

Raamatust

Kokkamine ei ole mulle kohustus ellu jäämiseks. See on hobi. See on kunst. Mida rohkem sa pingutad ja proovid, seda täiuslikuma ja maitsvama tulemuse saad. Mulle on kokkamine nagu maalimine, sest alati on võimalik teha midagi teist moodi, alati on ruumi improviseerida. Siia raamatusse olen kokku kogunud retsepte, mis meie perele meeldivad ja mida teeme ühiselt nädalavahetuse lõunateks või perekondlikeks tähtpäevadeks. Need sobivad igaks olukorraks ja pakuvad kõigile elamuse. Meie pere lemmikud on söögid, mida sööme nii oma perega, kuid mida me pakume ka sõpradele. Nii võid ka sina pere kokku kutsuda ja proovida siit raamatust maitsvat rooga valmistada. Raamatus olevad road on jätnud kuidagi jälje meie maitsemeeltesse, need on läbi aastate tänu katsetamisele muutunud särtsakamaks ja imelisemaks. Panin need road ühte raamatusse kokku, et iga kord, kui tekib soov midagi maitsvat valmistada, siis tean kust seda leida. Tehke neid roogasid naudinguga.

Ja nagu öeldakse,
Bon Appetit!



Sisukord

KURESSAARE PIRUKAS	4
KREEMJAS KALAPIRUKAS	6
VÕILEIVATORT	8
PEEDIPIRUKAD	10
KITSEJUUSTU PIRUKAD	12
PIRNIPIRUKAS	14
CAESARI SALAT	16
GRILLITUD PARDIRINNA SALAT	18
RESPUBLICA SALAT	20
VÜRTSIKAS KÕRVITSASUPP	22
KANAPASTA PUNASE PESTOGA	24
KOORENE KALAPASTA	26
PASTA CARBONARA	28
TACOD	30
AASIAPÄRANE KANA WOK	32
KOHUPIIMA KIRSIKOOK	34
KÜPSISE HALVAKOOK	36
SÜGAVKÜLMA TORT	38
ÕUNA MARSCAPONEKOOK	40
TŠILLI BROWNIE	42
SOE ŠOKOLAADIPESA	44

See retsept jõudis meieni Dianalt ja Herkilt, kes meile seda pirukat Kuressaares oma suvekodus pakkusid. Sealt on pirukas meie jaoks ka oma nime saanud. Sobib hästi kergeks õhtusöögiks ja plaaditäiest jätkub ka järgmiseks hommikuks midagi näksida.

KURESSAARE PIRUKAS

500 g pärmilehttaigent

1 pakk pitsakatet

Päikesekuivatatud tomateid

3 muna

250 g riivjuustu

1 muna piruka määrimiseks

Tõsta taigen 30 minutit varem sügavkülmast välja sulama. Keeda 3 muna. Rulli pool taignast ahjuplaadile, koori munad ja tükelda. Lisa pitsakate ja muna plaadile. Lõika kääridega päikesekuivatatud tomatid tükkideks, ning lisa koos riivjuustuga ka plaadile. Pane peale teine 250g rullitud taigent. Klopi muna ja määri pirukale. Küpseta 200 kraadi juures 30 minutit.

