

Aastavahetuse peolauale

Alati tahaks külalistele midagi uutmoodi teha, aga seejuures ka raha kokku hoida.

Kui teil pole rikkalikku hoidiste tagavara, tehke mõned kohe kiirkorras. Marineerige seeni või hoopis naerist. Lauale linnuliha või külma prae juurde sobivad hästi ka puuviljad, nagu apelsinid, õunad, ploomid või ka porganditarretis.

Marineeritud naerid

- 3 väiksemat naerist
- 1 dl oliiviõli
- ½ sidruni mahl
- peenestatud peterselli
- estragoni
- köömneid
- soola
- jahvatatud musta pipart

Koorige ja lõigake naerid parajalt paksudeks viiludeks ning keetke kergelt soolaga maitsestatud vees. Kuid mitte liiga pehmeks! Pärast keetmist kastke naerilõigud korraks külma vette, siis asetage savikaussi või säilituskarpi, lisage õli, sidrunimahl ja pipar. Jätke külmikusse mitmeks tunniks seisma, et maitseid hästi seguneksid. Kaunistage peterselliga.

Marineeritud spargelkapsas

- 1½ kg spargelkapsast
- 6 sl oliiviõli
- 1 sidruni mahl
- soola
- pipart
- sidrunipipart
- kaunistuseks keedetud porgandit ja sidrunit

Tükeldage kapsas parajateks paladeks, uhtuge külma veega üle ja pange soolaga maitsestatud keeva vette. Laske 5 minutit kee-



da, seejärel jahutage külmus vees. Nõrutage kapsast sõelal, pange kaussi või säilituskarpi, valage peale õli ja sidrunimahl. Maitsestage soola, pipra ja sidrunipipraga. Kaunistamiseks lisage keedetud porgandi- ja sidruniviile.

Marineeritud šampinjonid

- 400 g šampinjone
- ½ dl oliiviõli
- 2 sl päikliõli
- ½ sidruni mahl
- 1 tl suhkrut
- 2 tl sojakastet
- 1 tl sidrunipipart
- 2 küüslauguküünt
- rohelist peterselli
- aed-liivateed
- basiilikut

Puhastage šampinjonid kuivalt (pintsliga), ärge seeni märjaks tehke. Siis lõigake pikisüunas viiludeks, et nende ilus kuju jääks alles, ja asetage kaanega kaussi. Ülejäänud ained segage kastmeks ning valage seentele. Enne lauale andmist hoidke paar tundi külmikus.

Porganditarretis

- 1–1½ kg porgandit
- 7½ dl porgandimahla
- ¾ dl oliiviõli
- 2 sl jahvatatud köömneid
- ½ küüslauguküünt
- 1 l apelsinimahla (hea oleks toormahl)
- želatiini
- ½ sidruni mahl
- soola
- pipart

REPRO