

Hoidistekonkursile "Ise tehtud, hästi tehtud" saadetud retseptid



Tomatimoos

- 2 kg tomateid
- 4 paprikat
- 4 sibulat
- 6 küüslauguküünt
- 2 dl suhkrut
- 4 tl basiilikut
- 1 sl soola
- 2 dl purustatud musta pipart
- ½ dl äädikat
- 8 sl tomatipastat

Tükeldage, keetke tund aega ja purustage siis saumikseriga peeneks. Laske koraks keema ja pange siis purki.

LIINA JANSON

Ploomi-rummikeedis, milles pole tilkagi rummi

Ploomikeedise tegu sai alguse sellest, et kodus oli u pool ämbrit ploome ja need oli vaja kindlasti

ära teha samal õhtul, sest järgmiseks päevaks oleksid nad juba rikenud.

Hakkasin siis otsima sobilikku retsepti.

Eesmärk oli leida midagi põnevamat, aga samas ei tohtinud moositegu palju aega võtta, kuna kell oli palju ja tahtsin võimalikult ruttu asjaga ühele poole saada.

Lõpuks jäi silma ploomi-rummikeedis.

Vaja läks ploome, sidrunit, moosisuhkrut ja heledat rummi.

Ploomid mul olid, samuti sidrun. Moosisuhkrut oli tunduvalt vähem, kui retseptis oli ette nähtud, ja heledat rummi ei olnud üldse.

Siis ei jäänudki muud üle kui hakata improviseerima.

Otsustasin osa vajaminevast moosisuhkrust asendada tavalise suhkruga ja heleda rummi mingi muu alkohoolse joogiga.

Kapist leidsin pirnibrändi, mis tundus igati sobilik katsetamiseks. Leidus ka üks pirn, mille otsustasin samuti lisada.

Tulemus sai üllatavalt hea.

Kogused, mida kasutasin, olid järgmised:

- 2 ½ kg magusaid siniseid ploome (kivid juba eemaldatud)
- 2 väikese sidruni mahl
- u ½ kg moosisuhkrut
- u 1 kg tavalist suhkrut
- 0,8 dl pirnibrändit (Birkenbrand 40% vol)
- 1 pirn

Edasi tegutsesin peaaegu vastavalt ploomi-rummikeedise retseptile.

Pestud ploomidel eemaldasid kivid.

Püreestasin saumikseriga ploomid, lisasin sidrunimahla ja kuumutasin keemiseni.

Riisusin vahu, lisasin mõlemad suhkrud (tavalist suhkrut lisasin maitse järgi – tahtsin, et keedis oleks ikka piisavalt magus) ja tükeldatud pirni, keetsin u 10 minutit.

Lisasin brändi (maitse järgi; oluline oli, et alkoholi maitse ei hakkaks domineerima), lasin veel kord keema tõusta ja jätsin 30 minutiks jahtuma.

Siis panin purki ja õhukindlalt kinni.

KATRIN VAHTER

Suvikõrvitsatest "ketšup" lihatoitudele

- 3 kg tükeldatud suvikõrvitsat (kabatšokki, tsukiinid)
- 300 g puhastatud küüslauku
- 500 g puhastatud paprikat

tumeneb. Jahutage, eemaldage koorest paprika pehme viljalihaga ning püreestage koos kooritud tomatite, kúpsetatud sibula, küüslaugu ja basiilikuga. Siis valage segu keedunõusse, lisage suhkur, äädikas, sool ning võrtsid ja kuumutage segades tasasel tulel umbes 10 minutit, kuni segu on ühtlase konsistentsiga. Teravam maitsega ketšupi saamiseks lisage rohkem tšillit. Kui eelistate maheda maitsega kastet, jätke tšilli lisamata.

KASULIK TEADA

Kodune ketšup

- 1 kg hästivalminud lihakaid tomateid
- 2 sibulat
- 2–3 paksu viljalihaga punast paprikat
- 2 küüslauguküünt
- 1 ½ dl pruuni suhkrut
- 1 ½ dl õunaäädikat
- 1 sl õli
- 1 tl soola
- 1 tl jahvatatud valget pipart

- ½ tl jahvatatud nelki
- tšillipulbrit
- näpuotsatäis värsket basiilikut

Valage sõelale asetatud tomatitele keeva vett ja koorige. Kooritud tomatid lõigake neljaks, eemaldage seemned. Pestud paprikad poolitage, eemaldage seemned ja pange koos kooritud ja samuti neljaks lõigatud sibulatega ning kooritud küüslauguküüntega väiksemale ahjupannile. Piserdage neile õli ja kúpsetage keskmises kuumuses, kuni paprikako-