

Koduse perepeo lauale

Valik suviseks aiapeoks sobivaid salateid, grillitud palukesi ja kosutavaid jooke.

Jaanilaupäev koos võidupüha auks korraldatud üritustega kestab kaua. Ka öhtune pidu enne jaanitule süütamist venib pikale. Seepärast varuge vahepalaks kergeid suupisteid ja energiat andvaid alkoholivabu jooke.

Väikesed pirukad, värske leib, kerged salatid, marjad, puuviljad või pähklid aitavad esmast näljatunnet peletada. Nii on kõigil mugavam valmivat toitu oodata ja perepeal enam aega grill korralikult ette valmistada, et söed parajalt hõõgvel oleks ja liha või muu kraam saaks mahlane ja küps ega asjatult kõrbe-ma läheks.

Grillimiseks valmis lihatoodete tohutult suur hulk teeb ostja valiku raskeks. Samuti võtab joogileht silmad kirjuks. Seepärast ongi põnev midagi uut katsetada ja olemasolevat teistmoodi kokku kombineerida.

Spinati-juustusuupiste

- 300 g lehttainast
- 250 g spinatit
- 200 g fetat
- 2 muna
- jahvatatud valget pipart

Loputage värsked spinatilehed ja keetke väheses vees 4–5 minutit, kurnake. Jahtunud lehed peenestage, lisage üks lahtiklopitud muna ja kahvliga katki surutud feta. Maitsestage pipraga ning segage hoolikalt ühtlaseks massiks.

Tainas jagage kaheks osaks, rullige küpsetuspaberil õhukeseks leheks, katke spinatiseguga ja keerake kokku nagu rullkook, serv allapoole. Lõigake terava noaga viilud,



tõstke küpsetuspaberiga kaetud plaadile, määrige lahtiklopitud munaga ning küpsetage 200° juures umbes 15 minutit. Küpsetamiseks võib kasutada külmutatud tainast ja ka spinatit, siis kulub tegemiseks vähem aega.

Hiina kapsa-nuudlisalat

- umbes 300 g Hiina kapsast
- 3 dl peenestatud porrut või murulauku
- 1 väike paprika
- 200 g lintnuudleid
- 1 dl mandlilaaste
- 1 dl päevalilleseemneid
- 1 dl seesamiseemneid
- ½ dl õuna- või veiniäädikat
- ½ dl õli
- 2 tl suhkrut või mett
- 1 tl soola
- 2–3 sl riivitud ingverijuurt

Valage õli ja äädikas madalasse keedunõusse, lisage suhkur ja ingver, kuumutage segades 2–3 minutit. Võtke segu tulelt ja laske jahtuda. Keetke nuudlid pehmeks ja uhtuge külma veega üle. Segage jahtunud kaste nuudlitega. Lõigake kapsas ja seemnetest puhastatud paprika ribadeks, peenestage sibulapealsed, murulauk või porru ja tõstke nuudlitele. Lisage mandlilaastud, seemned ja sool ning segage ühtlaselt läbi.

Oliivivõie

- 1 purk (235/113 g) kivideta musti oliive
- 1 sl kappareid
- 1 tl aed-liivateed
- ½ tl jahvatatud musta pipart
- 1 küüslauguküüs
- 3 sl oliiviõli

Valage oliividelt vedelik ära ja mikserdage koos ülejäänud ainetega pastataoliseks massiks, lisage lõpuks õli ja veidi kõrvale pandud konservivedeliku. Säilitage võiet külmas. See sobib värsele leivale ja saiale määrimiseks, aga ka grill-lihale ja pastatoidudele lisamiseks.

Apelsini-varsellerisalat

- 4 apelsini
- näputäis basiilikut
- 2 varsellerivart
- 1 dl Kreeka pähkleid

Kaste

- 3 sl rapsi- või pähkliõli
- 1 sl aroomiäädikat
- ½ sl magusat tšillikastet
- soola
- purustatud musta pipart

Koorige apelsinid, eraldage viljalihalt võimalikult palju valget kihti ja viilutage hästi terava noaga. Sellerivarred lõigake õhukesteks viiludeks. Asetage apelsinilõigud vaagnale, puistake peale selleritükid, lisage katkirebitud basiilikulehed ja kõige peale pange poolitatud pähklituumad. Hoidke salatit külmas, kuni valmistate kastme. Segage õli äädikaga, maitsestage ning valage külmikust võetud salatile. Salat sobib hästi kanalihaga.

Röstitud soolasilgud värskete kartulitega

- leotatud soolasilku
- värsked kartuleid
- hapukoort või maitsestatamata jogurtit
- hakitud tilli
- viilutatud rediseid
- viilutatud värsket kurki

Leotusveest tahendatud silgud laduge kaarestile ja küpsetage mõlemalt poolt. Juurde andke keedetud või fooliumis küpsetatud värsket kartulit. Värske kurk ja redised lõigake peeneks, segage hapukoorega, peale puistake hakitud tilli.

Küpsetatud kala

- 1 suurem puhastatud latikas, säinas või siig
- 1 sidruni mahl
- 2–3 sl õli
- soola
- tilli
- hakitud peterselli
- purustatud musta pipart

Piserdage kala seest ja väljast sidrunimah-laga, sisse pange pestud tillivarsi ja pisut soola. Soovi korral maitsestage ka purustatud pipraga. Kui söed küpsetamiseks valmis, määrige kala ja küpsetusrest õliga üle. Valmis kalale puistake hakitud peterselli. Niisuguse kala juurde sobib hästi avokaado-kurgikaste ja grillitud porru.

Avokaadokaste

- 2 hästi valminud avokaadot
- ½ pikka lavakurki
- 2 sl vahukoort
- ¼ tl soola
- 1 küüslauguküüs
- 1 sl hakitud tilli

Poolitage avokaadod, eemaldage kivid ja õonestage lusikaga sisu koorest välja. Pan-ge koos tükeldatud kurgi ja küüslauguga mikserisse, lisage sool ja vahukoor. Mikserdage kreemjaks kastmeks, millele lisa-ge peenestatud tilli. Rammus lisand on sobiv lisand väherasvasele kalale või lihale ja grillitud köögiviljale.

Mahlased hakklihavadad

- ½ kg hakkliha
- 1 muna
- 1 sibul
- 2 küüslauguküünt
- 1 ½ dl peenestatud petersellihehti
- 1 tl jahvatatud kardemomi
- 1 tl jahvatatud kaneeli
- 1 tl soola
- 2 tl õli
- 15 puuvarrast

Koorige sibul ja küüslauk, peenestage ning kuumutage natuke aega vähese õliga pannil. Segage kausis hakkliha, muna ja petersellihehed, lisage jahtunud sibul ning maitsestage. Märgade kätega voolige tainast tiku ümber sõrmpikkused vorstikesed. Küpsetage 200° juures umbes 15 minutit.