

Prantslaste **lahtine pirukas** *quiche* koos rohelise salatiga kõlbab hästi suviseks lõunavõi õhtueineks.

TEKST BRITT ROSEN, FOTO SCANPIX

Praeguse köögiklassika, prantsusepärase lahtise piruka *quiche*'i sünnilugu ulatub tegelikult juba 16. sajandisse, kui üks Lorraine'i maakonna pagar otsustas valmistada käepärastest toiduainetest midagi uudsemat. Pirukapõhjaks oli saiatainas, täidiseks seasink ning muna- ja kooresegu.

Pirukast sai ajapikku Lorraine'i talupoegade lõunasöök, mida haugati põllul, rütubates kõrvale kohalikku veini. Seal levis retsept üle Prantsusmaa, mugandudes kohaliku köögi eripäraga. Mõnikord lisati singi asemel täidisesse hakitud vorstikesi, siis jälle juustu. Alsace'is eelistati sibulat, lõunarannikul köögivilju ja ürte.

Omaaegsetest *quiche*'i retseptidest erinevad tänapäevased selle poolest, et nüüd küpsetatakse põhi mure- või lehttainast. Ka riivitud juust on lisaks munale-koorele kohustuslik koostisaine. Ent täidisevariante on piiramatu hulgal – grillitud köögiviljadest, spinatist või seentest kala ja muude mereandideni. Täidisesse hästi sobiva Emmentali juustu asemel võib katsetada ka kitse- või sinihallitusjuustu. Samuti erinevad valmistamisvõtted. Küpsetamiseks sobib u 22 cm läbimõõduga ümar ahjuvorm.

Kõrvale passib hästi värske salat vinegrettkastmega (oliiviõli ja balsamiädikas, maitseks sool, pipar, Dijoni sinep) ja klaas roosat suveveini.

Klassika: Lorraine'i *quiche*

Variant 1: 300 g lehttainast; täidiseks 150 g ribadeks hakitud suitsupeekonit või -sinki, 150 g riivitud juustu (nt Emmentali), veidi võid, 3 muna, 125 g vahukoort, veidi soola, pipart ja jahvatatud muskaati.



Piruka- klassikat

Suru tainas ümara pirukavormi põhja ja servale. Eelküpseta seda 170-kraadises ahjus 10 minutit. Kuumuta pannil võis peekon või sink kergelt läbi, sega riivjuustuga ja asetage pirukapõhjale. Klopi lahti munad, lisa koor ja maitseained ning vala pirukale. Küpseta 200-kraadises ahjus kuldpruuniks.

Peekoni või singi asemel võib täidisesse panna ka kergelt praetud seeni ja köögivilju.

Variant 2: 125 g pehmet võid, 200 g nisujahu, 3 spl jääkülma vett, veidi soola, pipart, 1 spl riivitud juustu (nt Emmentali), 1 purustatud küüslauguküüs; täidiseks 400 g kuubikuteks tükeldatud keeduja/või suitsusinki, 3 hakitud sibulat, rohkelt käepäraseid hakitud ürte (basiilikut, peterselli, tüümiani vm), 2 purustatud küüslauguküünt, 6 muna, veidi pipart ja soola, 200 g riivitud Emmentali juustu, mõned sortsud vahukoort.

Sega või ja jahu pehmeks tai-

naks. Lisa külm vesi, sool, pipar, riivjuust ja küüslauk ning sega ühtlaseks. Lase vähemalt tunni külmas seista. Segage täidise tükeldatud-hakitud koostisained.

Suru tainas ümara pirukavormi põhja ja servale ning eelküpseta 200-kraadises ahjus 10 minutit. Klopi lahti munad, maitsesta soola-pipraga, lisa hulka riivjuust. Pane põhjale täidis ja vala peale muna-juustu-kooresegu. Küpseta 200 °C juures kuldpruuniks.

Sinihallitusjuustu- brokkoli pirukas

125 g pehmet võid, 250 g nisujahu, 1 muna, 3 spl jääkülma vett, veidi soola; täidiseks kokku 300 g brokkolit, sinihallitusjuustutükikesi (nt Aura), poolitatud kirsstomateid ja viilutatud porrut, 4 muna, 125 g vahukoort, 100 g riivitud Emmentali juustu, veidi soola, valget pipart.

Sega või ja jahu ühtlaseks massiks. Lisa hulka muna ja vesi, maitsesta soolaga. Lase veidike seista ning suru ümara pirukavormi põhja ja servale. Pane köögiviljad ja sinihallitusjuust pirukapõhjale. Klopi munad lahti, lisa koor, riivjuust ja maitseained. Küpseta 200 °C juures kuldpruuniks.

Sibulapirukas

300 g lehttainast; täidiseks 2 viilutatud valget ja 2 punast sibulat, 1 viilutatud porru, 100 g riivitud juustu (nt Emmentali), 50 g võid, 3 muna, 125 g vahukoort, 1 tl Dijoni sinepit, veidi soola.

Prae sibulad ja porru võis klaasjaks. Suru tainas ümara pirukavormi põhja ja servale. Eelküpseta 170 °C juures 10 minutit. Aseta põhjale sibulasegu ja riivjuust. Klopi lahti munad, lisa koor ja maitseained. Vala pirukale ja küpseta 200 °C ahjus kuldpruuniks. 