

KODUKOKKADE JÕULUKONKURSI RETSEPTID



LEADER
EESTI



MAITSETE AASTAL VALMISTA JÕULUROAD PÕHJA-EESTI MOODI!

Traditsiooniline kodukokkade konkurss, mida Põhja-Eesti kohaliku toidu võrgustik on läbi mitme aasta korraldanud, keskendus 2021. aasta sügistelvel jõulutoitudele.

Põhja-Eesti maitsete aasta kestab kuni 2022. aasta maikuuni.



Retsept on valitud
Põhja-Eesti
toiduraamatusse.

Põhja-Eesti toiduraamatusse valis
konkursiretseptid Öko-spa Harmoonikum
perenaine Ene Lill.



6

MAASIKAVAHT



7

HELERINI
ÕUNAMAIUS



9

JÕULUTRÜHVLID

Retsepte kommenteerib
Anija Mõisakohwik Innamorata
perenaine Ülle Niinemets.

kohaliktoit.arenduskoda.ee

KARTULI- KÕRVITSAPUDER KOOKOSPIIMAGA JA LAMBAHAKKLIHA- KOTLETID

KATRIN KULL

VALMISTAMISÕPETUS

Keeda kartulid nagu tavaliselt, pudru valmistamiseks. Kõrvits puhasta seemnetega osast, lõika suurteks tükkideks ja pane ca 200-220 kraadiga ahju, kuniks pehmeks küpsenud. Kaabi sisu kõrvitsakoorest välja ja blenderda püreeks. Kalla blenderdatud kõrvitsapüree keedetud kartulitele, lisa kookospiim ja tamba pudrunuiaga siidiseks massiks. Maitsesta (Himaalaja) soolaga. Nii valmistatud kartulipuder on vegan ja söömiseks oluliselt kergem kui ainult kartulitest valminud toit, lisaks on kõrvits väga tervislik – madala kalorsusega ning sisaldab hulgaliselt vitamiine ja mineraale. Kõrvits annab pudrule ilusa oranžika varjundi. Kasutades traditsioonilise või ja piima asemel kookospiima, teed taimse valiku ning saad pealekauba mõnusa maitseüansi. Kookosemaitse ei jää domineerima, vaid kumab õrnalt läbi.

Kogused? Meie teeme seda putru alati suure potitäie. Kõrvitsat võiks olla massist umbes 1/4. Suure poti puhul kulub üks 200 g purk kookospiima.

Kartulid ja kõrvits võiks olla ise kasvatatud või pärineda kohalikult talunikult. Kookospiim vali selline, milles poleks lisaaineid. Santa Maria oma on hetkel turul olevatest kindel valik, mida leiab paljudest kauplustest. Selle light-versiooni pole aga mõtet osta, sest sama hästi võid ise soovi korral toidule vett lisada.

Kui väiksema perega potitäit putru korraga ära süüa ei jõua, jätkub seda ka järgmiseks päevaks pannil soojaks tegemiseks. Meie arvates on see siis isegi veel parem, eriti hea on panni põhjaga kokkupuutes pruunikaks muutuv pudruosa. Mmm...

Kartulipudru kõrvale sobivad jõululauale kotletid lambahakklihast. Lisa hakklihale suur (tegelikult ka: suur!) punt rohelist: koriander, petersell, tüümian, till jms, ja peeneks hakitud sibulat. Maitsesta soola ja pipraga, sega kõik läbi ja vormi pätsikesteks. Prae pannil pruunikaks. Kas muud polegi kotlettidesse vaja lisada – muna, saia...? Ei ole. Mida vähem tooraineid, seda väiksem koormus sööja maksale ja südamele. Tuleb lihtsalt kotlette hoolikalt käsitleda, et need laiali ei vajuks, aga selle nipi saab kogemusepõhiselt kiiresti kätte.

Kommenteerib Anija Mõisakohwik Innamorata perenaine Ülle Niinemets:

Vahva, uudse, kookospiima nüansiga toit. Tore, et püütakse kasutada võimalikult palju puhast ja ehedat, ise kasvatatud talutoitu. Väga positiivne on, et koostises juhitakse tähelepanu ka tooraine tervislikkusele!

Retsept kutsub kohe järele proovima!

LUGU

Kartul on Põhja-Eesti kohalik toit. Kuidas valmistada seda tervislikumalt ja tänapäevasemalt? Üks võimalus selleks on kartuli-kõrvitsapuder kookospiimaga.



Kui sul on õnne, saad kasutada kohalikku mahedat hakkliha. Põhja-Eesti paepealsetel võiks kasvatada rohkem lambaid ja arendada lambaliha pakkumist nii, et seda saaks osta igast supermarketist. Kahjuks on paljude jaoks maheda lambaliha leidmine tänasel päeval rohkem jahilkäimise maiguga tegevus.

Kartuli-kõrvitsaputru ja lambahakklihast kotlette sobivad jõululauale täiendama kõrvitsasalat ja pohlamoos – ikka kohalikust aiast ja metsast, kõrvitsasalat valmistatud äädika asemel ebaküdooniaga ja pohlamoos koduaia õunte ning vähese maheda roosuhkruga.

JOOGISOOVITUS

Aru Mõisa pohla-õuna
vahuvein Pohl Nature



EBAKÜDOONIA- VAARIKAVAHT ODRAJAHUKÜPSISE PURUGA JA EBAKÜDOONIA- KRÕPSUDEGA

TRIINU VÕSU

RETSEPT 6-LE

ODRAJAHUKÜPSISED

- 100 g võid
- 1 muna
- 75 g suhkrut
- 200 g odrajahu
- 100 g nisujahu
- 0,5 tl soola
- 1 tl küpsetuspulbrit

VALMISTAMISÕPETUS

Vahusta toasoe või suhkruga ja lisa lahtiklopitud muna. Sega omavahel odrajahu, sool ja küpsetuspulber. Lisa kuivained võivahu hulka. Veereta küpsisemassist märgade käte vahel väikesed pallikesed ning aseta need ca 1 tunniks külmkappi. Võta pallikesed külmkapist ja pane küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ning suru need käega lapikuks. Küpseta 180 kraadi juures 12 minutit või kuni küpsised on kergelt kuldsed.

EBAKÜDOONIA-VAARIKAVAHT

- 250 g vaarika toormoosi
- 50 ml ebaküdoonia siirupit
- 2 tl želatiini
- 30 ml vett
- 200 g vahukoort

VALMISTAMISÕPETUS

Vahu valmistamiseks keeda vaarikad siirupi ja suhkruga pehmeks ja purusta saumikseriga ühtlaseks. Pane želatiin vette paisuma ja lisa paisunud želatiin kuuma segusse. Jäta segu jahtuma. Kui segu on jahtunud lisa vahustatud vahukoort ja pane saadud segu kausiga külmkappi tarduma.

Kommenteerib Anija Mõisakohwik Innamorata perenaine Ülle Niinemets:

Hõrgu magustoidu maitse tuleb juba retsepti lugedes kujutlusse. Põhja-Eesti kohalikku toorainet hästi esiletoov maius! Tore, et on kasutatud odrajahu ja meie C- vitamiini pommi, põhjamaist sidrunit!

LUGU

Minu ühtedeks lemmikuteks on odrajahu ja ebaküdoonia ehk põhjamaa sidrun ja need said ka retsepti põhimaitseteks. Selles magustoidus said kokku erinevad struktuurid ning ebaküdooniat on kasutatud mitmes eri versioonis ning magustoidu eri osade loomisel.

Pehme suus sulav vaarika-ebaküdooniavaht (kasutatud ebaküdoonia siirupit), krõmpsuvad odrajahuküpsised, ebaküdoonia siirupiga piserdatud vaarikad ja särtsakad ebaküdooniakrõpsud.

Magus toidumaitse on karge hapukas-magus ning usun, et sobib hästi iseloomustama Põhja-Eesti loodust ja inimesi.



MAGUSTOIDU SERVEERIMISEKS LÄHEB VAJA

- Vaarikaid
- Ebaküdooniasiiirupit
- Ebaküdoonia krõpse
- Purustatud odrajahu küpsiseid

Tõsta serveerimiseks vaht taldrikule. Vahu kõrvale pane vaarikad ja nirista neile pisut ebaküdooniasiiirupit. Puista vahule purustatud odrajahu küpsised ja ebaküdooniakrõpse.

**JOOGISOOVITUS**

Valgejõe Valge õuna-
ebaküdooniavein

PRAETUD RÄIMED PÕHJARANNIKU RANNAKALURITE MOODI

JANNE KALLAKMAA

Kuna kalurid on teinud sööki ikka tunde järgi, siis retseptil pole koguseid. Teegi tunde järgi! Räimed, sees võib olla ka silk, väga väga maitsev kala. Riivsaia ja rukkijahu pooleks, millele lisada kalamaitseaineid oma maitse järgi ja siis pipart ja soola. Vaja läheb äädikat, õli ja võid.

VALMISTAMISÕPETUS

Roogi kalad ja eemalda pead. Mugav on seda teha kääridega, alustades saba poolt ja eemaldades sama lõikega ka pea, misjärel saab kääriotsaga sisikonna välja tõmmata. Loputa kalad jäise veega, nõruta, sega soolaga ja jätta sõelale nõrguma. Sabad võib kaladele külge jätta, sest sabapidi on mugav paneerida ja krõbe saba on nauding omaette.

Valmista segu riivsaia, rukkijahust ja maitseainetest. Puista kalad üle seguga, segu on parasjagu, kui kalad üksteise külge enam ei kleepu. Vajadusel raputa veel segu juurde.

Pane pann sooja ja pannipeale ühepalju õli ja võid, õli seepärast, et või kõrbema ei läheks. Pane seguga ülepuistatud kalad pannile küpsema keskmisel kuumusel ja kui kalad on ühelt poolt küpsed (prae ca 5-7 min) siis keera teine pool ja vala peale 1-2 spl 30% äädikat ja prae, kui kala küps. Tõsta kala vaagnale.

Juurde sobib keedukartul, porgandiküüslaulu salat ja mõnus krõbe mitmeviljasai jõhvikate ja tillise toorjuustu kreemiga.

Kommenteerib Anija Mõisakohwik Innamorata perenaine Ülle Niinemets:

Põhja-Eesti rannarahva retseptid on teretulnud varandus! Esiemade toidunipid ja tarkused on kindlasti üliolulise tähtsusega ja põlvest põlve säilitamist väärt. Vahva leid!

LUGU

Põhja-Eesti toidukultuur on mõjutatud ajaloolistest, geograafilistest, kultuurilistest ja looduslikest ning materiaalsetest ja kujunduslikest teguritest. Kala ja rändpüük on olnud ka olulisel kohal. Selleks olen valinud räime, mida rannarahvas armastab ja mida võib teha mitut moodi. Räime praadimise retsept on pärit Leesi küla kaluritelt, kes jagasid seda lahkel Palmse mõisas Lahemaa juubelisünnipäeva pidustustel. Lisandeid juurde proovitud ja katsetatud, pakutud ka Sagadi mõisa restorani peakokale ja kollektiivile.



JOOGISOOVITUS

Siidrifarmi
õunasiider

JÕULUHÕNGULINE ÕUNAKOOK

SILJA VAGULA

- 150 g taluvõid
- 100 g suhkrut
- 1 muna
- 250 g nisujahu
- 0,5 tl küpsetuspulbrit
- suts soola

KATE

- 8-10 õuna
- 1 kl pohli
- 50-100 g pruuni suhkrut
- 1 pk piparkoogimaitseainet

VALMISTAMISÕPETUS

Valmista muretaigen: sega toasoe või suhkuruga, lisa sool, muna ja jahu ning valmista taigen. Pane tunniks külmikusse. Tükelda õunad, mina ei koori enda kodus õunu. Suru 2/3 taigent koogivormi põhja ja veidi äärtele, kata õunakuubikute, pohladega, raputa peale pruun suhkur ja piparkoogimaitseaine. Kõige lõpuks pudista koogile ülejäänud muretaigen. Küpseta 170 kraadi juures 40-50 min. Kõige maitavam on kook järgmisel päeval.

Kommenteerib Anija Mõisakohwik Innamorata perenaine Ülle Niinemets:

Jõululik lisandiga õunakook maitseb kindlasti ülihea! Klassikalisele retseptile lisatud piparkoogi maitse ehk nelk, muskaat, kardemon loovad kindlasti pühadele imelise, aromaatsa lisaväärtuse.

LUGU

Ma küpsetan palju ja ikka meeldib katsetada uusi maitseid. Mõtlesin, et tavaliselt teeme õunakooki kaneeliga, aga proovisin piparkoogimaitseainega ja täitsa jõululõhn oli köögis ja maitstes hästi ning pohlad annavad koogile teise meki.



JOOGISOOVITUS

Habaja Viinavabriku Glögi



RÄIMED KODUSES MARINAADIS

SILJA VAGULA

- 2 kg räime
- soola
- nisujahu
- praadimiseks toiduõli või searasva

MARINAAD

- 1,5 l vett
- 2 porgandit
- 2-3 sibulat
- 15 pipratera
- 5 vürtsitera
- 4-5 loorberilehte
- 4-5 spl äädikat
- 2 spl soola
- 3 spl suhkrut

VALMISTAMISÕPETUS

Puhasta räimed ja prae (mina praen searasvaga) mõlemalt poolt kuldseks. Keeda marinaad: puhasta porgandid ja sibulad ning lõika ratasteks. Keeda paar minutit ja kõige lõpuks lisa äädikas. Lase marinaadil veidike jahtuda ja vala kuum marinaad karpi laotud räimede peale. Sobib süüa juba järgmisel päeval kas võileivaga või kuumade keedetud kartuliga.

Kommenteerib Anija Mõisakohwik Innamorata perenaine Ülle Niinemets:

Mõnus, klassikaline räimede marineerimise retsept kulub ikka ära! Searasva lisanüanss toob kindlasti meelde vanaemade toidutarkused.

LUGU

Mina süüa väga palju kala ja enamjaolt valmistan ise. Küll kasutan teiste retsepte ja päris sageli ka muudan neid vastavalt enda maitsele. Kala saab valmistada ikka väga erineval viisil. Kala on ju Põhja-Eesti toidupärimuses väga kõrgelt hinnatud tooraine.



JOOGISOOVITUS

Moe mahe viin 1886



MAASIKAVAHT

KAAREL KILKI

- 200 ml vahukoort
- 1 spl maasikajahu
- 1-3 tl suhkrut
- 0,5 tl vaniljet

VALMISTAMISÕPETUS

Vahusta vahukoort maasikajahu, suhkruga ja vaniljega. Serveeri kaussidesse. Kaunista melissi- või piparmündilehega.

Kommenteerib Anija Mõisakohwik Innamorata perenaine Ülle Niinemets:

Ilus, lihtne ja mugavalt valmiv magustoit. Kindlasti ka väga maitsev!

Mõnus, uudne lähenemine maasikate!

LUGU

Retsept sündis sellest, et armastame maasikaid ja piimatooteid. Kuna meie tootevalikus on maasikapulber, siis katsetame seda igasugustesse roogadesse.



JOOGISOOVITUS

Habaja Viinavabriku
Kihisev Rabarber

HELERINI ÕUNAMAIUS

HELERIN MÄÄLTSEMEES

RETSEPT 6-LE

- 6 tk keskmise suurusega Marja Talu Aiandi õuna
- 6 tl kaerahelbeid
- 3 tl suhkrut
- 1,5 tl kaneeli
- 18 g võid
- 6 g Loodussahvri külmuivatatud kuusevõrsepulbrit

SERVEERIMISEKS

- Jäätist
- Purustatud beseed (nt kuusevõrsemaitselist)

VALMISTAMISÕPETUS

- Eemalda õunal süda ja osa sisust nii, et õuna põhi jääks terveks. Sega kokku suhkur, kaneel ja kuusevõrsepulber. Täida õun pooles ulatuses kaerahelvestega. Lisa tükike toasooja võid.
- Täida ülejäänud osa väikese kuhjaga suhkru-kaneeli-kuusevõrsepulbri seguga. Küpseta ahjus umbes 175-180 °C juures 20 minutit (sõltuvalt õuna suurusest).
- Serveeri jäätisega (nt käsitööjäätis). Fotol on maius kaunistatud kuusevõrsemaitselise bese puruga ja külmuivatatud maasikajahuga.



JOOGISOOVITUS

Natural Chaga Chögi

Kommenteerib Anija Mõisakohwik Innamorata perenaine Ülle Niinemets:

Eriti tore on, kui meie järeltulev põlvkond ka kohaliku tooraine kätte saab ja sellega midagi omanäolist, samas vanaemade klassikat luua oskab! Uhke nüanss on tervisliku kuusevõrse mitmekülgne kasutamine, esiletoomine! Hea, et see meie magustoitudes kasutust leiab!

Väga tore retsept!

LUGU

Retsept sündis 10-aastase Helerini huvist katsetada erinevaid maitseid. Helerin elab Marja talus, kus kasvatatakse mitmesuguseid marju ja puuvilju (PEKT märgise kandja Marja Talu Aiand OÜ). Samuti tegutseb siin PEKT märgise kandja Loodussahver OÜ. Arvestades tüdruku suurt huvi kokanduse vastu, sai talle antud tegutsemiseks vabad käed. Nii sündiski maius, kus on kasutatud oma aiandi õunu ning oma metsa kuusevõrsetest tehtud külmuivatatud pulbrit. Kaunistamiseks valis Helerin oma valmistatud kuusevõrsebesele lisaks kodu aiandi maasikatest toodetud külmuivatatud maasikajahu. Toit ühendab uut ja vana- ammu tuntud ahjuõunale on lisatud trendikas nüanss kuusevõrse maitse näol.





KRÕBISEVA LUME RULLID

INGELA SINIALLIK

VALMIB UMBES 20 RULLI

TAIGEN

- 200 g searasva (olen kasutanud Rakvere Lihakombinaadi sulatatud searasva, aga hetkel oli poest kättesaadav Lemmik searasv)
- 200 g Farmi traditsioonilist kohupiima
- 1 munakollane (mahedad talumunad)
- 430 g Kalevi kõrge kvaliteediga nisujahu (Tüüp 550)
- 1/2 tl soodat; näpuotsaga sidrunhapet ja soola

VAHELE

- 1 munavalge
- 150 g suhkrut

VALMISTAMISÕPETUS

Sega kohupiim ja munakollane omavahel ning lisa sulatatud ja jahutatud rasv. Lisa omavahel segatud kuivained. Et tainas oleks paremini rullitav, hoia umbes tund külmkapis. Vahusta munavalge ja suhkur heledaks vahuks, et suhkrukristalle ei oleks näha. Rulli tainas jahusel pinnal ja määri munavalgevaht ühtlase kihina lahtirullitud taigale. Keera tainas laiemast küljest rulli ja lõika rullist 1-1,5 cm paksused seibid.

Aseta rullid küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ja küpseta 200 kraadi juures 15 minutit.

Maitsevad hästi sooja, aga ka jahtunult tee või kohvi kõrvale.

Kommenteerib Anija Mõisakohwik Innamorata perenaine Ülle Niinemets:

See retsept meeldib eriti sellepärast, et ka minu vanaema tegi midagi sarnast. Alati oli oluline, et midagi ei tohtinud raisku minna! Sama põhimõtet olen ka oma kokkamistes oluliseks pidanud.

LUGU

Retsept pärineb ajast, kui hea söögi valmistamiseks tuli olla leidlik ja kasutada ebatavalisi tooraineid, nt ploomirasv. Mõnusalt muremaid küpsiseid oli võimalik valmistada oma talu toodetest ka nõukaajal defitsiidi tingimustes. Mäletan, et vanaemal ei läinud miski raisku, ka ploomirasva tegemisel tekkinud kõrnetest valmistas ta maitsevaid küpsiseid.



JOOGISOOVITUS

Vinkymoni
Ebaküdoonialimonaad



JÕULUTRÜHVLID

EVELIN ANTON

25–30 TRÜHVLIT

- 1,5 dl vahukoort
- 200 g "Kalevi" valget küpsetusšokolaadi
- 100 g "Kalevi" piimašokolaadi
- 150 g kuivatatud jõhvikaid
- 100 g sarapuupähkleid
- u 40 g külmuivatatud kirsipuru
- 5 spl 100% kakaod
- u 50 ml alkoholi. Kasutatud on Aru mõisa Õuna Hinge, kel nii head kraami hetkel käepärast ei ole, võib kasutada brändit või rummi.

VALMISTAMISÕPETUS

- Jõhvikad hakkida ja vähemalt paariks tunniks alkoholi sisse likku jätta, parem kui lasta seista üleöö.
- Šokolaad tükeldada ja sarapuupähklid purustada.
- Vahukoort valada potti ja kuumutada madalal tulel kuni keemiseni, tõsta tulelt ja lasta jahtuda 45 kraadini, lisada tükeldatud šokolaad, segada kuni šokolaad on ühtlaselt sulanud. Segada massi sisse hakitud alkoholised jõhvikad ja purustatud pähklid. Lisada maitse järgi kuivkirsi puru, kuni hapukas kirss on magusa massiga tasakaalus. Jätta jahedasse hanguma.
- Voolida tahenenud trühvlimassist pallid ja veeretada kakaos. Lihtne meetod selleks, et pallid võtaks ühtlase kakaokasuka selga, on sõeluda supitaldriku põhja kakaod, asetada neli palli korraga kakaosse ning liigutada supitaldrikut ringjalt mööda lauda.
- Kaunistada pealt kuivkirsi puruga.
- Säilitada jahedas (aga mitte külmkapis).

Mõnusat nautimist!

Kommenteerib Anija Mõisakohwik Innamorata perenaine Ülle Niinemets:

Trühvlite retseptid kuluvad ikka marjaks ära. Kaunistavad ja täiendavat igat pidupäeva. Rikkalik ja maitsev kooslus on iga kingisaaja unistus!

LUGU

On juba vaikselt kujunemas traditsiooniks, et valmistame igal aastal sõbrannaga jõulukungitusteks trühvleid, sellest ka maiusele nimetus. Erinevate eksperimenteerimiste käigus olen proovinud erinevaid koostisaineid, kuid just see retsept on saanud minu lemmikuks.



JOOGISOOVITUS

Aru Mõisa Õuna Hing





KALLE RÄIMEFILEED KARTULIPUDRU, PUNASE SIBULA JA NOBIKASTMEGA

EVA PARV

RETSEPT 2-3-LE

RÄIMEFILEED

- 20 puhastatud räimefileed (ca 200 g)
- Kalles kaviar
- valge pipar
- sool
- till (värske või külmutatud vastavalt hooajale)
- rukkijahu
- või (praadimiseks)

VALMISTAMISÕPETUS

Puhasta räimed. Jaota räimed suuruse järgi paaridesse. Pigista tuubist ühe räime pikkune jupike ühele paaris olevale räimele. Puista peale natuke soola (arvesta kaaviari soolasusega), valget pipart ja tilli. Aseta teine räimefilee kaaviariga filee peale. Paneeri rukkijahus. Prae võis ca 2 min mõlemalt poolelt.



JOOGISOOVITUS

Aru Mõisa rabarberivein
Metsik Rose

Kommenteerib Anija Mõisakohwik Innamorata perenaine Ülle Niinemets:

Väga vahvalt emotsionaalne retsept! Miks mitte lisada täiendust sealtpoolt! Põhjajanaabrid ju tuntud oma kalatoitude poolest. Huvitav, uudne ja lõbusa looga! Kalles kaviari kastet olen ka ise kunagi Soomes elades nautinud, tõesti hea kraam! Räimefileed, "kõhud vastamisi" on ka minu lemmik variant räimede praadimisel! Igal juhul huvitav retsept ja kindlasti maitsev lõpptulemus!

LUGU

Kaaviariga küpsetatult räimefileed on toit, mida sobib suurepäraselt süüa nii südasüvel kui ka keset talve. Minu suur armastus selle toidu suhtes algas päevast, mil püüdsin oma esimesed räimed Stockholmi skäärdes. Ma ei ole näinud värskelt püütud räimedest ilusamaid kalu, mis sädelevad hõbe-lilla-helesinistes värvides.

Miks Kalle räimefileed? Selleks on kaks põhjust: fileedes kasutatud kaaviar on Kalles (ehk Kalle oma) ja need esimesed püütud räimed on pärit saare kõrvalt kus Evert Taube kirjutas oma ehk kuulsaima laulu "Calle Schewens vals". Laul ise algab eesti keeles selliste sõnadega: Mu kodu on Roslagen, Rootsimaa rand kus õitseb ja haljendab aas! ...

Räimefileed on väga maitavad ka külmalt. Sobivad võileivale, peale natuke nobikastet või tilgake lahjendatud äädikat.



KARTULIPUDER

- 700 g kartuleid
- 2 dl piima
- 15 g võid
- soola

VALMISTAMISÕPETUS

Keeda kartulid ja tambi puruks. Lisa piim ja või. Maitsesta soolaga.

MARINEERITUD SIBUL

- 1 punane sibul
- 1 tl suhkrut
- 0,5 tl soola
- 1 spl veiniäädikat

VALMISTAMISÕPETUS

Viiluta sibul. Lisa suhkur, sool ja veiniäädikas. Lase ca 15-30 min (või rohkem) marineerida.

NOBIKASTE

- 1 muna
- 2 tl valge veini äädikat
- 1 tl dijon sinepit
- 2 dl rapsiõli
- 1 väike küüslaugu küüs
- 0,5 tl soola
- 1/4 tl valget pipart
- 2 spl hakitud murulauku

VALMISTAMISÕPETUS

Pane muna keevasse vette ja keeda täpselt 3 min. Seejärel jahuta muna kohe külmas vees. Pane muna mikserisse (või anumasse milles mikserdad), lisa veiniäädikas ja sinep ja mikserda mõned korrad kogu segu läbi. Seejärel hakka vähehaaval lisama õli ja mikserda kogu aeg kuni segu on paksenenud. Valmis segule lisa pressitud küüslauk, sool, pipar ja murulauk. Enne tarvitamist võiks kaste seista mõne tunni külmas.



Räimefileele võib
valada peale ka
tilgakese lahjendatud
lauaäädikat.

LAMBAKINTSU PRAAD

ÜLLE NIINEMETS

Retsept on selline “aru järgi” retsept! Igaüks saab koguseid ja kooslust ise oma maitse järgi timmida.

VAJA LÄHEB

- lamba tagakints , võimalusel tuttavalt lambakasvatajalt ca 2-2,5 kg (kaotab küpsedes pea poole oma kaalust)
- rosmariini nii värsket, kui kuivatatuna
- purk Dijoni terasinepit
- soola, pipart maitse järgi
- 1L meelepärast puljongit
- veidi õli
- 5-6 porgandit
- 5-6 pastinaaki
- pohli, jõhvikaid
- 1 kott külmutatud herneid
- väike vahukoor
- pool pk taluvõid
- keskmine sibul

VALMISTAMISÕPETUS

Alusta eelmisel õhtul lambakintsu marineerimisega. Selleks sega terasinep, sortsuke õli, soola ja paras ports kuivatatud rosmariini. Hõõru kõik see korralikult liha sisse ja keera toidukilesse. Jäta ööseks jahedasse marineeruma. Enne küpsetamist lase pool tunnikest toasoojas seista. Keera ahi 240°C peale ja rösti kints suurel, kõrge servaga ahjuplaadil või malmpotis, kui on nii suurt) mõlemalt poolt kuldseks, ca 5 min. Lisa puljong, millesse tükelda rosmariini oksti ja veidi kuivatatud rosmariini. Kints peaks vähemalt pooleni vedeliku sees olema. Maitse soolasust! Kata pealt fooliumiga ja küpseta 200°C juures vähemalt 3 h. Kui on kauem aega, küpseta 4 ha, 180°C juures. Vahepeal kontrolli, et vedelikku piisavalt oleks, see tagab lihale mahlasuse. Umbes tunnike enne lõppu lisa porgandi ja pastinaagi kangid, peotäis pohli- jõhvikaid. Lisa vedelikku ja soola, kui vaja.

Liha on valmis, kui pudeneb ise kondi küljest!

Serveeri suurel vaagnal terve kintsuna, lõika lauas lahti. Kaunista jõhvikate ja pohladega, rosmariini okstega. Sāti porgandid ja pastinaagi kenasti samale vaagnale.

Hernepuree valmista nagu kartulipureedki. Prae sibul võis ja õlis, lisa sulanud herved, soola, pipart, kuumuta ca 10 min, lisa vahukoor ja veel veidi võid. Purusta soojana saumikseriga ja serveeri koos lambaga. Head isu!

LUGU

Anija Mõisakohvikus on läbi aegade üks armastatumaid jõulutoite olnud lambakints hernepureega.



JOOGISOOVITUS

Valgejõe Veinivilla
pohlavein Erik Menved