



## **FAVA EHK HERNETAMP KAPPARILEHTEDEGA**

**Retsept:**Ajakiri Jamie

### **Valmistamine**

Seda populaarset rooga keedetakse ja seejärel puruks tammitud kuivatatud hernestest võib serveerida nii kuumalt kui ka külmalt ning lisada sellele teisi hooajalisi toiduaineid, näiteks hautatud rohekraami või tomateid. Pese herneid, kuni vesi jääb selge ning jäta ohtra veega üleöö ligunema. Kurna ja pane herved koos sibulaga suurde potti, kalla üle külma veega ja kuumuta keemiseni. Riisu vahukulbiga vaht pealt. Lisa oliiviõli ja veidi soola, hauta kaaneta 1,5 tundi või kuni herved on pehmed ja suurema osa veest sisse imanud. Lase jahtuda ja kurna. Tambi jahtunud herved pudrunuiaga puruks, maitsesta meresoola ja värskelt jahvatatud musta pipraga. Kalla tamp kaussi, puista peale kapparilehti või kappareid, nirista veidi oliiviõli ja sidrunimahla ning serveeri kas leigelt või külmalt. [www.veskimati.ee](http://www.veskimati.ee)

### **Kuuele**

- 500 g Veski Mati kuivatatud kollaseid lihvimata herneid
- 1 suurem sibul, kooritud ja pooleks lõigatud
- 3 sl külmpressitud oliiviõli
- 2 sl kapparilehti või nõrutatud kappareid
- 1 sidruni mahl