

Sparglirisoto

- 250 g sparglit
- 350 g risotoriisi
- 1 l aedviljapuljongit
- 1 sibul
- 4 sl vermutit
- 2 sl võid
- hakitud salatisibulat või murulauku
- 50 g riivitud parmesani
- 2 sl oliiviõli

Sulatage või madalas keedunõus, hautage selles peenestatud sibulat kuni viis minutit. Eemaldage sparglitipud, ülejäänud varreosa peenestage. Segage riis sibulate hulka ja kuumutage korralikult läbi, siis vähendage kuumust ja lisage vermut, oodake, kuni see ära auranud. Nüüd lisage vähehaaval kuuma puljongit. Ärge kallake seda korraga palju, vaid alles siis, kui toit kipub kuivaks jääma. Kui lisate viimase veerandosa puljongist, pange riisile ka peenestatud spargel ja terved tipuosad. Hautage, kuni spargel on pehme. Korjake sparglitipud välja, neid kasutage hiljem toidu kaunistamiseks. Ülejäänud spargel ja murulauk segage risotosse, jagage portsjoniteks, kaunistage, peale raputage riivitud juustu ja piserdage oliiviõliga.

Küpsetatud spargel

- ½ kg rohelist sparglit
- 4 küüslauku
- 6 sl oliiviõli
- 4 õhukest singilõiku

- 4 muna
- sibulapealseid
- 1 sidruni mahl

Pestud tahendatud sparglid laduge praepannile, peale asetage kooritud, kuid peenestamata küüslauguküüned, lisage õli ja praadige 12–15 minutit. Veidi enne spargli küpsetamise lõppu tõstke spargliile singilõigud. Samal ajal keetke kooreta munad. Valmis sparglid jaotage taldrikutele, peale pange singiviil, millele tõstke tipuks kooreta keedetud muna. Kuum õli nõrutage pannilt väiksesse kuumakindlasse nõusse, eemaldage küüslaugud ja segage õli sisse peenestatud sibulapealsed, lisage pigistades sidrunimahli, segage ning serveerige. Küüslauguküüned suruge pudruks, mida saate määrada leivale või asemel.

Sparglisalat riisiga

- 250 g keedetud või aurutatud sparglit
- 3 dl keedetud riisi
- 100 g singikuubikuid
- 2 keedetud muna
- 2–3 kobartomatit
- soola
- suhkrut
- hakitud petersellilehti
- 200 g majoneesi

Tükeldage keedetud spargel väikesteks juppideks. Segage majonees soola, suhru ja hakitud peterselliga. Lisage kastmele riis, singikuubikud ja tükeldatud spar-

gel. Kergelt läbi segatud salatit hoidke enne serveerimist 15 minutit külmikus. Lauale andke muna- ja tomatisektoritega kaunistatud salat.

Sparglivorm

- 400–500 g sparglit
- 1 ½ kl vett
- soola
- suhkrut
- 1 sl võid
- 150–200 g saia
- 100 g sinki
- 2–3 sl riivitud juustu

Kaste

- 1 sl jahu
- soola
- umbes 1 kl spargli keeduvett
- 1 sl hapukoort

Pestud ja nõrutatud spargel lõigake 3 cm pikkusteks tükkideks. Rohelist sparglit pole vaja koorida, küll aga valget. Keetke tükeldatud spargel vees, millele lisage veidi soola, suhkrut ja tükike võid. Kurna-ke. Keeduleemest valmistage hele kaste. Lõigake sink kuubikuteks. Kastke saiaviilud kastmesse ja laduge pooled neist rasv-ainega määratud vormi. Peale puistake spargli- ja singitükid ning katke ülejäänud saiaviiludega, valage kastmega üle. Puistake sellele riivitud juustu ning küpsetage praehajus umbes 30 minutit.

KADRIN LINNA

LUGEJA KIRJUTAB

Karulauk sügavkülma

Mulle meeldib külmutatud maitseroheline. Esialgu külmutasin õpetuste järgi tilli ja peterselli veega täidetud kuubikutes, siis kuivalt kimbukestena, mida enne toidule lisamist peab iga kord peenestama. Nüüd jätsin need nõuanded sinnapaika ja saan hoopis lihtsamalt hakkama.

Nimelt löikan kääridega tilli, mis on pestud ja õhu käes tahendatud, kaussi, siis surun tihedalt suuremasse karpri ning kohe jääkambrisse. Vajadusel võtan karbi välja ja kaabin noaga nii palju kui tarvis, siis panen kaane peale ja tagasi külma.

Samamoodi teen petersellilehte ja karulauguga. Viimast olen külmutanud alles paaril kevadel, kui kunagi aeda istutatud karulaugutaimed ohtralt paljunema hakkasid. Nendega on ju see häda, et pärast õitsemist kaovad lehed ära, aga kui kord maitse suus, on raske temast loobuda.

Seekord panin peenestatud karulauku nii karpri kui väiksematesse kilekottidesse. Kui on tahtmine karulaugust pestot teha, siis on koht paras ports võtta, karbist kaabin supi peale.



Karulauku korjake enne õitsemist.

Nõgeseid olen teadlikult jätnud aianurka tarbeks kasvama. Kohe kui esimesed noored lehed väljas, nopin need ära. Õige varsti tulevad uued, mis jälle ära korjan. Seekord on kolm “niidet” kappi pandud, ainult et nõgesed valan keeva veega üle, jahutan, näpin puhtaks ja siis kilekotiga külmikusse. Talvel on

siis turgutusvahend omast käest võtta. Nõgesest on suvel hea teha ka leotist taimede pritsimiseks või juuste loputamiseks.

Karulauku jõuate ehk veel korjata, kui see mõte meeldima hakkas.

LEINI
Läänemaal