

Valik varakevadisi toite

Kiirelt valmivad supid ja hautised, aeganõudvamad on pudingud ja vormiroad.

Tihti määrab toiduvaliku selle valmistamiseks kuluv aeg, teinekord aga lähtume käepärast olevast toorainest. Paljud road nõuavad maitsestamiseks tomatihoidiseid ja kastmeid ning sidrunit, aga vahel annab söögile erilise maitse hoopis vürtsikas konservkurk või lihtne hapukurk.

Lõhehautis tomatikastmes

- 300 g lõhefileed
- 1 dl hakitud sibulat
- 1 küüslauguküüs
- 1 sl õli
- 400 g tomatikastet või kodust ketšupit
- 1 dl vett
- 1 sl suhkrut
- 3 sl peenestatud basiilikut
- 3 sl riivitud Parmesani
- 1 tl soola

Peenestage küüslauk ja kuumutage hakitud sibulaga väheses õlis. Lisage tomatikaste, loputage väheses soojas veega hoidisepurk ning kallake kastmele, lisage veel 1 dl vett ja suhkur. Laske kastmel keema tõusta. Paari minuti pärast pange kastmesse kuubikuteks lõigatud lõhefilee. Hautage keskmises kuumuses 5–10 minutit. Valmis toidule puista-

ke peenestatud basiilikut ja juustu. Juurde andke keedetud lintnuudleid või spagette.

Kalkunitükid karrikastmes

- 450–500 g kalkunirinda
- 1 sibul
- 1 küüslauguküüs
- 1–2 sl riivitud ingverijuurt
- 400 g karrikastet
- 200 g maitsestatata jogurtit
- 1 sl õli

Lõigake kalkuni rinnatükk õhukesteks paladeks. Pruunistage õlis kergelt pruuniks. Kooritud sibul ja küüslauguküüs hakkige peeneks, lisage koos riivitud ingveriga lihalõikudele ja kuumutage segades. Kui need on pehmenenud, valage juurde karrikaste ja jogurt. Segage kõik korralikult läbi ja hautage kaane all umbes seitse minutit. Kastmega serveerige keedetud riisi. Toit maitseb veelgi paremini, kui lisate riisile kuival pannil röstitud mandlilaaste.

Kartuli-kurgivorm

- 6 suuremat kartulit
- 2 hapu- või soolakurki
- 50–100 g purustatud sarapuupähkleid
- soola
- 1 küüslauguküüs
- 2–3 tl võid või 2 sl majoneesi
- 2 dl piima

- 2 dl kartulikeeduvett
- 2 sl kuivikujahu

Keetke kooritud kartulid pehmeks, aga ärge valage kogu keeduvett ära, vaid kallake osa eraldi nõusse. Tampige kartulid pudruks, lisage või (majoneesi) ja kuum piim ning hõõruge korralikult läbi, vajadusel lisage kartulikeeduvett, sest see segu peab olema pigem vedelavõitu kui tihke. Hakkige kurgid hästi väikesteks kuubikuteks ja segage koos purustatud päklikitega kartulimassi. Soola lisage siis, kui kasutate hapukurki. Soolakurgi puhul olge soola lisamisega ettevaatlik, et seda ei saaks liiga palju. Kallake segu võiga määratud madalasse ahjuvormi, tasandage pealt ja katke kuivikujahuga. Küpsetage ahjus 200° juures 20–30 minutit.

Makaroni-lihapallisupp

- ca 1 l vett või lihaleent
- 400 g hakkliha
- 2 tl hakklihaimaitseainet
- 2 sl riivsaia
- 400 g tomatikastet
- 1 dl nuudleid või sarvekesi
- 250 g külmutatud aedvilju
- pisut soola
- hakitud petersellilehti

Segage hakkliha, maitseaine ja riivsaia korralikult ühtlaseks massiks. Veereta-ge sellest u 20 lihapalli.

