



Suupisted juustuga.

Viis rooga juustuga

Juust sobib paljudeesse roogadesse, muutes need veelgi paremaks.

Meisterkokk Allar Oesel valmistas viit tuntud rooga uuel viisil, lisades neisse juustu. Retseptides kasutatud juustud on pärit Saaremaa Piimatööstusest, kes teeb juustu Saaremaa lehmadeltpüstitud piimast säilitus- ja muude lisaaineteta.

Seesamiseemnetega kaetud kreveti-juustuampsud

- 100 g Saare juustu
- 170 g krevette
- 6 viilu röstsai
- 1 munakollane
- sidrunimahla
- murulauku
- seesamiseemneid

Riivige juust ning purustage koos krevettide ja munaga köögikombainis. Lisage hakitud murulauk ja soovi korral natuke sidrunimahla. Määrige saadud kreemiga röstsai ja asetage teine saaviil peale. Lõigake sai neljaks kolmnurgaks ja katke hoolikalt seesamiseemnetega. Praadige pannil kuldpruuniks.

Kadaka juustu ja spinatiga täidetud filotainapirukad

- 100 g juustu
- 150 g kanafileed
- 100 g spinatit
- 80 g filotainast
- 1 muna
- 2 sl piiniapähkleid
- 1 küüslauguküüs
- sulatatud võid

Lõigake kana kuubikuteks ja praadige pannil, riivige juust, hakkige küüslauk ja lisage spinat. Segage massile juurde muna ning maitsestage soola ja pipraga. Lõigake filotainas 10cm ruutudeks ja määrige kohe võiga, muidu muutub tainas rabadaks. Pange igale tainaruudule üks supilusikatäis täidet ja rullige kokku kolmnurkseks taskuks nii, et tainakiht oleks igalt poolt vähemalt kahekordne. Määrige pealt muna või võiga ja küpsetage ahjus umbes 10 min, kuni pirukas on muutunud pealt kuldpruuniks

Mini-quiche peekoni, porru ja Kadaka küüslaugujuustuga

- 70 g Kadaka suitsutatud juustu küüslauguga
- 150 g suitsutatud peekonit
- 1 muna
- 0,5 dl 35% rööska koort

- 50 g porrut
- soola, purustatud musta pipart

Ostke poest valmis liiva- või muretainast korvid. Soovi korral võite korvid ka ise küpsetada. Praadige suitsupeekon kuldpruuniks ja siis lisage hakitud porru ning kuumutage vaid hetke. Kloppige kausis munad röösa koorega ühtlaseks, maitsestage soola ja pipraga. Segage juurde praetud peekon ja riivitud juust. Kallake täidis korvi ja küpsetage ahjus 180° kuumuses umbes 10 minutit.

Muna-juustukreem krõbeda saia ja vähisabadega

- 100 g Saare juustu
- 2 muna
- 3 sl majoneesi
- 4 viilu röstsai
- 50 g vähisabasid
- peterselli
- pipart

Keetke munad, riivige juust ning purustage koos muna ja majoneesiga köögikombainis ühtlaseks massiks, lisage maitse järgi pipart. Röstige sai ning lõigake neljaks kolmnurkseks tükiks. Katke sai massiga, hakkige peale peterselli ning kaunistage vähisabadega.

Lehttainapirukas lõhe, koriandri ja Kadaka juustuga

- 75 g Kadaka suitsutatud juustu
- 200 g lehttainast
- 150 g lõhet
- koriandrit
- seesamiseemneid

Rullige lehttainas lahti ning asetage sellele lõhe, koriander ja viiludena Kadaka juust ning rullige pirukaks. Määrige pealt munaga ja puistake üle seesamiseemnetega. Küpsetage ahjus 180 kraadi juures 15 minutit.

TASUB TEADA

Meisterkokk Allar Oesel

Allar Oesel on veinirestorani Dominic peakokk. Ta on olnud peakokk veinirestoranis In Studio Vinum, töötanud restoranis Gloria ja Pädaste mõisas. Kokaks sai ta Kuressaare ametikoolis.