

- 100 g hapukoort (20%)
- soola ja pipart
- serveerimiseks peekonit, riivjuustu, hapukoort ja värskeid ürte

Kuumutage või paksupõhjalises potis. Lisage porrulauk ja kuumutage ilma pruunistamata u 5 minutit. Lisage küüslauk ja kuumutage veel 1–2 minutit.

Seejärel lisage kartulid, puljong ja ürdisegu ning hautage kaane all tasasel tulel u 40 minutit, kuni köögiviljad on täiesti pehmed. Lisage hapukoor ja püreerige. Maitsestage soola ja pipraga ning serveerige koos praetud ja hakitud peekoni, riivjuustu, hapukoore ning ürtidega.



### Valge kala vorm

- 1 kg valget kala
- 200 g rohelist herneid
- 5 muna (keedetud 6 min)
- 1 munakollane, glaseerimiseks
- 500 g pärmilehttainast
- 2 sl Santa Maria ürdisegu küüslauguga või estragoni
- kuivatatud tilli

### Velouté-kastmeks

- 50 g võid
- 4 šalottsibulat, hakituna
- 400 ml kuiva valget veini või vermutit
- 375 ml kalapuljongit
- 200 ml vahukoort (35%)
- soola ja pipart

Sulatage või poti põhjas. Lisage hakitud šalottsibul ja kuumutage madalal temperatuuril u 10 minutit, kuni see muutub klaasjaks (jälgige, et sibul ei pruunistuks). Lisage vein ja keetke poole võrra kokku. Lisage puljong ja keetke poole võrra kokku. Lisage vahukoor ning keetke, kuni kaste saavutab kreemja konsistentsi ning maitsestage soola ja valge pipraga.

Soojendage ahi 180 kraadini (pöördõhuga 160°). Lõigake kala umbes 3 x 3cm tükkideks. Lisage herved, kaste ja maitseained, segage õrnalt läbi ning valage ahjuvormi. Lõigake munad sektoriteks, tõstke kalamassile ning katke pärmilehttainaga. Tehke tainasse mõned läbivad lõiked ja pintseldage tainast munakollasega. Küpsetage ahjus u 40 min,

kuni vorm muutub pealt kuldpruuniks.

### Ürdine ahjuribi koorekastmega

- 150 ml valget veini või vermutit
- 1 sl pruuni suhkrut
- 1 sl oliiviõli
- 3 sl Dijoni sinepit
- 1 tl Santa Maria rosmariini
- 1 küüslauguküüs, pressituna
- 1 ribiplaat (1,5 kg)
- 100 ml vahukoort
- soola ja pipart

Segage omavahel vein, suhkur, sinep, rosmariin ja küüslauk. Eemaldage ribiplaadilt kelme, valage peale marinaad ja hoidke toatemperatuuril 1 tund. Ülejäänud marinaad hoidke kastme jaoks alles.

Maitsestage ribi soola ja pipraga ning küpsetage ahjus 175° juures u 1 tund, kuni liha lööb kondi küljest lahti. Kui ribi on küps, keerake see fooliumisse ning laske 10–15 minutit seista. Samal ajal valage järelejäänud marinaad potti, lisage koor ja kuumutage keemiseni. Vähendage kuumust ja laske kastmel veidi pakseneda. Serveerige ribi koos kastme ja keedu- või ahjukartulitega.

### Veise abaliha ürdi-õllekastmes

- 800 g veise abaliha
- 2 sl õli
- 1 sibul, hakituna
- 1 porgand, hakituna
- 1 varselleri vars, hakituna
- 3 küüslauguküünt
- 250 ml tumedat stout-tüüpi õlut
- 2 tl Santa Maria tüümiani
- 2 tl Santa Maria peterselli
- 2–3 tl pruuni suhkrut
- soola ja pipart

Kuumutage ahi 150 kraadini. Lõigake veise abatükk neljaks suureks kuubikuks ning maitsestage soola ja pipraga. Pruunistage paksupõhjalises potis ja tõstke kõrvale. Lisage potti sibulad, porgandid, seller ja küüslauk ning kuumutage aegajalt segades viie minuti jooksul.

Seejärel lisage köögiviljadele lihakuubikud, õlu, petersell ja 1 tl tüümiani. Sulgege pott kaanega ja hautage ahjus 3–4 tundi, kuni liha on täiesti pehme. Seejärel tõstke lihatükid serveerimistaldrikule ning katke fooliumiga. Püreerige köögiviljad blenderiga, kuni kaste muutub täiesti ühtlaseks.

Lisage pruun suhkur ja ülejäänud 1 tl tüümiani. Segage läbi ja serveerige koos lihaga.

### Õunapannkoogid tüümianikreemiga

- 2 muna
- 300 g nisujahu
- 100 g suhkrut
- 3 tl Santa Maria küpsetuspulbrit
- 2 tl Santa Maria jahvatatud kaneeli
- 1 tl Santa Maria jahvatatud ingverit
- 0,5 l hapupiima või keefirit
- 50 g võid, sulatatuna
- 2 tl Santa Maria vaniilsuhkrut
- 1/4 tl Santa Maria muskaatpähklit
- 2 õuna
- 1 tl soola

### HÜVA NÕU

- Kui hõõruda ürdisegusid või ürte eelnevalt uhmriga või peopesal, eralduvad eeterlikud õlid neist veeli paremini.
- 1 tl kuivatatud ürte vastab u 1–1 ½ sl värskele tükeldatud ürtidele.
- Rosmariini ja tüümiani võib toidule lisada kohe toiduvalmistamise alguses, teised ürdid on soovitatav lisada u 10 minutit enne toidu valmimist.
- Ürte saab kasutada paljudes lisandites, näiteks ürdivõi valmistamisel või õli maitsetamisel.

**Targu Talita**



### Tüümiani-kohupiimakreem

- 200 ml vahukoort
- 50 g suhkrut
- 1 tl Santa Maria tüümiani
- 1 sl Santa Maria vaniilsuhkrut
- 300 g kohupiima või kohupiimapatat

Vahustage vahukoor koos suhkruga ja maitseainetega. Lisage kohupiim ja segage ühtlaseks.

Lõigake õuntest 12 viilu – nii õhukesed kui võimalik (võimalusel kasutage mandoliin-viilutajat). Ülejäänud õunatükid riivige peeneks. Vahustage munad kergelt ja lisage jahu, suhkur, küpsetuspulber, sool, maitseained, hapupiim ja või. Segage, kuni tainas on ühtlane. Lisage riivitud õunad ja segage korralikult. Kuumutage pann keskmisele kuumusele, lisage veidi õli.

Raputage igale õunaviilule 1/2 tl suhkrut, asetage pannile ja valage peale u 80 ml tainast. Küpsetage mõlemalt küljelt u kaks minutit, kuni pannkoogid on kuldpruunid. Tüümiani-kohupiimakreemi tegemiseks vahustage vahukoor koos suhkruga ja maitseainetega, lisage kohupiim ja segage ühtlaseks.

Serveerige pannkoogid koos tüümiani-kohupiimakreemiga.