



RAPUTA LIHAVÖTTE

RETSEPTI!

LÄÄTSETARTALETID TOMATISALSA KASTME JA CHEDDARI JUUSTUGA

TE VAJATE:

- 1 PURK LÄÄTSESIID BONDUELLE VAPEUR (310 G)
- 1 L-SUURUNE MUNA
- 40 G OLIVIÖLI
- 15 G MAISTÄRKLIS
- 2 G JAHVATATUD VÜRTSKÖÖMNEID
- 1 G KUIVATATUD PUNE
- 2 G SIBULAHELBEID
- 2 G SOOLA
- 1 G KÜÜSLAUGUGRAANULEID
- PISUT JAHVATATUD CAYENNE'I PIPART
- 240 ML HAPUKOORT,
- 60 ML SALSAKASTET
- 85 G PURUSTATUD TORTILLAKRÖPSE
- 100 G RIIVITUD CHEDDARI JUUSTU



VALMISTAMINE:

Pese läätsed jooksva külma veega, kuivata korralikult, jahvata blenderiga pooljämedaks massiks (osa läätsedest täiesti pudruks, osa jäta veel tükkideks). Lisa läätsedele muna, oliiviõli, maistärklis, pune, sibulahelbed, sool, küüslaugugraanulid, cayenne'i pipar ja sega korralikult läbi. Purusta teises nõus tortillakröpsud, purustatud kröpsudele lisa hapukoort, salsakaste ja sega korralikult läbi. Kuumuta ahju 190 . Jaga läätsetainas supilusika suurusteks tükkideks ja veereta pallideks. Pihusta muffinivormi küpsetusõli, pane läätsetaignapall vormi ja suru sõrmedega umbes 5 mm paksuseks korvikeseks. Pane korvikesse supilusikatäis salsatäidist, puista peale riivitud cheddari juustu. Küpseta tartalette ahjus 12-15 minutit, kuni juust sulab ja muutub kuldseks. Jäta küpsetatud tartletid vähemalt 5 minutiks jahtuma. Kui tartalletti ei saa vormist kergesti välja võtta, kasuta silikoonist köögilabidat. Serveeri soojalt või jahutatult, kaunistades hakitud koriandrilehtedega.



MÄÄRE VALGETEST ÜBADEST

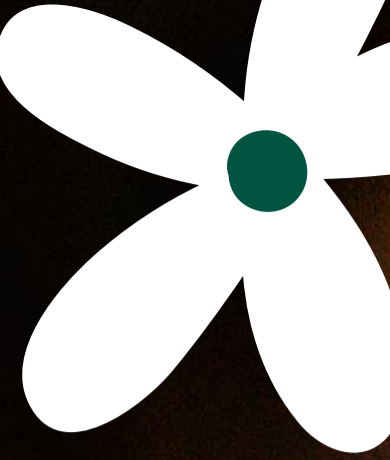
TE VAJATE:

1 PURK VALGEID ÜBE BONDUELLE VAPEUR
40 G OLIVIOLI
20 G SIDRUNIMAHLA,
POOLE LAIMI RÕIVITUD KOOR
3 G PUHASTATUD KÜÜSLAUKU
MÕNED VÄRSKE TÜÜMIANI VARRED (UMBES 5 G)

VALMISTAMINE:

PESE OAD KÜLMA JOOKSVA VEE ALL JA NÕRUTA. EEMALDA TÜÜMIANILEHED VARTOLT. PANE KÕIK AIKED BLENDERISSE JA PURUSTA UMBES 20 SEKUNDIT VÕI KUNI SAAD ÜHTLASE KREEMJA MASSI. MAITSESTA VAJADUSEL SOOLA JA PIPRAGA.

SERVEERIMISEL PIHUSTA PEALE OLIVIOLI.



OA-, KIKERHERNE-, MAISI- JA PAPRIKASALAT RANCH KASTMEGA

TE VAJATE:

- 2 PURKI PUNASEID UBE BONDUELLE (620 G)
- 1 PURK KIKERHERNEID BONDUELLE VAPEUR (310 G)
- 1 PURK MAISI BONDUELLE (340 G)
- 100 G MUSTI OLIVE BONDUELLE
- 3 KESKMISE SUURUSEGA PAPRIKAT (KOLLNE, PUNANE, ORANŽ)
- 1 VÄRSKE JALAPENO PIIPAR (UMBES 50 G)
- 30 G SIBULAPEALSEID
- 15 G VÄRSKEID PETERSELLILEHTI

240 G RANCH TÜÜPI KASTET (SOBIB OSTETUD KASTE, KUİ AGA OTSUSTAD İSE TEHA, SİIS LÄHEB VAJA 100 G MAJONEESI, 100 G HAPUKOORT 40%, 1 SİDRUNİ KOOR JA MAHL, 25 G PETERSELLILEHTI, 2 G KUİVA PUNET, 5 G PUHASTATUD KÜÜSLAUKU, MAITSE JÄRGI SUHKRUT, SOOLA JA PİPART)

VALMISTAMINE:

NÖRUTA OAD, KIKERHERNED JA MAIS. ASETA KAUSI. NÖRUTA OLIVID JA LÖİKA VİILUDEKS. PESE PAPRIKAD, PUHASTA JA LÖİKA 1,5 CM SUURUSTEKS KUUBİKUTEKS. PESE, KUİVATA, PUHASTA JA LÖİKA JALAPENO VÄIKESTEKS KUUBİKUTEKS. LÖİKA SIBULAPEALSED RÖNGASTEKS, HAKI PETERSELLILEHED PEENEKS, OSA PETERSELLI JÄTA KAUNISTAMISEKS ALLES. PANE KÖİK KOOSTISAINED KAUSI JA SEGA HOOLIKALT, MAITSESTA SOOLA JA PİPRAGA. PUİSTA PEALE VÄRSKELT HAKITUD PETERSELLILEHTI.

KODUNE RANCH KASTE:

LÖİKA PETERSELLILEHED JA KÜÜSLAUK PEENEKS. RİIVİ SİDRUNIKOOR KAUSI, LİSA MAHL. PANE KÖİK KOOSTISOSAD KAUSI JA SEGA KORRALIKULT LÄBI.



HERNESALAT CHEDDARI JUUSTU, PARMA SINGI JA VAHTRASIIRUPIGA

TE VAJATE:

2 PURKI KONSERVHERNEID BONDUELLE
3 KÕVAKS KEEDETUD L SUURUST MUNA
200 G CHEDDARI JUUSTU
200 G MAJONEESI
80 G PUHASTATUD SIBULAT
80 G PARMA SINKI
50 G VAHTRASIIRUPIT

VALMISTAMINE:

HERNED NÕRUTA, SIBUL, CHEDDARI JUUST JA MUNAD LÕIKA VÄIKESTEKS KUUBIKUTEKS (1X1 CM SUURUSTEKS). PANE NÕRUTATUD HERNED, MUNAD, CHEDDARI JUUST, SIBULAKUUBIKUD JA MAJONEES KAUSSE, MAITSESTA SOOLA JA PIPRAGA NING SEGA KORRALIKULT, KUID KERGELT LÄBI, ET HERNED EI LÄHEKS PUDRUKS KUUMUTA AHIS 180°C-NI. KATA AHJUPLAAT KÜPSETUSPABERIGA, VALA PABERILE POOL VAHTRASIIRUPIST, LISA PARMA SINGI TÜKID, KALLA PEALE ÜLEJÄÄNUD VAHTRASIIRUP, KATA TEISE PABERILEHEGA JA PANE PEALE TEINE SAMA SUUR VÕI SARNASE SUURUSEGA PLAAT. KÜPSETA 8-12 MINUTIT, KUNI SINK ON KUIV JA KARAMELLISEERUNUD. JAHUTA KARAMELLISEERITUD SINK JA MURRA SEE SOOVITUD SUURUSEGA TÜKKIDEKS. PANE HERNESALAT KAUSSE, MAITSESTA KARAMELLISEERITUD SINGITÜKKIDEGA.



TATRASALAT APELSINIDE, KEEDETUD PEEDI, FETAJUUSTU NING MEE-PIPARMÜNDI-SIDRUNIKASTMEGA

TE VAJATE:

100 G KÜLMUTATUD TATRA JA KÖÖGIVILJASEGU BONDUELLE
50 G KEEDETUD PEETI
100 G PUNASEID APELSINE
40 G FETAJUUSTU
40 G RUKOLA SALATTI
10 G RÖSTITUD PIIINIASEEMNEID
5 G VÄRSKEID PIPARMÜNDILEHTI
5 G SIDRUNIMAHLA
10 G METT
30 G OLIVIÖLI
VÄRSKELT PURUSTATUD PIPART
VÄRSKELT PURUSTATUD SOOLA
KAUNISTAMISEKS PIPARMÜNDILEHTI



VALMISTAMINE:

LASE KÜLMUTATUD KÖÖGIVILJA- JA TATRASEGUL ÜLES SULADA. KUUMUTA AHI 220 °C-NI. PANE SULATATUD SEGU KÜPSETUSPABERIGA KAETUD AHJUPLAADILE JA KÜPSETA 4-5 MINUTTI KÕRGEL TEMPERatuurIL, LASE JAHTUDA. LÕIKA PEET POOLRÕNGASTEKS. KOORI APELSINID NOAGA, LÕIKA POOLRÕNGASTEKS. MURENDA FETAJUUST. TÕSTA SALATTALDRIKULE RUKOLALEHED, JAHTUNUD TATRA-KÖÖGIVILJASEGU, VILUTATUD PEET, PUNASED APELSINID, MURENDATUD FETAJUUST, VALA ÜLE PIPARMÜNDI-MEEKASTMEGA NING PUISTA PEALE RÖSTITUD PIIINIASEEMNEID, KAUNISTA MÕNE PIPARMÜNDILEHEGA. MAITSESTA SALAT VÄRSKELT PURUSTATUD SOOLA JA PIPRAGA.

KASTME VALMISTAMINE:

SEGA KASTMEKS BLENDERIS PIPARMÜNT, SIDRUNIMAHL, MESI, OLIVIÖLI, VEIDI SOOLA JA PIPART.

PROVENCE'i STIILIS LILLKAPSARIIS PRAETUD KREVETTIDEGA

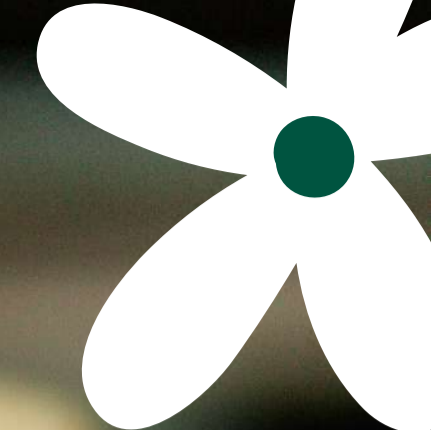
TE VAJATE:

- 100 G KÜLMUTATUD LILLKAPSARIISI BONDUELLE
- 30 G MANDLEID
- 20 G OLIVIÕLI
- 3 G PUHASTATUD KÜÜSLAUKU
- 10 G HAKITUD SILEDATA LEHTEDEGA PETERSELLI
- 5 G SIDRUNIMAHLA
- VÄRSKELT PURUSTATUD SOOLA
- VÄRSKELT PURUSTATUD PIPART
- 100 G KREVETTE 16/20 SUURUSEGA, PUHASTATUD, ILMA PEADETA
- 1 G VÄRSKET TÜÜMIANI
- 15 G RIIVITUD PARMESANI JUUSTU



VALMISTAMINE:

MARINEERI KREVETID TÜÜMIANILEHTEDE, SOOLA JA PIPRAGA, LISA PISUT ÕLI, SEGA KÕIK HOOLIKALT LÄBI. HAKI MANDLID SUUREMATEKS TÜKKIDEKS, KÜÜSLAUK JA PETERSELL PEENEMAKS. RÖSTI MANDLID KUIVAL PANNIL, PANE KAUSI JA JAHUTA. VALA SAMALE PANNILE POOL OLIVIÕLIST, PRAE LILLKAPSARIISI KESKMISEL KUMUSEL PIDEVALT SEGADES UMBES 4-7 MINUTTI. LISA LILLKAPSARIISILE HAKITUD KÜÜSLAUK, RÖSTITUD MANDLID JA PRAE VEEL UMBES 1 MINUT KÕRGEMAL KUMUSEL. LISA RIIISILE PETERSELL JA SIDRUNIMAHL, SEGA LÄBI JA TÕSTA TULELT. LISA PANNILE OLIVIÕLI, KUUMUTA HÄSTI JA PANE KUUMALE PANNILE MARINEERITUD KREVETID, KÜPSETA ÜHELT POOLT UMBES 2 MINUTIT, KEERA ÜMBER JA KÜPSETA VEEL 1 MINUT. TÕSTA TALDRIKULE KUUM LILLKAPSARIIS, PUISTA PEALE RIIVITUD PARMESANI JUUSTU, VÄRSKELT PURUSTATUD SOOLA, PIPART, LISA PRAETUD KREVETID. KAUNISTA VÄRSKE TÜÜMIANI OKSTEGA.



LÄÄTSEPANNKOOGID HAPUKOORE-LAIMIKASTMEGA

TE VAJATE:

- 2 PURKI KONSERVLÄÄTSESID BONDUELLE VAPEUR
- 40 G OLIVIÕLI
- 40 G PUHASTATUD SIBULAT
- 220 G PRUUNE ŠAMPINJONE
- 6 G PUHASTATUD KÜÜSLAUGUKÜÜNT
- 125 G PURUSTATUD KAERAHELBEID
- 2 L-SUURUST MUNA
- 2 G SUITSUPAPRIKA PULBRIT
- 2 G SOOLA
- 200 G 40% RASVASISALDUSEGA HAPUKOORT
- 1 LAIMI KOOR JA MAHL
- SOOLA
- PIPART
- SUHKRUT



VALMISTAMINE:

LÕIKA SIBULAD VÄIKESTEKS KUUBIKUTEKS. LOPUTA ŠAMPINJONID, LÕIKA RIBADEKS, HAKI KÜÜSLAUK. LISA PANNILE 10 G OLIVIÕLI, PRAE SIBULAID UMBES 2-3 MINUTIT KUNI NEED MUUTUVAD KULDSEKS. LISA SEENED, LISA VEEL 10 G OLIVIÕLI, PRAE SEENED KESKMISEL KUMUSEL UMBES 5-7 MINUTIT PEHMEKS. KUI SEENED ON PEHMED, LISA KÜÜSLAUK, PRAE KERGELT SEGADES VEEL 1 MINUT. PANE SEGISTISSE PRAETUD SEENED, LÄÄTSED, KAERAHELBED, MUNAD, SUITSUPAPRIKA, SOOL JA SEGA ÜHTLASEKS MASSIKS (SEGA KUNI MASS HAKKAB KLEEPUMA SUUREMATEKS TÜKKIDEKS). VALMISTA SAADUD MASSIST UMBES 40 G SUURUSED PALLID. VORMI SAADUD PALL PANNKOOGIKS. VALA ÜLEJÄÄNUD ÕLI PANNILE JA Kuumuta. KUI PANN ON Kuum, pane pannkoogid pannile. PRAE KESKMISEL KUMUSEL 2-3 MINUTIT MÕLEMALT POOLT. Aseta küpsetatud pannkoogid paberrätikule ja lase liigsel õlil välja imbuda. Tõsta pannkoogid taldrikule ning serveeri hapukoore-laimikastmega.

HAPUKOORE-LAIMIKASTE:

RIVI LAIMIKOOR HAPUKOORE HULKA, LISA VÄLJA PIGISTATUD MAHL, MAITSESTA SOOLA, PIPRA JA SUHKRUGA NING SEGA KORRALIKULT LÄBI. PANE SAADUD KASTE KÜLMIKUSSE JA HOIA SEDA KUNI PANNKOOKIDE SERVEERITISENI JAHEDAS.



KIKERHERNE KARRI KOOKOSPIIMA JA LEHTKAPSAGA

TE VAJATE:

620 G KIKERHERNEID BONDUELLE VAPEUR

15 G KOOKOSÕLI

80 G KOORITUD SINIST SIBULAT

6 G PUHASTATUD KÜÜSLAUKU

5 G KOORITUD VÄRSKET INGVERIT

40 G PUNAST KARRIPASTAT

300 ML KÖÖGIVILJAPULJONGIT

400 ML KOOKOSPIIMA

1 LAIM

100 G LEHTKAPSAST

5 G VÄRSKET KORIANDRIT

VALMISTAMINE:

LOPUTA KIKERHERNEID KÜLMA JOOKSVA VEE ALL JA NÕRUTA. LÕIKA SIBUL VÄIKESTES KUUBIKUTEKS, HAKI KÜÜSLAUK, RIIVI INGVER. PESE LEHTKAPSAS, REBI LEHED VARTELT JA HAKI NOAGA PEENEKS. VALA KOOKOSÕLI KEEDUPOTTI JA KUUMUTA. LISA SIBUL JA PRAE KESKMISEL Kuumusel pidevalt segades. LISA KÜÜSLAUK JA INGVER NING PRAE VEEL UMBES 1 MINUT. LISA PUNANE KARRIPASTA, KIKERHERNEID JA PRAE VEEL UMBES 2-3 MINUTIT KESKMISEL Kuumusel. VALA POTTI KÖÖGIVILJAPULJONG, KOOKOSPIIM JA KEEDA UMBES 15 MINUTIT KESKMISEL Kuumusel. LISA LEHTKAPSAS, KEEDA VEEL 3 MINUTIT, PIGISTA PEALE POOLE LAIMI MAHL. VALA KARRI KAUSSESSE, LÕIKA ÜLEJÄÄNUD LAIM VIILUDEKS, ASETA KARRI PEALE, PUISTA PEALE KORIANDRILEHTI.





OABROWNIE KARAMELLI JA PEKANIPÄHKLITEGA

TE VAJATE:

- 1 PURK PUNASEID UBE BONDUELLE VAPEUR (310 G)
- 60 ML SULATATUD KOOKOSÕLI
- 2 L-SUURUST MUNA
- 2 G VEDELAT VANILJEEKSTRAKTI
- 30 G VAHTRASIIRUPIT
- 120 G ROOSUHKRUT
- 60 G MUSTA TOORKAKAOD
- 5 G KÜPSETUSPULBRIT
- 60 G ŠOKOLAADITÜKKE
- 60 G HAKITUD PEKANIPÄHKLEID
- KARAMELLKASTET SERVEERIMISEKS
- PIPARMÜNDILEHTI KAUNISTAMISEKS



VALMISTAMINE:

KUUMUTA AHI 175°C-NI. NÕRUTA OAD. LISA OAD SEGISTISSE JA PÜREESTA. LISA PÜREESTATUD UBADELE SULATATUD KOOKOSÕLI, MUNAD, VAHTRASIIRUP, VANILJEESSENTS JA SEGA UUESTI LÄBI. LISA SUHKUR, KAKAO, KÜPSETUSPULBER, SOOL JA SEGA VEELKORD. TÕSTA SAADUD MASS KAUSI, LISA ŠOKOLAADITÜKID, HAKITUD PEKANIPÄHKLID JA SEGA LUSIKA VÕI SPAATLIGA LÄBI. MÄÄRI AHJUPLAAT KOOKOSÕLIGA, VALA TAĪNAS PLAADILE, SILU SPAATLIGA ÜHTLASEKS. KÜPSETA UMBES 20-25 MINUTTI, KUNI ÄÄRED ON KUIVAD JA KÕVAD. LASE VÄHEMALT 20 MINUTTI JAHTUDA. SERVEERI VIILUTATUNA KARAMELLKASTME JA PIIPARMÜNDILEHTEDEGA.



MAISILEIB MEE JA VAHTRASIIRUPIGA

TE VAJATE:

1 PURK MAISI BONDUELLE (400 G)

3 L-SUURUST MUNA

230 G RASVAST HAPUKOORT

60 G SULATATUD VÕID

45 G SULATATUD METT

50 G SUHKRUT

8 G KÜPSETUSPULBRIT

3 G SOOLA

160 G JAHU

120 G MAISIJAHU

VÕID KÜPSETUSVORMI MÄÄRIMISEKS

SERVEERIMISEKS VAHTRASIIRUPIT VÕI VEDELAT METT MAITSE JÄRGI

VALMISTAMINE:

KUUMUTA AHI 190°C-NI. PÜREESTA MAIS KOOS KOGU VEDELIKUGA BLENDERIS, JÄTTES ALLES OSALISELT PÜREESTAMATA MAISITERI. SEGA KAUSIS KREEMJAKS MASSIKS MUNAD, SULATATUD JA JAHUTATUD VÕI, HAPUKOOR NING MESI. LISA MUNAMASSILE SUHKUR, PÜREESTATUD MAIS, SOOL, KÜPSETUSPULBER JA SEGA KORRALIKULT LÄBI. LISA SAADUD MASSILE MAISIJAHU JA SEGA KORRALIKULT LÄBI.

SEEJÄREL LISA SÕELUTUD JAHU JA SEGA KÄSITSI SPAATLIGA ÕRNALT LÄBI. MÄÄRI KÜPSETUSVORM VÕIGA. VALI SELLISE SUURUSEGA VORM, ET TAINAS TÄIDAKS 2/3 VORMIST. KÜPSETA 40-45 MINUTIT, KUNI LEIB ON PEALT PRUUN JA SEEST KÜPS. KONTROLLI PUUDUST TIKUGA. KUI LEIB PRUUNISTUB KÜPSEMISE AJAL LIIGA KIIRESTI, KATA KÜPSETIS FOOLIUMIGA JA KÜPSETA FOOLIUMI ALL KOGU ÜLEJÄÄNUD AJA. ENNE SERVEERIMIST LASE PISUT AEGA JAHTUDA, SERVEERI VAHTRASIIRUPIT VÕI MEEGA.





HEAD iSU!

