

Humalamaitselised õlleroad

VIVIKA VESKI

Mis on ühist kikerhernestel, küülikul ja riisil? Võib-olla see, et õlles hautatuna maitsevad need veelgi paremini kui muidu.

Selge humalamaitsega Tšehhi pils-tüüpi õlu sobib toiduvalmistamiseks hästi. Kokk Anni Arro sõnul mõjub õlu lihale pehmemdavalt, mistõttu on sellega hea marineerida näiteks lambaliha.

Küülik marineerimist ei vaja, olles hõrk niigi, õllega saab selle muuta rammusamaks.

Õlleroogi maitsestab Anni Arro tagasihoidlikult. "Õlu annab ise nii palju maitset, et seda pole mõtet tappa," selgitab ta. Samas pole hele pils-tüüpi õlu nii tugev kui porter. Viimati nimetatud sobiks näiteks šokolaadikoogi sisse, hele õlu soolastesse roogadesse.

Samas on Anni Arro lisanud õlut näiteks ka saiatainasse – aitab pärmil paremini mõjuda.

Küülikut maitsestab Anni Arro algul vaid rosmariini, küüslaugu ja soolaga. Hiljem lisab veel sibulat, mis samuti õllega hästi klapib. "Sibulat panen päris ohtvalt. Peipsi sibulad on, käisin Peipsi ääres ostmas," märgib ta.

Ühele küülikule kulub üks pudel õlut, milles tal tuleb umbes poolteist tundi haududa, et saaks eriti õrn ja hõrk. Kuid sama tehnikaga nagu küülikut võib valmistada ka näiteks lambapada, soovib kokk.

Ka kikerhernehautisele lisab Anni Arro sibulat, küüslauku ja rosmariini. Kuid maitsetaimedest sobivad õllega kokku ka veel näiteks salvei ja tüümian.

VIVIKA VESKI

Retseptid

Õlles hautatud kikerherned krõbeda peekoni ja vutimunadega

2-le

- 1,5 purki kikerherneid (u 600 g)
- 20 g võid
- rosmariinioksa
- 100 g värsket spinatit
- 1 klaas Pilsit (250 ml)
- 100 g toorsuitsupeekonit
- 8 vutimuna
- peotäis rukolat
- peterselli
- 1 väike sibul
- 2 küüslauguküünt
- soola, pipart

Sulatage potis või ning pruunistage selles hakitud sibul, küüslauk ja rosmariin. Lisage nõrutatud kikerherned. Pruunistage paar minutit ja lisage 1 klaas Pilsit. Laske haududa, kuni pool vedelikust on aurustunud. Lisage spinatilehed. Maitsestage soola ja pipraga. Kuumutage veel minutike. Samal ajal keetke vutimuna ja praadige peekoniviilud krõbedaks. Asetage kaussi peotäis rukolat, peale kikerherned, poolitatud vutimuna ja peekon. Puistake üle hakitud peterselliga ja kaunistage basiilikulehega.



Kikerherned peekoni ja vutimunadega.

Õlles hautatud küülik peekoni, sibula ja rosmariiniga

5–6-le

- 1 küülik
- 1 rosmariinioksa
- 3 küüslauguküünt
- meresoola
- 1 pudel Pilsit
- 5 väiksemat sibulat
- 3 porgandit
- jahu
- 50 g võid
- 100 g toorsuitsupeekonit

Lõigake küülik tükkideks – esmalt kintsud, ülemised jäsemed ja lõ-



Anni Arro tunnistab, et paneb oma retseptid kirja alati hiljem – siis kui toit juba tehtud. Töö käigus esialgsed plaanid sageli muutuvad, vahel lisab ta midagi, mille on kapist leidnud ja mis tundub sobivat.

puks tükeldage keskosa. Hõõruge tükid soola, rosmariini, hakitud küüslaugu ja oliiviõliga sisse. Jätke tunnikeseks tõmbama.

Sulatage malmipotis või ja lisage tükeldatud toorsuitsupeekon. Veeretage lihatükid jahust läbi ja pruunistage võis mõlemalt küljelt. Jätke liha potti. Lisage sektoriteks lõigatud sibulad ja viilutatud porgandid. Lisage 1 pudel Pilsit, katke pott kaanega ja jätke tasasel tulel hauduma. Küülikuliha on eriti pehme ja hõrk pärast 1,5 tundi õlles hautamist. Vahepeal võite kontrollida, kas potis on ikka piisavalt vedelikku. Kui tundub, et hakkab väheks jääma, võib lisada pisut vett.

Vahepeal valmistage risoto.

Risoto

- 2,5 klaasi risotoriisi
- 50 g võid
- 100 g Parmesani
- 1 l kõõgiviljapuljongit
- 1 klaas õlut
- 1 sibul
- 3 küüslauguküünt

Kuumutage puljong. Sulatage teises potis või ning pruunistage selles küüslauk ja sibul. Lisage riis. Pruunistage minutike. Hakake ühe kulbi haaval lisama kuumu puljongit, nii et riis oleks kogu aeg vedelikuga koos. Ärge lase risotol ära kuivada!

Segage riisi pidevalt, sest niimoodi eraldub riisiteradest tärklis ja teeb risoto mõnusalt kreemjaks. Ja kui tundub, et jälle vedelikku vaja, siis lisage aga puljongit. Vahepeal klaas õlut ka – annab risotole mõnusa humalase meki. Kui olete riisi niimoodi 25 minutit seganud, lisage riivitud Parmesani ja keetke veel 5–6 minutit. Riis peab jääma *al dente*, kreemja kastmega. Vajadusel lisage soola ja pipart.

Serverige küülik risotoga. Peale kallake veel jänesepeajast tummist leent. Kaunistage küüliku-õlleleemes haudunud porgandite ja värske rosmariinioksa. Lihtne, ilus ja ülimalt maitsev!

ANNI ARRO



Küülik risotoga – mõlemad õlles hautatud.