



Vürtsikaid maitseid jõululauale

Mõni nädal enne jõule võiks hakata plaane pidama, mis tänavusel jõululaual traditsiooniliselt olema peab ja millega peret üllatada.

Üks võimalus põnevaid maitseid pakkuda on lisandid traditsiooniliste lihatoitude kõrvale. Pakume teile järeleproovimiseks Rakvere Lihakombinaadi tootejuhi Heli Sepa liharullide retsepti ning meisterkokk Indrek Kivisalu soovitusi lisandite valmistamiseks. Need vürtsikad ja jõuluhõngulised lisandid sobivad peale liharullide ka teiste lihatoitude juurde.

Liharullid suitsupeekoni ja mustade ploomidega

- 3 x 290 g Rakvere sea-välisfileest minutipihve
- 110 g Rakvere suitsupeekonit
- 70 g kuivatatud ploome
- 2 mugulsibulat
- 2 porgandit
- hakitud maitserohelist (peterselli, salveid, aed-liivateed)
- soola, musta pipart, praadimiseks õli, vett

Maitsestage lihalõigud vähese soola ja pipraga. Pange igale lihaviiulule suitsu-

peekoni viil ja mõni must ploom, keerake lihaviiulud rulli, kinnitage puutikuga või siduge puuvillase niidiga. Pruunistage kuumal pannil ning eemaldage tikud või niidid. Asetage liharullid hautamisnõusse, lisage ka väheses õlis kuumutatud maitseköögiviljad, hakitud maitseroheline ja maitseained. Valage peale kuum vesi ja hautage liharullid kaane all pehmeks.

Rullide tegemisest üle jäänud kuivatatud ploomid võib lisada hautamisvedelikku. Nii jääb kaste tumisem ja meeldiva suitsuploomi maitsega.

Hapukapsad jõhvikate ja rõõsa koorega

Pange hapendatud kapsas puljongisse keema (näiteks hele veisepuljong). Keetke, kuni kapsas on pehme. Lisage 35% rõõsk koor, kuivatatud jõhvikad, maitseainesegu Persillade (klassikaline Prantsuse ürdisool), hakitud aed-liivatee, vastavalt maitsele suhkrut ja pipart.

Kõrvitsa-tšilli vürtsmoos

Hakkige kõrvits kuubikuteks, kuumutage poti põhjas väheses õlis, lisage suhkur. Kuumutage, kuni kõrvitsast hakkab eralduma mahl ning konsistents muutub moosiseks. Lisage valge vein, paar tervet väikest tšillikauna. Keeke, kuni kõrvits hakkab lagunema. Maitsestage laimimahla, soola, biriani või Aasia vürtsiseguga (segus võiks olla kardemoni, vürtskõmmet, kaneeli).

Pohla-ingveri vürtsmoos

Hakkige sibul ja ingver, kuumutage väheses õlis läbi, lisage suhkur ning kuumutage, kuni suhkur sulab ja karamellistub. Lisage külmutatud pohlad, *demi-glace*'i kastme põhi või puljongikontsentraati. Maitsestage pisut musta pipra ja soovi korral suhkruga, kui moos jäi liiga happeliseks.

Õuna-tüümiani vürtsmoos

Hakkige sibul ja värsket tüümiani, kuumutage väheses õlis klaasjaks, lisage suhkur ja oodake, kuni mass karamellistub. Seejärel lisage kooritud ja tükeldatud õunad. Lisage sortsuuke valget veini, natuke sidruni- või laimimahla. Hautage õunad pehmeks. Kui moos on valmis, lisage safranit ja hakitud värsket tüümiani, soovi korral võib lisada ka tšillit.

Ürdisoolas küpsetatud kartulid

Peske kartulid, kuid ärge koorige. Ürdiõli saamiseks pange anumasse õli koos sobivate ürtidega ning mikserdage. Võtke suuremas koguses meresoola ning vooderdage sellega ahjuvormi põhi. Laduge koorega kartulid soolakihile ja mudige need ürdiõliga läbi. Katke kartulid soolaga ning segage soola sisse järelejäänud õli. Küpsetage kartulid ahjus pehmeks. Enne serveerimist puhastage kartulid soolast.