

Kate

1 sl võid

3 sl kookoshelbeid

1 sl suhkrut

Pange rabarbrilõigud poolega ettenähtud suhkrukogusest tunniks seisma. Kui on eraldunud küllalt mahla, tõstke nõu tasasele tulele ja kuumutage kuni keemiseni. Võite ka paar minutit keeta, tähtis on, et rabarbar oleks pehme, aga tükid ei laguneks. Seejärel jahutage.

Kookoseseгу valmistage pannil. Kõigepealt sulatage või, laske sel veidi pruunistuda. Siis lisage suhkur ja kookoshelbed ning segage, kuni kõik on kuldpruun, aga ärge üle kõrvetage. Tõstke kuum segu pannilt kaussi ja jätke jahtuma.

Koor vahustage, lisage ülejäänud suhkur, vanillsuhkur ja kohupiim. Segage läbi.

Lauale andke magustoidupokaalides, mille täitmist alustage rabarbrist. Sellele tõstke vahukoore-kohupiima segu ja peale puistake pruunistatud kookoshelbeid.

LIHTNE RABARBRIKOOK

1 muna

1 dl suhkrut

1 dl piima

½ dl õli või sulatatud margariini

2½ dl jahu

½ dl kaerahelbeid

1½ tl küpsetuspulbrit

pisut soola, kui kasutate õli

2–5 dl rabarbrilõike

2–4 sl suhkrut

Vahustage muna suhkruga, lisage piim ja õli, segage ühtlaseks. Segage küpsetuspulber jahu ja kaerahelvestega, lisage vedelikku ning segage niipalju, et kõik komponendid seguneksid ühtlaselt. Valage tainas määratud koogivormi, peale puistake rabarbrilõigud ja suhkur. Küpsetage umbes 25 minutit, kuni koogi pind on ilus pruunikas.

RABARBRIVORM

2 muna

6 sl suhkrut

1 sl sulatatud võid

vanillsuhkrut

purustatud pähkleid või mandleid

1 kl jahu

1–1½ tl küpsetuspulbrit

½ kl piima

300–400 g rabarbrit

Rabarbrivarred lõigake hästi peeneks. Munakollased hõõruge suhkruga vahule, lisage või, purustatud pähkliid, jahu, küpsetuspulber ja piim. Segage kõik hoolikalt läbi. Kõige lõpuks lisage vahustatud munavalged. Pool tainast kallake võiga määratud vormi, puistake sellele rabarbrilõikikesed ning valage peale ülejäänud tainas. Küpsetage kuumas ahjus umbes 1 tund.

RABARBRIKASTE LIHATOITUDELE

Valmistage rabarbrivartest püree, jahutage ning maitsestage vähese suhkruga, lisage ka õige pisut soola. Kui püree on liiga vedel, aurutage seda vesivannis. Tarvitage külmalt liha juurde (Lähis-Ida moodi).

Kui soovite seda kastet itaallaste kombel kasutada, peate lisama alkoholi. Nemed valavad kastmesse natuke veini ja likööri ning segavad purustatud jääga vahetult enne lauale andmist.

KADRIN LINNA

Roheline salat

Tõeliselt hea lehesalat, mida pakutakse lõunalauas liha- ja kalarooegade juurde lisaks aurutatud köögiviljadele, pastale või riisile, koosneb mitmest salati-liigist.

Salati komponentide valimine on mitmes plaanis mõnus loominguline töö. Siin ei ole tähtis üksnes maitse, vaid ka värvide mäng, sest salatilehed pole ainult söömiseks – nad on ühtlasi laua ehteks. Siiski ei tohi peenema kombe kohaselt korraga liiga palju aineid kokku segada.

Eeskujuks tasuks sel puhul seada prantslased, sest nemad ei valmista salati kunagi muuseas ja juhulikust kraamist, vaid pühendavad end sellele niisama innukalt kui põhiroa tegemisele.

Mitu tundi enne sööki hoolikalt valitud-korjatud salatilehed, mida on vähemalt kolme liiki, pestakse korralikult jooksva vee all ja nõrutatakse sõelal. Seejärel mähitakse need puhtasse rätikusse ning pannakse paariks tunniks külmikusse. Rätik imeb endasse üleliigse niiskuse, jahedas muutuvad muidu närtsima kipuvad õrnad lehed ahvatlevalt värskeks ja kargeks.

Prantsusmaal pakutakse lehesalatit tihti omaette toiduna alles pärast sooja põhirooga. Salatilehtede lisandiks on vaid mõned värsked maitsetaimed ning üle maailma tuntuks saanud prantsuse salatikaste, mis on segatud õlist ja veiniaädikast. Kaste piserdatakse salatile vahetult enne lauale toomist.

Kui salatisse kuulub ka muid köögivilju, segatakse need varem kausis oleva kastmega. Salatilehed lisatakse külmkapist võetuna alles serveerimisel.

PRANTSUSE SALATIKASTE

3 osa head oliiviõli

1 osa veiniaädikat Aceto Balsamico

pisut soola

pipart

palsamiaädikat, mille retsept on saladus ja mida kasutades võite segada erinevaid kastmeid (valmistatakse Itaalias)

KASTE KANASALATILE

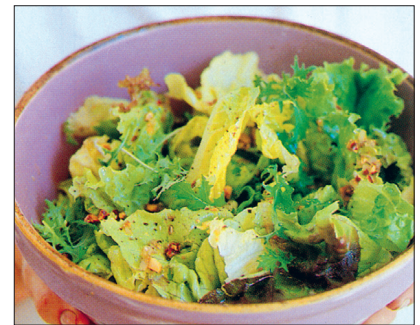
3 sl õli

1 sl tuhksuhkrut

1 sl palsamiaädikat

purustatud küüslauku

pisut soola



KASTE APELSINIMAHLAGA

2 sl palsamiaädikat

2 sl oliiviõli

2 sl apelsinimahla

pisut soola

jahvatatud valget pipart

Kuningliku palsamiaädika asemel sobib salatikastmele väga hästi ka mee-õunaäädikas. See maheda maitsega äädikas tundub veidi magus. Salati maitsestamiseks jätkub sageli vaid mõnest piisast.

Igapäevaseks kasutamiseks segage väike kogus aineid pudelisse, pange kork korralikult peale ning loksutage segi, siis on vajadusel kohe hea võtta.

ALATI ERINEV SALATIKASTE

½ dl sinepit

1 dl õli

1 dl värsket mahla (õuna- või apelsinimahla)

½ dl konserveeritud puuvilja või kurgi vedelikku

1 küüslauguküüs

sidrunipipart

kuivatatud maitsetaimi

¼ dl suhkrut

½ tl soola

veiniaädikat maitse järgi

Sellise materjali kasutamise puhul on kaste alati eelmisest erinev, sest kokku segatakse neid kompotivedelikke või marinaade, milliste purk on parajasti avatud. Säästlik kasutamine on eriti loominguline. Kui kurgipurgi vedelikku segada ananassi omaga, pole vaja äädikat lisada, vaid pigem suhkrut. Virsikukompott annab magusama vedeliku, millele võiks lisada sidrunimahla või äädikat, mitte suhkrut.

TARGU TALITA