



- ca 1 sl konjakit
- 75 g võid
- 1 väiksem keedetud porgand
- 1 kilufilee
- pipart, soola

Puhastage maks liigsetest kelmetest ning asetage umbes pooleks tunniks piima sisse liikku. Seejärel kuivatage maksatükid majapidamispaperiga.

Lõigake sibul viiludeks ning küpsetage pannil seni, kui see pehmeneb, lisage viilutatud küüslauguküüned ja loorberilehed. Praadige pardimaks pannil mõlemalt poolt küpseks (jälgige, et üle ei küpseta). Poole praadimise pealt lisage konjak.

Eemaldage loorberilehed ning lisage kogu ülejäänud segu mikserisse. Lisage või, porgand ning kilufilee. Mikserdage, kuni saate ühtlase segu. Maitsestage pipra ja vajadusel soolaga. Suruge kogu pasteedimass läbi sõela ning laske sel jätuda.

#### Kanepiseemneleib

Valmistage juuretiseiga leib, kuhu ühe pätsi kohta lisage 1 dl päevallisesemneid, 0,5 dl linaseemneid ning umbes peotäis kanepiseemneid.

Suupiste valmistamiseks määri leivale mustasõstrakeedist, selle peale pritsige pasteed, millele raputage mooniseemneid.



#### Kukeseenevaht toorsuitsu-kalkunifileega

- 0,5 sibulat
- 150 g kukeseeni
- 150 g toasooja toorjuustu
- soola, pipart
- tortiljasid
- Rannamõisa toorsuitsu-kalkunifileed

Vahu valmistamiseks tükeldage sibul ning praadige pannil klaasjaks. Poole pealt lisage tükeldatud kukeseened. Praadige seni, kuni sibula-kukeseenesegu on pehmeks küpsenud. Maitsestage soola ja pipraga. Seejärel mikserdage segu korralikult. Lisage toorjuust ning mikserdage kõik ühtlaseks.

Lõigake tortiljast ümmargused kettad ning murdke need ettevaatlikult koonuseks. Kinnitage tikuga ning küpsetage ahjus 180 kraadi juures krõbedaks.

Täitke valmistatud vahvlid kukeseenevahu ning õhukese viilu toorsuitsu-kalkunifileega.



#### Spinati-basiilikurull broileri-rinnalihaga

- 5 dl spinatilehti
- ca 4 sl vett
- 2,5 dl basiilikulehti
- 3 muna
- 200 g toorjuustu
- soola, pipart
- 100 g lepasuitsu broileri-rinnaliha dekooriga
- 4 tl artišokikreemi

Pange spinatilehed kuumale pannile koos veega. Asetage peale kaas ning kuumutage paar minutit. Nõrutage spinatilehed

kuivaks. Eraldage munakollased valgetest. Pange spinatilehed, munakollased, basiilikulehed, sool ja pipar mikserisse ning püreestage ühtlaseks massiks. Vahustage munavalged tugevaks ning segage ettevaatlikult spinatisegu hulka. Määrige segu õhukese kihina küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ning küpsetage 175 kraadi juures 10–15 minutit. Seejärel kummutage küpsetatud põhi puhtale küpsetuspaberile ja eemaldage alumine küpsetuspaber. Niisutage põhja kergelt veega ning jätke hetkeks küpsetuspaberi alla rahunema.

Täidiseks vahustage toasooja toorjuust soola ja pipraga ning määrige spinatipõhjale (ääred jätke 1 cm ulatuses vabaks). Selle peale määrige artišokikreem. Asetage peale õhukesed broileri-rinnafilee- viilud. Keerake rull ettevaatlikult kokku ning laske toidukiles ööpäev maitsestuda. Seejärel viilutage ning serveerige.



#### Kalkunihakklihasalat ingveriga

- 225 g suvikõrvitsat
- 2 paprikat (eri värvi)
- 1 sibul
- 2 sl marineeritud ingverit
- 1–2 sl palsamiädikast
- soola, suhkrut, pipart
- 2 küüslauguküünt
- 250 g kalkunihakkliha
- 10cm jupp porrut
- 2–3 sl austrikastet
- 4 sl sojakastet
- 1 tl suhkrut
- suurem peotäis salatilehti
- peotäis India pähkleid

Lõigake suvikõrvits pooleks, eemaldage seemned ning lõigake ülejäänud osa kuubikuteks. Viilutage õhukesteks tükkideks paprikad ja sibul. Hakkige väikemaks marineeritud ingver. Seejärel kuumutage pannil õli ning lisage sibulaviilud, millele on eelnevalt raputatud veidi soola – nii ei kõrbe need ära. Kui sibul hakkab pehmenema, lisage paprika ja suvikõrvits. Kuumutage keskmisel tulel aeg-ajalt segades seni, kuni köögiviljad hakkavad pehmenema. Lisage pannile palsamiädikas, oodake veidi, kuni see aurustub ning segage siis juurde ingver. Maitsestage soola, suhkru ja pipraga.

Teisel pannil valmistage hakklihasegu. Hakkige küüslauk ning kuumutage kergelt pannil õlis. Pange hakkliha pannile, lisage peeneks hakitud porrulauk, austrikaste, soja ja suhkur. Segage läbi ning küpsetage seni, kuni hakkliha on korralikult läbi küpsenud.

Asetage väikestesse klaasidesse rukolalehed ning nende peale hakklihasegu. Raputage peale pähklid ning serveerige.