

## HAUGIMAKSA PASTEET

### Vaja läheb

Haugimaks 0,5kg

Porgand 0,5kg

Sibul 0,5kg

Või 0,4 kg

Sool

Pipar

Brändi

### Tee nõnda

Pruunista maks, porgand ja sibul ning pane potti keema. Vett pane nii palju, et see tooraine vaevalt ära katab. Keeda ja sega keskmisel kuumusel, kuni vesi on peaaegu ära keenud. Pane poti sisu blenderisse või püreesta saumikseriga. Lisa või, sool ja pipar maitse järgi, pane juurde tsipake brändit. Vala valmis segu nõudesse ja pane külmkappi jahtuma, 4-5h pärast naudi pasteeti saial või "korvikeses".



## SOUS VIDE KALA

### Vaja läheb

Kalafilee (ükskõik mis kala oma)

Sool

Pipar

Või

Till

Sidrunimahl

Suhkur

### Tee nõnda

Maitsesta kalafilee soola, pipra, tilli, sidrunimahla ja näpuotsatäie suhkruga. Lisa või ja aseta maitsestatud kalafilee vaakumkotti. Tõmba kala vaakumisse. Pane *sous vide* 52 kraadi peale ja oota, kuni vesi on saavutanud õige temperatuuri. Aseta vaakumis maitsestatud kalafileed *sous vide* vette ja kata nõu fooliumiga.

Küpseta seal 1h 30 minutit 52 kraadi juures.

Kui aeg on täis, võid kala kohe soojalt serveerida. Hilisemal serveerimisel pane toode jääkulma vette ja jahuta kiirelt. Nii säilib kala nädal aega külmkapis +2 kuni +4 C juures sellesama vaakumkoti sees. Sügavkülmas on säilivusaeg vähemalt 6 kuud.

Sügavkülmast toodet välja võttes sulata see esmalt tavakülmikus üles samas vaakumkotis. Kui toode on sulanud, prae seda mõlemalt poolt – maitseb otsekui äsja tehtud!



## LUTSUMAKSATEGU

### Vaja läheb

Lutsumaks

Klaaspurke (250-350-grammiseid)

Loorberileht

Sool

Terapipar

Vürtsiterad  
Kadamarjad

### **Tee nõnda**

Pese maksad korralikult puhtaks, kui sapp on kohati kollakat või rohelist tooni andnud, tuleks see osa ära lõigata. Nõruta maksad korralikult ära ja pane purkidesse. Igasse purki lisa näpuotsatäis meresoola, 1 ruutsentimeeter loorberilehte, 5 pipratera, 2 vürtsitera ja 2 kadamarja. Kaaneta purgid korralikult kinni ja aseta tunniks ajaks 90-95 kraadi juures praeahju. Jälgi, et ahi ei läheks üle 100 kraadi. Maks on valmis, kui purki hakkab tekkima maksast välja voolav masksaõli. Niimoodi valmistatud maksapurgid võivad seista aastaid.



### **Lutsumaksa salat**

Ava oma maksapurk ja veendu, et see lõhnaks ikka meeldivalt. Purusta kahvliga 1-2 keedetud muna, lisa üks keskmine peeneks hakitud sibul, lisa juurde lutsumaks ja sega ettevaatlikult salat kokku. Vajadusel maitsesta soola, suhkru ja värskelt purustatud musta pipraga. Aseta saadud segu röstitud saiale või leivale.

**Head isu ja julget katsetamist erinevate maitsetega!**