

HÜVA ROOG

õue või tuppa

Võidupüha, jaanipäev või mõni muu pidulik sündmus pisemas pereringis.

Ilusa aiapeo võivad ilm ja õelad putukad ära rikkuda, kuid grillida-röstita saate ikka nii köögis kui vabas õhus. Tehke uut moodi salateid ja proovige teistmoodi magustoite.

Väikesed hakkliharullid

Tainas:

- 400 g hakkliha
- 1 dl kuivikujahu (riivsaia)
- 1 dl vett
- 1 muna
- 1 tl soola
- ½ tl paprikapulbrit
- ¼ tl musta jahvatatud pipart

Täidis:

- Täidise võite valida (1–1½ dl), mis teile meeldib, kas:
- riivjuustu
 - sinihallitusjuustu ja kitsejuustu segu
 - puuviljakuubikuid – ananassi, mangot, virsikut
 - oliive
 - võiga kuumutatud sibulaid ja seeni
 - värskeid maitsetaimi ja juustu
 - päikesekuivatatud tomateid ja fetat
 - oliive ja fetat

Segage riivsaia veega, lisage maitseained ja hakkliha, segage hoolikalt ühtlaseks massiks. Laotage ja suruge see märgade kätega õhukeseks ristkülikuks küpsetuspaberile.

Jagage tainas noaga 12 ossa, tõske teelusikaga peale valitud täidis ja voolige märgade kätega ühtlase kuju ja suurusega rullid. Küpsetage umbes 15 minutit 200° kuumuses.

Külmad suupistevardad

- puust grilltikke (vardaid)
- mitut sorti juustukuubikuid
- liha- või broileripalle
- minivorstikesi
- paprikat
- kurki
- kirsstomateid
- salatilehti

Pange loetletud toiduained vaheldumisi vardasse, väikesemõõdulised tugevad salatiled niisama, suuremad võite kokku rullida. Vardad torgake näiteks poolitatud kaalikasse, millega on neid hea lauale panna.

Krõmpsuv aedviljasalat

Salat:

- ½ valget peakapsast
- 200 g noori spinatilehti
- 1 suur punane pipar

Kaste:

- peotäis värskeid mündilehti
- 1 purustatud küüslauguküüs
- 2 laimi või 1 suure sidruni värskest pressitud mahl
- 1 sl suhkrut
- 3 sl aasiapärest kalakastet
- ½ sl kuivatatud purustatud tsillit

Valmistage kaste, kasutage mikserit. Arvestage, et kalakaste on juba soolane, seega jätke puhas sool lisamata või tehke seda pärast, kui salat kastmega kaetud ja ained aedvilja sisse imbunud. Maitsemisemeel annab siis kõige paremini teada, kas soola on veel juurde vaja või ei. Lõigake värske kapsas peenikesteks ribadeks, hästi pestud ja kuivaks nõrutatud spinatilehed rebige näppudega väiksemateks tükkideks, punane pipar poolitage, eemaldage seemned ja lõigake ka ribadeks. Tsilli võite esialgu kastele lisamata jätta, puistake see natuke aega enne salati serveerimist.



Pastasalat salaamiga

- 2 dl sarvekese või makaroni
- 1 sl õli
- 200 g vorsti
- tükkike porrut
- 1 punane paprika
- ½ pikka salatikurki
- 1 lehtsellerivars
- 200 g herneid

Kaste:

- 200 g hapukoort
- 150 g vahukoort
- 3 sl tsillikastet
- ½ tl soola
- ½ tl suhkrut
- ½ dl hakitud rohelist peterselli või murulauku

Keetke pasta, loputage külma veega ja nõrutage korralikult. Segage õli pastaga. Lõigake vorst väikesteks tükkideks, samuti paprika, porru, kurk ja sellerivarred, segage pasta. Kõige lõpuks lisage kuivaks nõrutatud konservherned. Asetage salat külmikusse, et maitset saaksid seistes seguneda. Tehke valmis kaste, mida võite salatile juurde segada, aga ka eraldi nõus serveerida.

Mädarõikakaste

Kala juurde maitseb hästi mädarõikaga maitsestatud majonees, kuid võite ise sobiva kaste valmistada.

- 200 g hapukoort
- 2 sl riivitud mädarõigast
- ½ tl soola
- 1 tl suhkrut
- 1 tl veiniäädikat
- 2–3 sl peenestatud värsket tsillit

Segage kaste valmis, enne kui hakkate kala ja kartulivardaid küpsetama. Hoidke seda nii kaua külmikus, kuni toit valmib. Külma ja seismisel segunenud maitsetega kaste on kõige parem lisand.

Kartuli-köögiviljavardad

- ½ kg värsket kartulit
- ½–1 punane paprika
- ½–1 kollane paprika
- šampinjone
- 3 sl õli
- 1 tl soola
- ½ tl rosmariini
- 1 küüslauguküüs
- vees leotatud puust grillvardaid

Valige väiksemad ühtlase suurusega kartulid, peske harjaga puhtaks ning aurutage vähesse veega poolpehmeks. Segage kausis õli ja

