

Lõigake tomatid pikuti pooleks, eemaldage vedelam seemneosa ja tükeldage, segage jämedalt purustatud pähklitega. Pressitud küüslauk segage õli, suhkru ja soolaga läbi ning lisage väikeste kogustena salatisse. Tõstke salat pisikuks ajaks külmikusse.

Bojaari salat

- ½ kg keedetud peeti
- 250–300 g hapukoort
- 200 g kreeka pähkleid
- 100 g rosinaid
- 100 g kivideta aprikoose
- 50 g konjakit
- 100 g kivideta musti ploome
- 2 sl suhkrut (kuhjaga)
- 1 sidrun

Ajage peet ja pähklid läbi hakkmasina. Kuivatatud puuviljad leotage ning keetke kergelt läbi, nõrutage ja hakkige väiksemaks. Segage kõik kokku, lisage suhkur, konjak, sidrunimahl, hapukoort. Laske salatil pool tundi seista, siis serveerige.

Kanasalat apelsini ja india pähklitega

- 450 g keedetud või küpsetatud kana
- 100–150 g india pähkleid
- 2 kl vett
- 1 kl riisi
- ½ kl õli
- 3 sl valge veini äädikat
- jahvatatud musta pipart
- soola
- 3 sl peenestatud murulauku

Keetke riis sõmeraks, jahutage. Hakkige kanaliha, segage juurde riis ning jämedalt purustatud pähklid. Õlist ja äädikast valmistage kaste, lisage murulauk ning segage salatisse. Tõstke pooleks tunniks külmikusse.

Fenkolisalat seedriseemnetega

- 3–4 fenkolimugulat (mugultilli)
- 4–6 sl seedriseemneid
- 4 sl sidruni- või laimimahla
- 4 sl külmpressitud oliiviõli
- soola
- jahvatatud valget pipart
- 80–100 g murendatud Parma juustu

Eemaldage fenkoli puitunumad välised lehed ja varretükkad, lõigake mugul õhukesteks



viiludeks. Asetage need kihti üksteise peale, vahele puistake peenestatud fenkolilehti ja seedriseemneid. Valmistage kloppides mahla-õikaste ning valage fenkoliviiludele, peale riputage ülejäänud seemned ja lõpuks murendatud juust.



Vürtsikas kookose-kartulisalat

- 1 kookospähkel või 100–150 g kookoselaaste
- 6 koorega keedetud kartulit
- 2 lihakamat tomatit
- 1 värsket tsillipipart
- 1 sl külmpressitud oliiviõli
- 1 sl peenelt riivitud värsket ingverit
- 1 tl sinepiseemneid
- peenestatud peterselli- või koriandrilehti
- 2 kl maitsestatamata jogurtit
- soola

Lõigake tomatid pooleks, eemaldage seemned ja hakkige väikesteks tükkideks. Kooritud kartulid lõigake kuubikuteks, segage juurde jämedalt riivitud kookospähkel ning jogurt. Valage pannile veidi õli, lisage sinepiseemned ja kuumutage kaane all, kuni nad hakkavad praksuma, siis lisage ingver ning hakitud tsilli. Kuumutage veel mõni minut. Laske jahtuda, lisage sa-

latile, samuti peenestatud peterselli. Maitsestage soolaga. Korralikult läbisegatud salat asetage pooleks tunniks külmikusse.

Pähklikaste liharoogadele

- 200 g hapukoort
- 200 g keefirit
- 1 sl hakitud tilli
- 1 tl mädarõigast
- 100 g peeneks tambitud pähklituumi

Segage kõik loetletud ained. Värske tilli asemel võite kasutada ka soolatilli. Kaste sobib praetud kalaroogade ja külma praehiha kõrvale, samuti keedetud värskete kartulitega.

Pähklikaste aedubadele

- 100 g kreeka pähkleid
- 1 suur sibul
- 50 g peterselli
- ¼ kl lahjendatud äädikat
- küüslauku
- soola
- pipart

Tampige pähklituumad koos küüslauguga peeneks, lisage hakitud sibul ja petersell, maitsestage ning valage peale äädikas. Keetke aedoad ja nõrutage, valage üle kastmega, peale puistake peterselli.

Valge pähklikaste

- 600 g hapukoort
- 200 g koorevõid
- 200 g sibulat
- 200 g sarapuu- või teisi pähkleid
- 100 g nisujahu
- 100 g juurpeterselli või pastinaaki
- 50 g juursellerit
- soola

Hakkige sibul ning hautage pooles või koguses, kuni sibul muutub klaasjaks. Segage vähehaaval juurde jahu, hautage pidevalt segades, kuni sibul on kuldne.

Riivige jämeda riiviga seller ja petersell, hautage ülejäänud võis kergelt läbi ning segage juurde jämedalt purustatud pähklid. Tõstke mõlemad hautised kokku, lisage hapukoort, maitsestage ja kuumutage pidevalt segades, kuni kaste pakseneb (u 5 min). Kastet võib serveerida nii soojalt kui külmalt praetud kartulite, kuumade ja külmade liharoogade kõrvale.

Skorodoli kaste

- 100 g kuiva koorikuta saia
- ½ kl jämedalt purustatud kreeka pähkleid
- ½ kl päevalilleõli
- ½ sidruni mahl
- 4–5 küüslauguküünt

Segage purustatud pähklid pressitud küüslaugu ja vees leotatud saiaga, lisage väikeste kogustena õli. Laske veidi paisuda ning segage juurde sidrunimahl. Kaste peab jääma parajalt paks ja lusikal püsiv, vajadusel murendage hulka saiapuru. Kastet serveerige keedetud liha või hautatud aedviljade juurde.

Juustupesto mandlitega

- 200 g kodujuustu
- 100 g värsket kurki
- 100 g purustatud mandleid või mandlilaaste
- 50 g Parma tüüpi kuiva juustu
- 50 g värsket basiilikut
- 1 küüslauguküüs
- soola

Hoidke mandleid vähe aega keevas vees, et oleks kergem koorida, seejärel röstige. Basiilik ja värsket kurki hakkige peeneks ning segage kodujuustuga, pressige küüslauk hulka. Lisage riivitud juust ja jahvatatud mandlid, maitsestage soolaga. Juurde sobib röstitud sai või hommikukukkel seesamiseemnetega.

KADRIN LINNA