

# Nädalalõpu koduköök

## Saabuva sügise hakul kulub ära peenemat sorti soe supp.

Ka pirukas, lihtne magustoit või kodune kook nädala lõpul kuulub peireidüllil juurde.

## Kalassupp krevettide ja seentega

- 1 tl oliiviõli
- ½ tl peenestatud värsket ingverijuurt
- ½ peenestatud sibulat
- ½ porgandit õhukeste ribadena
- ½ hakitud sellerivart
- ½ punast paprikat ribadena
- 4–5 dl väikseid tükeldatud seeni
- 1 väike hakitud kartul
- ½ hakitud tomatit
- 2 küüslauguküünt
- 1 peenestatud roheline vürtspaprika
- ½ hakitud kabatšokki
- 2–2 ½ l aedviljapuljongit
- 1–1 ½ dl värsket suhkrumaisi teri
- 200–300 g puhastatud meriahvena fileed
- 100 g puhastatud krevette
- 2 sl värsked peenestatud koriandri-lehti
- 2 laimi värskelt pressitud mahl
- soola
- purustatud musta pipart

Võtke madal keedunõu, valage sellele pisut õli ja kuumutage segades (umbes 6 minutit) ingver, sibul, seller, porgand, paprika, kartul ning seened. Kasutada võite värsked kupatamist mittevajavaid mahedamaitselisi seeni. Siis lisage tomat, küüslauk, vürtspaprika, kabatšokk ja puljong. Laske tasasel tulel pikkamööda keema tõusta ja keetke 15 minutit. Seejärel lisage mais ja tükeldatud kalafilee, keetke 5 minutit, siis lisage krevetid. 2 minuti pärast maitsestage supp peenestatud

koriandri, laimimahla, soola ja pipraga ning imepärase kalasupp ongi valmis serveerimiseks.

## Pesasibulad heeringaga

- 6 pesasibulat ehk šalotti
- 2 väherasvast heeringafileed
- 200 g hapukoort
- 2 sl sidrunimahla
- 2 sl Dijoni sinepit
- 2 sl hakitud rohelist tilli
- pisut soola
- suhkrut
- jahvatatud valget pipart

Puhastage sibulad, lõigake hästi peenikesed kuubikud. Heeringafilee lõigake niisama suurteks kuubikuteks. Segage sibul ja heeringas, maitsestage koor ja valage peale. Töstke kõik korralikult kahe lusikaga läbi ning serveerige paksudel keedetud peedi- või kartuliviiludel. Segu maitseb ka hästi röstitud leivaga.

## Sibula-õunapirukas

### Tainas:

- 3 dl nisujahu
- 100 g võid või margariini
- 4 sl külma vett

### Kate:

- ½ kg sibulaid
- 3 suuremat õuna
- ½ sidruni mahl
- 1 sl oliiviõli
- 1 kl piima
- 2 muna
- ½ tl soola
- 1 tl jahvatatud musta pipart
- 1 tl paprikapulbrit
- 1 tl peenestatud estragoni
- 100 g riivitud juustu

Segage loetletud ainetest muretainas, suruge see küpsetusvormi ja asetage külmikusse ajaks, mil katet valmistate. Koorige

sibulad, hakkige ja kuumutage õlis klaasjaks, piserdage peale sidrunimahla, lisage jämedalt riivitud õunad ning maitsestage. Kuumutage kõik segades veel kord läbi ja jahutage. Külmikust võetud tainale tõstke külmaks jahutatud kate ühtlase kihina peale. Kloppige munad piimaga, maitsestage ning valage kattele. Peale raputage riivitud juust. Küpsetage 200° juures umbes 35 minutit.

## Jogurti-müslikook

### Põhi:

- 4 dl müslit
- 125 g võid või margariini

### Kate:

- 7 dl maitsestatamata jogurtit
- 1 dl vahukoort
- 1–2 sl vedelat mett
- 1–2 sl sidrunimahla
- 2 dl marju (astelpaju, arooniat või nende segu)
- mett

Sellist jogurtikooki pole tarvis küpsetada, küll võtab ettevalmistus pikalt aega, sest jogurt tuleks paksema konsistentsi saamiseks filtril ära nõrutada. See protseduur võtabki aega. Kui te seda soovite, katke peenike jöhvsõel pehme majapidamispaaberiga ja kallake jogurt sellele õöseks. Hommikul saate siis katte valmis segada.

Põhja võite ka õhtul valmis teha. Selleks sulatage rasvaine ja segage müsli-ga. Koogivorm katke küpsetuspaaberiga ja suruge segu sellesse ning pange külmikusse.

Katteks vahustage koor ja purustage marjad ning lisage ettevaatlikult segades tahenenud jogurtisse. Kui armastate magusamaid kooke, lisage segusse vedelat mett. Töstke jogurti-marjasegu külmikust võetud vormi müsli-põhjale ning kurnistage tervete marjadega.

## Õunakissell

- 2–3 õuna
- 2 tl kaneeli
- 2–3 sl mett
- 1 l õunamahla
- 2 sl kartulijahu

Lõigake seemnekambritest puhastatud õunad väikesteks kuubikuteks, segage mee ja kaneeliga. Ajage õunamahl keema ning lisage vähese veega segatud kartulijahu. Kui mahl hakkab uuesti keema tõusma, tõstke keedunõu tulelt ja valage tuline kissell maitsestatud õunakuubikutele.

Selleks et kissellile ei tekiks nn hakk peale, raputage pinnale veidi suhkrut või asetage magustoidule kaas peale. Kaane all jahtudes ei moodustu kissellile kiilejat pinda.

**KADRIN LINNA**



REPRO