

BASIILIK

Ürdivõi

- näputäis hästi peeneks rebitud vürtsbasiilikulehti
- 1 dl võid
- 2 küüslauguküünt

Asetage lehed, või ja kooritud ning hakitud küüslauk mikserisse, vahustage ühtlaseks massiks ning hoidke külmkapis fooliumisse pakitult.

Kui basiilikuvõi on mõeldud imetavale emale, jätke küüslauk lisamata, sest imikule küüslauk ei maitse.

Pesto

- 4 dl basiilikulehti
- 4 suurt küüslauguküünt
- 1 dl Kreeka pähkleid
- 1 dl riivitud Parmesani
- soola
- oliiviõli

Pesto valmistamisel uhmerdage kõik ained peale juustu pastaks, seejärel lisage riivitud juust ja segage hoolikalt läbi. Kui pesto on liiga tihe, segage tilkhaaval juurde õli.

Koduaia pesto

- 1 peotäis basiilikut
- ¾ l rohelist lehti
- 1 dl oliiviõli
- ½ dl vett
- soola
- purustatud musta pipart
- 3–4 küüslauguküünt
- 2–4 sl piiniaseemneid või mandleid
- 30–50 g kõva riivitud juustu

Kui kasutate värsket basiilikut, lisage soola. Soolaga õlihoidise puhul jätke sool esialgu panemata. Seda võite hiljem pärast juustu lisamist üle maitstes veidi juurde riputada, sest juustki on ju soolakas.

Retsepti ainekoostelusele nimetatud rohelised lehed tähendavad neid lehti, mida hetkel kõige kergem kätte saada – naat, nõges, valge hanemalts, spinat, salat, lehtsinap, kurgirohi, harilik pune, petersell, murulauk, sibulapealsed.

Nõgeselehed aurutage kergelt enne uhmerdamist. Korraga ärge noppige kõiki taimi, vaid valige peale basiiliku 3–4 liiki rohelist.

Kui kasutate köögikombaini, alustage pähklite, piinia- või päevaliliseemnete, küüslaugu ja juustu peenestamisest.

Seejärel lisage roheline kraam, õli ja pipar.

Valmis pestot võite vajadusel vedeldada veega, aga tihendada riivsaia või pehme saiasisuga.

Järele jäänud pestole valage õli peale, siis võite seda järgmise päevani hoida külmkapis.

Lihtsaid toite

REPRO

Herne-kruubirisoto

- 1 sibul
- 2 küüslauguküünt
- 3 sl oliiviõli
- 2 ½ dl odrakruube
- 1 l vett või köögiviljaleent
- 2 dl värsked herneid
- 4 sl riivitud Parmesani
- soola
- jahvatatud musta pipart
- 2 sl hakitud punet või piparmünti

Valage keedupotti väheke õli ja ajage kuumaks. Nõrgal kuumusel hautage selles peenestatud sibul ja küüslauk. Kõrgel temperatuuril hautades võib küüslaugul kõrbemaitse tekkida.

Seejärel valage juurde odrakruubid ja segage ülejäänud õliga, lisage keev vesi või köögiviljaleent ning hautage kaane all tasasel tulel vähemalt 20 minutit.

Siis lisage herved ja maitsestage pipraga. Vajadusel lisage ka pisut vett.

Hautage kaane all veel kümnekond minutit, kuni kruubid pehmed.

Maitsestage hakitud roheline ürdiga ja riivitud parmesaniga ning hoidke rooga veel 5 minutit kaane all. Lauale võite anda koos värse lehtsalatiga.

Põldmarjad kaerahelvestega

- 2–3 sl jämedaid röstitud kaerahelbeid
- 1 kl põldmarju
- 1 sl riivitud ingverijuurt
- 2–3 sl vedelat mett
- 1 sl võid
- 1 kl maitsestatamata jogurtit
- ½ kl kohvikooort
- veidi riivitud sidrunikoort

Sulatage pannil või, puistake sellesse kaerahelbed ja kuumutage segades umbes 5 minutit. Siis lisage värskelt riivitud ingverijuurt, segage helvestega ja jätke jahtuma.

Segage jogurtisse kohvikooort, riivitud sidrunikoort ja mesi – maiasmokkadele maitseb magusam variant (3 sl mett).

Jaotage kaerahelbed, põldmarjad ja jogurtisegu kihiti kausikestesse ning hoidke enne tarvitamist 1–2 tundi külmikus.



Kirsid mandlipudinguga

- 500 g tumedaid kirsse (võivad olla kividega)
- 1 sl tuhksuhkrut
- 1 ½ dl õunamahla
- 6 dl piima
- 1 sl harilikku suhkrut
- 1 sl maisitärklis
- 2 sl jahvatatud riisi
- 3 sl röstitud ja jahvatatud sarapuupähkleid
- 1 tl mandliekstrakti
- 1 sl röstitud jämedat pähklipuru

Pange õunamahl väikesesse keedunõusse, segage juurde tuhksuhkur ja kirsid ning kuumutage tasasel tulel aeg-ajalt segades 5–10 minutit, seejärel tõstke keedunõu tulle ja pange jahtuma.

Teises keedunõus laske piim keema tõusta. Parem, kui teete seda veevannil, siis pole pudingu kõrbemaminekut karta. Lisage suhkur ja sõrstage piimasse tärklisega segatud riis. Keetke pidevalt segades tasasel tulel 5 minutit, siis lisage jahvatatud pähklid ja keetke veel kuni 10 minutit. Pärast veevannilt võtmist lisage hoolsalt segades juurde mandliekstrakt.

Jahtunult serveerige pošeeritud kirsid, kaunistuseks lisage ka pähklipuru.

KADRIN LINNA

