 1–1 ½ dl maapähklivõiet (mitte magusat)
- 1 dl vett
- 2–3 sl riivitud ingverijuurt
- 1 sl sojakastet
- 2–3 sl sidrunimahla
- peterselli või koriandrit

Segage kõik ained mikseris ja laske natuke aega tõmmata.

Paprikadipp

- 1 väike punane sibul
- 2 punast paprikat
- 2 küüslauguküünt
- 2 sl riivitud parmesani
- 1 tl veiniäädikat
- ½ tl soola
- 1 tl õli

Jätke sibul ja küüslauk koorimata, paprikad poolitage ja eemaldage varreosa ning seemned. Asetage sibul, küüslauk ja paprika madalasse ahjuvormi, piserdage neile veidi õli ja katke vorm fooliumiga. Küpsetage hästi kuumas ahjus 10–15 minutit. Laske ahjust võetud küpsel köögiviljal vormis jahtuda, siis eemaldage koored ja mikserdage koost ülejäänud ainetega kastmeks. Hoidke laualeandmiseni külmis.

Roheline dipp

- 400 g kodujuustu või kohupiima
- 200 g hapukoort
- hakitud maitserohelist (tilli, koriandrit, murulauku jm)
- 1 tl suhkrut
- 1–2 pressitud küüslauguküünt
- jahvatatud musta pipart
- pisut soola

Hakkige maitseroheline hästi peeneks, teraline kodujuust suruge enne mikserdamist läbi sõela. Edasi tehke nagu eelmistes retseptides soovitatud.

Spinatidipp

- 1 ½ dl hapukoort
- 1 ½ dl majoneesi
- 100 g fetat
- 1 küüslauguküüs
- riivitud sidrunikoort
- 200 g aurutatud spinatit
- purustatud musta pipart

Valmistage köögikombainis dipp ja hoidke külmis. Spinat peab olema enne töötlemist täiesti kuivaks pigistatud.

Tuline dipp

- 400 g paksu hapukoort või maitsestatamata jogurtit
- 2 dl tšilliketšupit
- 1 sl sidrunimahla
- 1 sl suhkrut
- 1 tl purustatud musta pipart
- 2 tl paprikapulbrit

Mikserdage kõik ained ning asetage natukeseks ajaks külmis. Külmana on suud hõõguma panev maitse eriti elamuslik.