

6. veebruar 2013

Menüü

Ise teeme, ise sööme!

Maagiline tervitusjook

Köögivilja krõbuskid

Teeme ise dipikastme

Väikesed rukkisuupisted veiselihaga

Päikseline porgandi-sibula-apelsinisupp
juustuga

Sõbrakommid

Smuuti ehk mahedik

*Söögisellide peakokk
Heli Hahndorf*



Tervitusjook

Hiiumaa kodune õunamahl
Suhkur, vesi

Serveeri kuiva jääga.

Kuivjää on ülikülm udutekitaja, tahkes olekus süsinikdioksiid (CO₂). Valades sellele vedelikku tekib silmapilkselt peenikestest jääkristallidest ja süsihappegaasist koosnev jahe udu, mis väljub joogist maagilise "nõiasuitsuna". Efekt kestab umbes viis minutit. Kuivjäätükkide temperatuur on -79 C

Köögililja krõpsud

porgandit, peeti, pastinaaki, juursellerit, kaalikat, kartul
õli
soola, pipart
soovi korral erinevaid ürte

Koori juurviljad ja lõika õhukesteks viiludeks (u 1 mm või vähem).

Sega viilutatud juurviljad kausis õli, soola, pipra ja soovi korral ürtidega korralikult läbi ning laota ühe kihina küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. NB! Üks köögivilja sort korraga.

Küpseta 180-kraadises ahjus, kuni juurviljad on krõbedad (täpne aeg sõltub viilude paksusest, kontrolli vahepeal, kas on vaja kauem küpsetada või varem ahjust välja võtta).

Dipi kaste porganditega

Iga meeskond teeb ilusa suupiste taldriku ja ise oma maitse järgi dipikastme.



Suupisted veisehakklihast

Leivakooruke või rukkipadi
Veisehakkliha
Riivitud juust
Rohelisi ürte

Pane leivapoolikutele peale praetud ja maitsestatud hakkliha, rohelisi lehekesi ja riivitud juustu.

Küpseta ahjus 225 kraadi juures 5 minutit või kuni juust on sulanud. Serveeri kohe kuumade suupistetena.

Päkseline porgandi-sibula-apelsinisupp juustuga

Puljong 1,5l
Porgand 8 tk
Sibul 4 tk
Apelsinimahl pressi apelsinist
Sulatatud juust 400g

Puhasta ja tükelda porgand, sibul. Prae võis kergelt läbi. Pane puljongisse keema. Pehmeks keenud aedviljadele lisa sulatatud juust, apelsinimahl ning püreesta saumikseriga. Maitsesta soola ja pipraga.

Serveerimisel kaunistaja ja joonista hapukoorega peale meelepärane kujund. Sõbrapäeval süda vm.



Smuuti

Mis on smuuti?

(nimi tuleneb inglisekeelsest sõnast smoothie, millele eesti keele uuendajad leiutasid hiljuti ka omapärase vaste – "mahedik")

Smuuti on kreemja konsistentsiga puu- või juurviljamahl on jahutatud jook purustatud puuviljadest, juurviljadest, mahlast, jogurtist ja jääst.

Talupiim
Mustikad
Banaan
jäätis

Pane toorained blenderisse või köögikombaini ning püreesta.

Kaunista joogiklaasi serv.

1. Niisuta klaasi serva siirupigai.
2. Seejärel kasta klaasi äär garneeringusse, milleks võib olla näiteks , suhkur, kookoshelbed. Raputa ülejääk maha.

Pulgakoogid/-kommid

küpsiseid
võid
hapukoort
kakaod

Pudista küpsised peeneks. Lisa sulatatud või, hapukoort, šokolaad, kakao. Sega seni, kuni mass püsib koos. Veereta saadud massist käte vahel ümmargused pallid. Pane pallid külmkappi tahenema.

Sulata veevannil hakitud šokolaad. Pista pulk sinna sisse ja siis kommi sisse. Pane ka komm glasuuri sisse. Kaunista kohe.

Kata kommid meelepärase kattega:

Kaerahelbesegu: kaerahelbeid, suhkrut
Pähklisegu
Šokolaad
Kookoshelbed
Marjajahud
Mooniseemned
Mandlilaastud

