



VALGE OA PASTEET

Retsept:Ragne Värk

Valmistamine

Ubade ettevalmistamine: Loputage 250 g ube voolava vee all. Seejärel jätke ööpäevaks vette likku (kui ube aega leotada ei ole, siis arvestage lihtsalt pikema keetmisajaga). Nõrutage ning pange leotatud oad puhta veega pliidile ning kuumutage keskmisel kuumusel seni, kuni need on pehmed. Lisage sool, aga kindlasti alles keetmise lõpu poole, nii keevad kestad kenasti pehmeks. Nõrutage. Pasteedi valmistamine: Pange valitud komponendid ubadega ühte potti, lisage 100 g sulatatud võid ja püreestage saumikseriga kogu mass korralikult ühtlaseks seguks. Valige peale oma lemmikmaitsed: purustatud küüslauguküüs, peeneks hakitud tšilli, purustatud India pähkel, riivitud sidrunikoor, riivitud parmesan. Püreestage veel korralikult läbi ja maitsesta soola ja pipraga. Säilitada külmkapis. Lase hea maitsta!

- keedetud Veski Mati Valge aeduba 250 g
- sulatatud või 100 g
- tomatipasta 70 g
- päikesekuivatatud tomatid 50 g
- küüslauguküüs I tk
- tšillipipar