

# MINIBURGERID

🍴 NELJALE (12 TK) 🕒 VALMISTUSAEG 2 TUNDI

## Lamedad kuklid (24 tk):

3 muna  
3 sl hapukoort  
3 dl riivjuustu  
3 sl pofiberit  
1 sl fiberhuski  
1,5 tl küpsetuspulbrit  
seesamiseemneid

- Vahusta munad, lisa hapukoor ja riivjuust.
- Sega omavahel kõik kuivained peale seesamiseemnete ja lisa tainale.
- Vooli 24 kuklit ja tõsta küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Raputa peale seesamiseemneid.
- Küpseta 200kraadises ahjus 12-13 minutit, kuni kuklid on kuld kollased.

## Kotletid (12 tk):

500 g hakkliha  
1 muna  
soola, pipart, sibulapulbrit  
1 sl võid praadimiseks

- Sega hakkliha, muna, sool, pipar ja sibulapulber. Vooli segust 12 kotletti.
- Kuumuta pann keskmise kuumuseni, pane pannile või ja prae kotlette 10-12 minutit, iga paari minuti järel ümber pöörates.

## Kaste:

60 g majoneesi  
60 g salsakastet

## Serveerimiseks:

12 väikest salatilehte  
12 viilu Cheddari juustu  
12 riba praetud peekonit  
12 punase sibula ratast  
12 võileivatikku

- Burgerite kokkupanekuks tõsta igale kuklile majoneesist ja salsast kokku segatud kastet, seejärel salatileht, kotlet, juust, peekon ja sibul. Soovi korral ka marineeritud kurk. Fikseeri burgerid võileivatikkudega.





# CHILI CON CARNE



KUUELE



VALMISTUSAEG 1-4 TUNDI

**1,2 kg hakkliha**  
**taco-maitseainet**  
**1 sibul**  
**3-4 küuslauguküünt**  
**1 punane paprika**  
**1 kollane paprika**  
**1 roheline paprika**  
**2 punast tšillikauna**  
**500 g purustatud tomateid**  
**1 dl veisepuljongit**

- Prae kuumal pannil kõigepealt hakkliha koos taco-maitseainega läbi. Tükelda sibul ja küuslaid ning lisa lihale. Jätka praadimist.
- Lõika tükkideks ka paprikad ja tšillikaun ning pane pannile. Sega hulka purustatud tomatid ja veisepuljong. Lase vähemalt pool tundi haududa.
- Eriti maitsva lõpptulemuse saamiseks küpseta rooga veel *slow-cookeris* neli tundi. Serveeri 30% hapukoorega.





# VEISELÕIK

## BÉARNI KASTME

### JA SPARGLIGA

🍴 ÜHELE

🕒 VALMISTUSAEG 45 MINUTIT

200 g laagerdunud veiseliha (*ribeye*, antrekoot)  
praadimiseks searasva  
1 sl võid  
soola, pipart

**Béarni kaste:**  
2 tl valge veini äädikat  
1 šalottsibul  
0,5 tl kuivatatud estragoni  
1,5 sl vett  
100 g võid  
1 munakollane  
1 sl vett  
soola, valget pipart  
värsket estragoni või tüümiani

200 g minispargleid  
1 sl võid  
näpuotsatäis soolahelbeid





# KANAKINTSULIHA PÄIKESEKUIVATATUD TOMATITEGA JUUSTU-KOOREKASTMES



NELJALE



VALMISTUSAEG 45 MINUTIT

**5 tk kanakintsuliha (kondi ja nahata)**  
**1 sl võid praadimiseks**  
**2 küüslauku**  
**1 sl Vahemere ürdisegu**  
**100 g päikesekuivatatud tomateid**  
**250 g kanapuljongit**  
**50 g parmesanilaaste**  
**100 g vahukoort**  
**soola, pipart**  
**värsket tüümiani, parmesani**

- Prae kanatükke võis 7 minutit kummaltki poolt ja tõsta need kaussi kaane alla ootama. Seejärel prae läbi küüslauk, lisa ürdid, päikesekuivatatud tomatid, kanapuljong, parmesan ja vahukoort. Maitsesta soola ja pipraga ja jäta kaste 5–7 minutiks podisema, kuni see pakseneb.
- Tõsta kanatükid kastmesse, maitsesta värskelt jahvatatud musta pipra ja parmesaniga ning puista peale värsket tüümiani.





# FRITITUD HALLOUMI MARJADEGA

KAHELE

VALMISTUSAEG 20 MINUTIT

200 g *halloumi* juustu  
500 g searasva fritüüri  
200 g marju  
0,5 tl Sötini tuhksuhkruasendajat  
paar värsket mündilehte

- Kuumuta searasv fritüüris maksimumtemperatuurini. Lõika *halloumi* tükkideks ja küpseta kuldpruuniks (umbes 5 minutit). Tõsta majapidamispaberile jahtuma. Serveeri marjade, Sötini tuhksuhkruasendaja ja paari värsket mündilehega.





# KAKAORULLBISKVIIT



KUUELE



VALMISTUSAEG 30 MINUTIT

## Põhi:

4 toatemperatuuril muna

5 sl Sötini tuhksuhkruasendajat

4 sl kookosjahu

2 sl kakaod

1 sl fiberhuski

1 tl küpsetuspulbrit

0,5 tl Bourboni vanilli

näpuotsatäis soola

## Võikreem:

250 g toatemperatuuril võid

1 dl Sötini tuhksuhkruasendajat

1 toatemperatuuril munakollane

3/4 tl Bourboni vanilli

- Soojenda ahi 200 kraadini. Kata ahjuplaat küpsetuspaberiga.
- Vahusta muna ja tuhksuhkruasendaja paari minuti jooksul kohevaks. Sega kuivained munasegusse ja sega, kuni tainas pakseneb.
- Jaota tainas õhukese kihina küpsetuspaberile ja küpseta ahju keskosas 5–6 minutit. Võta koogipõhi ahjust välja, asetä köögilauale üks uus küpsetuspaber ja kalluta koogipõhi sellele. Eemalda ettevaatlikult küpsetuspaber, millel kook ahjus küpses. Keera koogipõhi jahtumise ajaks rulli, kuni valmistad võikreemi.
- Võikreemi valmistamiseks tõsta toasoe või köögikombaini, lisa järk-järgult tuhksuhkruasendaja ja vanill. Köögikombaini puudumisel kasuta mikserit. Lisa ka munakollane ja vahusta, kuni võikreem on sile (kokku ligi 10 minutit).
- Määri võikreem spaatli abil koogipõhjale, keera rulli ja tõsta rull vähemalt 20 minutiks külmkappi, et võikreem muutuks tahkeks. Enne serveerimist raputa peale veel veidi tuhksuhkruasendajat ja lõika viiludeks. Serveeri koos vaarikate või muude marjadega.

