



Algas lk 784

### Mustasõstrasinep

Suupärane lisand lihatoitude või jõuluvorstide juurde.

#### Tooraine:

- mustad sõstrad (külmutatud) 200 g
- suhkur 150 g
- sool 5 g
- sinep 100 g
- sinepiseemned 5 g
- tšillipipar (jahvatatud) 1 g

#### Valmistamine:

- Püreerige mustad sõstrad sauseguriga.
  - Lisage maitseained ja kuumutage tasasel tulel pidevalt segades 5–10 minutit.
  - Lisage sinep, jahutage.
- Maitsestamise võib suhtuda loominguiliselt, katsetage ürtide ja vürtsidega.
- Külmutatud marjade asemel võib kasutada ka mustasõstramoosi.

### Kõrvitsa-ingverikaste röstitud kõrvitsaseemnetega

Väga maitsev lisand verivorsti kõrvale, kuid sobib ka juustuväliku ja dessertide juurde. Purki pandult saab kena kingikotti.

#### Tooraine:

- kõrvits 500 g
- ingver 30 g
- suhkur 70 g
- sidrunimahl 50 g
- kaneel 1 g
- kõrvitsaseemned 30 g

#### Valmistamine:

- Koorige kõrvits ja puhastage seemnetest, tükeldage suurteks kuubikuteks.
- Keetke kõrvits, kurnake, jahutage ja püreerige.
- Koorige ja riivige ingver.
- Maitsestage kõrvitsapüree ingveri, sidrunimahla, kaneeli ja suhkruga.
- Röstige kõrvitsaseemned kuival pannil ning lisage kõrvitsale.