



Heeringatarrend, lõhe-avokaadosalat ja soolalõheroosid.



Hakkrulaad kõögivilja-munatäidisega suitsulihaümbrises.

KARIN KALJULÄTE

jõululauale

Pakume eesti köögist midagi vana ja tuttavat, uut ja põnevat.

vedelikku. Kaste maitsestada soola, suhkruga, valge pipra ja sinepiga. Kui seda serveeritakse eraldi kastmekannust, siis teha kaste veidi tugevama maitsega.

Serverimiseks jaotada vaagnale ühtlaselt tükeldatud jääsalat, marineeritud kurk, porgandid, kartulid ja seapraelõigud. Soovi korral riputada toorainetele veidi soola. Segada ained kergelt omavahel läbi, nii et kõiki on näha.

Salatikastme võib panna kastmekannu või valada osaliselt salatile.

HEERINGATARREND, 10-le

100 g soolaheeringa fileed
 ¼ punast mugulsibulat
 ½ õuna
 1 marineeritud kurk
 300 g hapukoort
 hakitud tilli
 sinepit
 1 sl želatiini
 (3–5 sl vett želatiini paisutamiseks)
Garneering
 värsket tilli
 sidrunilõike

Mugulsibul pesta ja koorida. Õun pesta, koorida ning eemaldada seemnekojad. Heeringafilee eemaldada nahk. Mugulsibul, õun, marineeritud kurk, heeringafilee tükeldada väikesteks kuubikuteks. Kõik tükeldatud ained segada omavahel, lisada hapukoort.

Soovi korral maitsestada sinepiga. Želatiin paisutada veega, seejärel sulatada vesivannis ja jahutada. Jahutatud želatiin valada ühtlase joana tarrendimassile, samal ajal pidevalt segades.

Tarrendimass tõsta veega niisutatud silikoonvormi (desse). Lasta ööpäev külmi-kus tarduda.

Serverimisel eemaldada tarrend vormist, garneerida värske tilliokste ja sidrunilõikudega.

Kõrvale võib pakkuda ka kuuma keedetud kartulit.

HAKKRULAAD KÕÖGIVILJA-MUNATÄIDISEGA SUITSULIHAÜMBRISES, 10-le

250 g kodust hakkliha
 20 g riivsaia
 100 g piima
 kuivatatud basiilikut

tüümiani

soola
 jahvatatud musta pipart
Kõögivilja-munatäidis

1 punane paprika
 40 g porrulauku
 võid
 2 keedetud muna
 puljongimaitseainet
Ahjus küpsetamiseks
 110 g viilustatud toorsuitsupeekonit
Lisand

pohlamoos (lisaks võite anda jõulumaitset piparkoogimaitseainega)

Riivsaia leotada piimas, lisada hakkliha, maitseained, kuivatatud ürdid ning segada ühtlaseks massiks (vajadusel kloppida).

Täidise valmistamiseks paprika ja porrulauku pesta, puhastada, lõigata ribadeks. Kõögiviljad kuumutada kergelt võis, siis lisada veidi puljongimaitseainet. Kuumutatud kõögiviljad jahutada. Keedetud muna koorida ning lõigata sektoriteks.

Hakkrulaadi vormimiseks laotada lauale foolium, millele asetada toidukile, sellele üksteise kõrvale toorsuitsupeekoni viilud, nii



Rakvere talvelooming

Rakvere üllatab sel aastal tarbijate maitsemeele 8 uue tootega.

Verivorstidest soovime proovida BBQ verivorstikest, mis pärjati 2008. a parima jõulutoote valimisel parima verivorsti tiitliga.

BBQ verivorstike on magus-vürtsika ning mõnusalt suitsuse maitsega miniverorst lambasooles. Sobib ideaalselt ka talvisel ajal grillimiseks ning sisaldab kõigest 11% rasva.

Talvepraadide seast on parim valik Rakvere küpsetuskarbis lihad.

Sinepine ahjusink on luksusliku sinepi-riivsaia paneeringuga, mis küpsetamise järel muutub mõnusalt krõbedaks.

BBQ seapraad tuletab meelde suvisaid suitsuseid grilliõhtuid, kergelt vürtsikale praele lisavad maitset jõhvikad.

Sea sisefilee ploomidega on kerge ja väherasvane hõrgutus, täidetud mustade ploomidega ja maitsestatud apelsinimarinaadiga.

