

Tavatu maitsega toidud

Peale võõrapäraste vürtside annavad huvitavaid maitseüansse kuivatatud kadakamarjad ning noored juurdekasvud-kuuseokkad-pihlakamarjad ka siis, kui on värske maitserohelise hooaeg.

Roheline kaste suitsukalale

- 2–3 dl hapukoort
- 2 dl majoneesi
- 100 g aurutatud spinatit
- 1 sl peenestatud peterselli
- 1 sl peenestatud estragoni
- 1 sl aed-harakputke
- 1 purustatud küüslauguküüs
- 1 tl soola
- jahvatatud valget pipart
- sidrunimahla

Segage majonees hapukoorega, lisage peenestatud spinat. Maitsestage kaste küüslaugu, aed-harakputke, peterselli ja estragoniga. Kui hoiate estragoni enne peenestamist õunaäädikas, tuleb tema peen maitse paremini esile. Kõige lõpuks lisage soola, pipart ja sidrunimahla. Viimane annab kastmele erilise värskuse. Serveerige külma suitsukalaga.

Kala rosmariini või kadakaga

- 12 suuremat räime, räabist või ahvenat
- 2 tl meresoola
- 1 sidruni mahl
- 1 dl nisujahu
- oliivi- või rapsiõli
- 4 keskmist rosmariinioksa
- ½ dl palsamiäädikat

Puhastage kalad. Räämel ja rääbisel võite pea külge jätta, ahvenad fileerige, neil ärge olgu pead ega soomust. Maitsestage kalad soolaga, peale pigistage sidrunimahla. Siis kastke need mõlemalt poolt jahusse ning praadige kergelt pruuniks-krõbedaks.

Purustage kuumale pannile paar rosmariinioksa, valage äädikas kalade peale ja kuumutage kaane all, kuni äädikas on aurustunud. See Kreeta-päraselt valmistatud kala maitseb ka soojalt, kuid pärast külmkapis hoidmist on eriti hea.

Põhjamaa perenaine võib rosmariini asemel tarvitada maitsestamiseks noori kadakakasvusi, millel on samasugune magus-vaigune aroom.

Toores kala marinaadis

- 200 g värsket siia-, koha-, räime- või lõhefileed
- 1–2 sidruni mahl
- 1 laimi mahl
- 1 punane sibul
- 1 varsselleri vars või noori sellerilehti



- 1 paprika
- 1 tükike tšillit
- ½ tl meresoola
- purustatud musta pipart
- kimp murulauku
- kimp koriandrit või peterselli

Lõigake luudest puhastatud kalafilee väikes-tekks kuubikuteks, riivige ühe pestud sidruni koor kalatükikestele ning pigistage sidruni- ja laimimahl peale. Peenestage sibul, seller, tšilli ja paprika ning lisage kalale, maitsestage soola-pipraga. Hoidke toitu külmkapis vähemalt 12 tundi, kuni kõik maitse on hästi segunenud. Enne lauale andmist segage hulka peenestatud murulauku ja peterselli.

Kanapihvid

- 400 g kanahakkliha
- 100 g jahvatatud mandleid
- 1 muna
- 2 väikest sibulat
- 1 väike paprika
- 1 dl värsked basiilikulehti
- 1 kimp murulauku
- ½ dl hapukoort
- 2 tl meresoola
- musta jahvatatud pipart
- 1 sidruni mahl
- 2–4 sl sojakastet

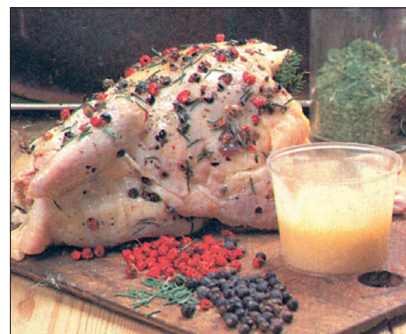
Segage hakkliha mandlijahuga, lisage lahti-

klopitud muna. Puhastage paprika seemnetest, koorige sibulad ning lõigake need hästi peeneks, samuti murulauk ja basiilik. Lisage kõik pihvitainasse, maitsestage pipra ja soolaga. Vormige pihvid, mida küpsetage õliga määratud plaadil ahjus 250° juures. Valmis roale piserdage sidrunimahla ja sojakastet.

Pihve võite serveerida kas soojalt või külmalt. Ülihästi sobib see tainas ka pirukatäidiseks.

Kana rohelises kastmes

- 1 külmutamata kana
- mett
- 20 kadakamarja
- peotäis kuivatatud pihlakaid
- peotäis jahvatatud kuuseokkad



REPRO