

# Jõululõuna salati ja muffinitega

SVEN ARBET

**Angelica Udeküll, Santa Maria peakokk, soovib valmistada jõululõunaks kerge kanasalati rohke lehtsalati ja rukolaga ning korraliku plaaditäie muffineid.**

Angelica Udeküll avab ahjuukse ja laseb tuppa pähkava piparkoogilõhna. Ja võtab ahjust välja plaaditäie ... ei, mitte piparkooke, vaid hoopis kuldseid küpseid murakamuffineid.

Angelica on seganud muffinitaina hulka piparkoogimaitseainet – sealt see lõhngi.

“Piparkoogimaitseainet võite lisada ka biskviitainasse, küpsistesse,” soovib Angelica. See toob majja jõuluhõngu ja -maitse.

Aga enne, kui seda nautima asume, tuleb maitsta pearooga. Selleks on täna kerge, ent toitev kanasalat – metsiku rukola, hurmaa ja veel mitme põneva koostisosaga.

“Hea alternatiiv klassikalisele sea- või linnupraele hapukapsastega,” leiab kokk. “Samuti ei pea alati olema jõululaula verivorst.”

## **Metsik päiklimateeline rukola**

“Jõhvikaid, et oleks jõulusem,” lisab kokk ja puistab



**Angelica Udeküll äsja valminud salatiga.**

salatile punaseid marju. Valmis see ongi.

Metsik rukola annab salatile isemoodi, kergelt pähklike maitse.

Puuviljad – hurmaa, pirn, pomelo – aitavad seda esile tuua. On tunda magusat ja haput.

Angelica Udeküll ütleb, et maitsetega ei maksa ühes toidus liiale minna – inimese ei suudagi tajuda ühe-

korraga rohkemat kui ehk viit-kuut mekki.

Kerges kanasalatis on kõike parasjagu.

## **Lemmik rapsiõli**

Salatikastmes on kokk kasutanud Eesti rapsiõli, mida ta enda sõnul armastab.

“Oliiviõlil on kirbe, rapsiõlil puhas maitse,” põhjendab Angelica. Rapsiõli

ei hakka toidus domineerima.

Oliiviõlil on Angelica kinnitusele kindel koht Vahe- mere roogades. Ka päevalilleõlil on spetsiifiline maitse ja lõhn, mis kipub esile tulema.

Jõulusalati kõrvale sobib hõõgvein. Muffinite juurde kohv ja vahukoore.

**VIVIKA VESKI**