



*Aurutatud maisitõlvik chipotle-tšilli võiga*



*the Steam Zone*<sup>®</sup>  
Võimas ühekihiline aurutamine  
eraldiolevate aladega


**Sage**<sup>®</sup> by heston  
blumenthal<sup>™</sup>

# Aurutatud maisitõlvik chipotle-tšilli võiga



the Steam Zone™

 Ettevalmistamine 15 minutit / Valmistamine 5 minutit

 6 inimesele

- 6 (1 kg) maisitõlvikut, puhastatud**
- ¼ tassitäit (25 g) Parmesani, peenelt riivitud**
- ¼ tassitäit koriandrit, hakitud**
- 1 või 2 laimi, viiludeks lõigatud**

Chipotle-tšilli või (½ tassitäit / 120 g)

- 85 g magedat pehmet võid**
- 1 spl hakitud chipotle-tšillit adobo kastmes**
- ½ tl laimikoort**
- 2 tl laimimahla**
- 1 küüslauguküüs, purustatud**
- ½ tl meresoola**

## Valmistamine

1. Chipotle-tšilli kastme valmistamiseks segage koostisained väikses köögikombaini anumasa ja töödelge ühtlaseks seguks. Pange serveerimisanumasse ja asetage see kõrvale.
2. Pange mais aurutusalusesele ja roostevabast terasest aurutuskas peale.
3. Täitke veeanum kuni tähiseni MAX külma kraaniveega. Vajutage nuppu STEAM ja valige HIGH. Vajutage noolt ülespoole ja valige 5 minutit. Vajutage START.
4. Kohe pärast aurutamise lõppu eemaldage mais ja määrige selle peale chipotle-tšilli või. Puistake üle juustu ja koriandriga. Serveerige laimiviiludega.
5. Serveerige BBQ kana või steigiga.

## Nõuanne:

Chipotle-tšilli või saab ka eelnevalt valmis teha. See säilib külmikus kuni 7 päeva. Enne serveerimist laske sel tund aega toatemperatuuril pehmeneda.

Võid võib serveerida ka koos kartulite, köögivilja, kala või kanaga.

\*Hästivarustatud kauplustest saab osta konservipurgis chipotle-tšillikaunu adobo kastmes.



*Mapo Tofu*



*the Steam Zone™*  
Võimas ühekihiline aurutamine  
eraldiõlevate aladega

**Sage**® by heston  
blumenthat™

# Mapo Tofu

 Ettevalmistamine 30 minutit / Valmistamine 25 minutit

 4 inimesele



300 g kõva tofut

1 tassitäis (200 g) pikateralist valget riisi

1 spl taimeõli

1 tl terveid Sichuani pipra kaunu

225 g seahakkliha

1 šalottsibul, peeneks hakitud

2 küüslauguküünt, purustatud

3 cm tükk ingverit, peeneks hakitud

1 spl Hiina toiduvalmistamise veini  
(Shao Xing)

2 spl tšilli-oopastat (Toban Djan)

1 tl hakitud marineeritud tšillid  
või Sambal Oelekit

1 ¼ tassitäit (300 ml) magedat  
kanapuljongit

1 tl valget suhkrut

1 tl Hiina musta äädikat  
(või linnaseädikat)

1 tl maisijahu

2 rohelist sibulat,  
diagonaalis õhukeselt viilutatud

## Valmistamine

1. Pange tofu ettevaatlikult madalasse kaussi (veenduge, et kauss sobib aurutuskorvi). Pange kauss aurutuskorvi. Peske riis ja pange see koos 1 ¼ tassitäie (300 ml) veega kaussi (veenduge, et kauss sobib aurutuskorvi) ning asetage kauss teise aurutuskorvi. Pange korvid aurutuslusele ja klaasist aurutuskaned peale.
2. Täitke veeanum kuni tähiseni MAX külma kraaniveega. Vajutage nuppu SPLIT ZONE ja seejärel SYNC FINISH. Vajutage nuppu STEAM ja valige tofu jaoks LOW. Vajutage noolt ülespoole ja valige 15 minutit. Vajutage teist nuppu STEAM ja valige riisi jaoks HIGH. Vajutage noolt ülespoole ja valige 25 minutit. Vajutage START.
3. Vahepeal kuumutage õli sügaval nakkumatu kattega pannil keskmisel kuumusel. Lisage piprakaunad ja praadige 1-2 minutit. Visake piprakaunad ära, aga hoidke nende praadimisõli pannil alles.
4. Kuumutage õli keskmisel kuumusel ja lisage seahakkliha. Praadige 4-5 minutit aeg-ajalt puulabidakesega segades, kuni hakkliha on ühtlaselt pruunistunud. Lisage šalottsibul, küüslauk ja ingver ning praadige 2 minutit. Segage hulka toiduvalmistamise veini, tšilli-oopasta, marineeritud tšilli ja keetke 2 minutit, kuni õli muutub punaseks ja segu hakkab lõhnama. Lisage puljong ja laske keema. Lisage suhkur ja vein. Vähendage kuumust ja hautage 3-5 minutit, kuni kaste on paksenenud. Lisage maisijahule 1 spl vett ja segage kastmeks. Keetke veel 1 minut, kuni kaste on paks ja veniv.
5. Kui tofu aurutamine on lõppenud, eemaldage lusikaga kaussi kogunenud vesi. Pange kaste lusika abil tofule ja kaunistage sibulaga.
6. Serveerige aurutatud riisi ja köögiviljadega.



*Aurutatud šokolaadi-pehme koorekaramelli puding*



*the Steam Zone*<sup>®</sup>  
Võimas ühekihiline aurutamine  
eraldiolevate aladega

**Sage**<sup>®</sup> by heston  
blumenthat<sup>®</sup>

# Aurutatud šokolaadi-pehme koorekaramelli puding



the Steam Zone™

 Ettevalmistamine 30 minutit / Valmistamine 8 minutit

 6 inimesele

- ¼ tassi (110 g) tuhksuhkrut*
- 2 spl jahu*
- 1 spl kakaopulbrit*
- 1 tl lahustuvat espressot*
- 85 g tumedat šokolaadi, hakitud*
- 50 g magedat võid, kuubikutena*
- ¾ tassi (180 ml) täispiima*
- 1 tl vanilliekstrakti*
- 2 muna (60 g üks muna), kollane ja valge eraldatud*

## Serveerimiseks

*Vanillijäätist*

*Marju*

*Kaunistamiseks tuhksuhkrut*

## Valmistamine

1. Segage suhkur, jahu, kakao ja espresso suures kausis.
2. Sulatage šokolaad ja või keskmises kuumakindlas kausis, mis on asetatud vaevalt keeva veega täidetud keedunõu kohale. Võtke kaus tulelt, lisage piim ja vanill. Segage šokolaadisegu jahusegu hulka, nii et need on hästi segunenud. Lisage munakollased ja segage ühtlaseks.
3. Vispeldage hulka munavalged. Segage munavalgevaht ettevaatlikult šokolaadisegu hulka.
4. Pange aurutuslusele koos ramekin-vormi ja täitke need tainaga. Pange aurutile peale roostevabast terasest aurutuskas.
5. Täitke veeanum kuni tähiseni MAX külma kraaniveega. Vajutage nuppu STEAM ja valige HIGH. Vajutage noolt ülespoole ja valige 8 minutit. Vajutage START.
6. Serveerige pudingud soojana koos vanillijäätise, marjade ja tuhksuhkruga.



*Aurutatud kaerahelbed marjade, kuivatatud kirsside ja vahtrasiirupiga*



*the Steam Zone™*  
Võimas ühekihiline aurutamine  
eraldiolevate aladega

**Sage**® by heston  
blumenthal™

# Aurutatud kaerahelbed marjade, pähklite ja vahtrasiirupiga



🕒 Ettevalmistamine 10 minutit /  
Valmistamine 30 minutit + 5 minutit seista laskmine

👤 2-3 inimesele

**1 tassitäis (150 g) kaerahelbed**

**½ tl meresoola**

**1 spl võid**

**¾ tassitäit (170 ml) soojendatud piima**

**1 tl kaneeli**

**⅓ tl muskaatpähklit**

**2-3 spl vahtrasiirupit**

**125 g mustikaid**

**¼ tassitäit (30 g) jõhvikaid**

**või kuivatatud kirsse**

**¼ tassitäit (20 g) hakitud pekanipähkleid**

## Valmistamine

1. Pange kaerahelbed, 1 ¼ tassitäit (300 ml) vett ja sool keskmisesse kaussi ning segage niipalju, et need seguneksid. Pange kauss aurutusalusel ja roostevabast terasest aurutuskas peale.
2. Täitke veeanum kuni tähiseni MAX külma kraaniveega. Vajutage nuppu STEAM ja valige HIGH. Vajutage noolt ülespoole ja valige 30 minutit. Vajutage START.
3. Kohe pärast aurutamise lõppu võtke kaas pealt ja katke kauss taldrikuga. Laske kaerahelvestel 5 minutit seista. Selle aja jooksul imatakse liigne niiskus sisse ja kaerahelbed saavad täielikult valmis.
4. Lisage või, piim, võrtsid ja vahtrasiirup. Serveerimisel kaunistage puuviljade ja pähklitega ja piserdage peale vahtrasiirupiga. Serveerige kohe.

### Nõuanne:

Kaerahelbed saab ka eelnevalt valmis teha ja külmikus hoida. Sel juhul soojendage need lihtsalt vähese piima või veega ja kaunistage ning ongi tervislik ja maitsev hommikusöök valmis.

### Märkus:

Kasutage aurutatud või jämedaid kaerahelbed. Vt retsepti allpool.

# Aurutatud kaerahelbed

🕒 Ettevalmistamine 10 minutit / Valmistamine 10 minutit + 5 minutit seista laskmine

👤 2-3 inimesele

**1 tassitäis (110 g) jämedaid kaerahelbed**

**½ tl meresoola**

## Valmistamine

1. Pange kaerahelbed, 1 tassitäis (250 ml) vett ja sool keskmisesse kaussi ning segage niipalju, et need seguneksid.
2. Pange kauss aurutusalusel ja roostevabast terasest aurutuskas peale.
3. Täitke veeanum kuni tähiseni MAX külma kraaniveega. Vajutage nuppu STEAM ja valige HIGH. Vajutage noolt ülespoole ja valige 10 minutit. Vajutage START.
4. Kohe pärast aurutamise lõppu katke kauss taldrikuga ja laske kaerahelvestel 5 minutit seista.
5. Viimistlege puder vastavalt sammule 4 eelmises retseptis.



*Aurutatud pelmeenid sealiha ja shiitake seentega*



*the Steam Zone™*  
Võimas ühekihiline aurutamine  
eraldiolevate aladega

**Sage**® by heston  
blumenthal™

# Aurutatud pelmeenid sealiha ja shiitake seentega



🕒 Ettevalmistamine 30 minutit /  
Valmistamine 45 minutit (aurutamine partiide kaupa)

🏷️ Umbes 30 tk

## 30 goe gee (või Wontoni) ümbrist

### Täidis

- 500 g seahakkliha
- 2 tassitäit (150 g) tooreid shiitake seeni, peeneks hakitud
- ½ tassitäit (50 g) valget kapsast, peeneks ribastatud
- 1 roheline sibul, peeneks hakitud
- 1 tl seesamiõli
- 1 spl sojakastet
- 3 cm tükk ingverit, peeneks hakitud
- 2 küüslauguküünt, purustatud
- ½ tassitäit murulauku, hakitud

### Dipikaste

- 1 spl riisiädikat
- ½ tassitäit (80 ml) sojakastet

### Valmistamine

- Ühendage täidise koostisained täielikult ja mõõtkte kõiki 1 supilusikatäis. Laotage ümbrist avatud peopesale ja pange selle keskele täidis. (Hoidke ülejäänud ümbrist niiske riide all või mähkige toidukilesse, et see ei kuivaks ära). Niisutage ümbrise servad niiske pintsliga ja voltige ümbrist ümber täidise, nii et moodustuks poolkuu-kujuline pelmeen. Suruge servad tihedalt kokku. Jätkake, kuni kogu täidis on ära kasutatud.
- Lõigake küpsetuspaberist 30 x 80 cm väiksed ruudud ja pange pelmeenid selle peale. Paigutage pelmeenid küpsetuspaberil kogu plaadi ulatuses ühtlaselt, nii et need üksteise vastu ei puutuks. Pange aurutile peale roostevabast terasest aurutuskaas.
- Täitke veeanum kuni tähiseni MAX külma kraaniveega. Vajutage nuppu STEAM ja valige HIGH. Vajutage noolt ülespoole ja valige 12 minutit. Vajutage START.
- Vahepeal segage kokku kastme koostisained ja pange kõrvale. Serveerige pelmeenid kohe koos dipikastmega.

### Märkus:

Pelmeenide aurutamiseks saab kasutada kaantega bambuskorve. Pange pelmeenid väiksele küpsetuspaberi ruudule ja asetage see seejärel korvi. Enne aurutama hakkamist pange kaas peale. Pange bambuskorvid aurutusluse küljele. Järgige alates sammust 3 toodud juhiseid.

Võite ka ümbrise küljed ülespoole voltida ja kokku suruda, nii et need kleepuvad täidise külge.



*Aasia stiilis aurutatud terve riftahven*



*the Steam Zone™*  
Võimas ühekihiline aurutamine  
eraldiolevate aladega

**Sage**® by heston  
blumenthat™



# Aasia stiilis aurutatud terve riftahven



Ettevalmistamine 20 minutit /  
Valmistamine 15 minutit + 5 minutit seista laskmine



2-3 inimesele

## Piserdamiseks õli

1 punane riftahven (kaal 1,5 kg, pikkuselt plaadile mahtuv), roogitud ja uimed eemaldatud  
3 cm tükk ingverit, ribastatud

1 keskmine punane tsilli, seemned eemaldatud, peenelt viilutatud

2 laimi, kooritud ja lõigatud viiludeks

3 spl heledat sojakastet

1 spl Hiina toiduvalmistamise veini (Shao Xing)

1 tl tuhksuhkrut

1 tl seesamiõli

1 roheline sibul, ribastatud

½ tassitäit koriandrit

¼ tassitäit praetud šalottsibulaid (valikuline)

## Valmistamine

1. Määrige aurutusalus kergelt. Tehke kalasse mõlemalt küljelt ristlõige. Pange kala alusele ning täitke poole ingveri, tsilli ja laimikoorega. Pange ülejäänud segu kalale peale. Pange aurutile peale roostevabast terasest aurutuskas.
2. Täitke veeanum kuni tähiseni MAX külma kraaniveega. Vajutage nuppu STEAM ja valige LOW. Vajutage noolt ülespoole ja valige 15 minutit. Vajutage START.
3. Pärast aurutamise lõppu laske kalal veel 5 minutit kaane all seista. Kui kala ei ole täielikult küpsenud, aurutage seda veel 2-3 minutit või kuni kala on valmis.
4. Vahepeal pange väiksesse kastrulisse sojakaste, Shao Xing vein, suhkur ja seesamiõli ning kuumutage neid keskmisel kuumusel, kuni suhkur on sulanud. Pange kõrvale ja laske veidi jahtuda, seejärel segage hulka roheline sibul.
5. Libistage kala ettevaatlikult taldrikule ja pange lusikaga kaste peale. Laotage kala ümber koriander ja praetud šalottsibulad (soovi korral). Pigistage peale värsket laimimahla ja serveerige kohe.

## Nõuanne:

Serveerige koos aurutatud riisi ja aurutatud brokkoliga.



*Aurutatud karamellikreem*




*the Steam Zone*<sup>®</sup>  
Võimas ühekihiline aurutamine  
eraldiolevate aladega

**Sage**<sup>®</sup> by heston  
blumenthat<sup>®</sup>



# Aurutatud karamellikreem

 Ettevalmistamine 20 minutit / Valmistamine 22 minutit

 4 inimesele

## Karamell

**½ tassitäit (110 g) suhkrut**

## Kreem

**3 muna (60 g üks muna)**

**300 ml täispiima**

**200 ml koort**

**⅓ tassi (60 g) suhkrut**

**1 tl vanillipastat (või vanilliekstrakti)**

## Serveerimiseks

**Soovi korral mustikaid**

## Valmistamine

1. Karamelli valmistamiseks pange väiksesse kastrulisse suhkur ja 2 spl vett. Kuumutage keskmisel kuumusel pannil aeg-ajalt segades, kuni suhkur on lahustunud. Suurendage temperatuuri veidi ja keetke, kuni suhkur on muutunud merevaiguvärvi. Ärge segage.
2. Jagage karamell kiiresti nelja ramekin-vormi vahel, kallutades neid, et karamell ühtlaselt jaotuks. Pange kõrvale. (Olge väga ettevaatlik. Karamelliseeritud suhkur on väga kuum.)
3. Kreemi jaoks vispeldage munad, piim, koort, suhkur ja vanillipasta kausis ühtlaseks seguks. Valage segu läbi peene sõela suurde mõõtekannu.
4. Jagage segu ühtlaselt karamelli peale, jättes ülaosast umbes 0,8 cm vahe. Katke ramekin-vormid alumiiniumfooliumiga ja suruge seda servadelt allapoole. Pange vormid aurutuslusele ja roostevabast terasest aurutuskas peale.
5. Täitke veeanum kuni tähiseni MAX külma kraaniveega. Vajutage nuppu STEAM ja valige LOW. Vajutage noolt ülespoole ja valige 22 minutit. Vajutage START.
6. Laske kreemil 5 minutit aurutuslusel jahtuda. (Kreem on keskelt endiselt võdisev, kuid täielikult jahtununa tahkub).
7. Laske vähemalt 5 tundi või üleöö külmikus olla.
8. Serveerimiseks võtke alumiiniumfoolium ära. Liigutage väikest nuga mööda kreemikaramelli serva ja keerake karamell kiiresti taldrikule. Serveerige kohe, soovi korral lisage marju.



*Aurutatud kanasalat Nam Jim kastmega*



*the Steam Zone*<sup>®</sup>  
Võimas ühekihiline aurutamine  
eraldiolavate aladega

**Sage**<sup>®</sup> by heston  
blumenthat<sup>®</sup>



# Aurutatud kanasalat Nam Jim kastmega



Ettevalmistamine 30 minutit / Valmistamine 13 minutit



4 inimesele

## Piserdamiseks õli

3 ilma nahata kanarinda (igaiüks 230 g)  
600 g Hiina kapsast, peeneks ribastatud  
2 porgandit, ribastatud  
2 kurki, seemned eemaldatud  
ja peenelt viilutatud  
1 väike punane sibul, peenelt viilutatud  
4 rohelist sibulat, õhukeselt viilutatud  
1 tassitäis mündi  
1 tassitäis koriandrioksi  
1 tassitäis (140 g) soolatud röstitud  
maapähkleid, jämedalt hakitud

## Nam Jim kaste

2 väikest punast tsillikauna,  
jämedalt hakitud  
2 küüslauguküünt, jämedalt hakitud  
3 cm tükk ingverit, jämedalt hakitud  
 $\frac{1}{3}$  tassitäit (80 ml) laimimahla  
(umbes 4 laimi mahl)  
2 spl maapähkliõli  
 $\frac{1}{4}$  tassitäit (60 ml) kalakastet  
(Nam pla või Nuoc nam)  
2 spl palmisuhkrut või pruuni suhkrut  
 $\frac{1}{2}$  tassitäit koriandrit

## Valmistamine

1. Pange kastme koostisained väiksesse köögikombaini ja segage kokku pastaks. Pange kõrvale.
2. Määrige aurutusalus vähese õliga. Pange kanarinnad aurutusalusale ja roostevabast terasest aurutuskas peale.
3. Täitke veeanum kuni tähiseni MAX külma kraaniveega. Vajutage nuppu STEAM ja valige LOW. Vajutage noolt ülespoole ja valige 13 minutit. Vajutage START. Kontrollige, kas kanarind on läbi küpsenud ja vajadusel aurutage veel mõni minut.
4. Võtke kanarind aurutusaluselt ära ja laske sel jahtuda.
5. Vahepeal segage suures kausis salati koostisained. Ribastage kana ja lisage salatile. Segage hulka kaste ja serveerige kohe.



*Aurutatud seakõht kuklitega*



*the Steam Zone*<sup>®</sup>  
Võimas ühekihiline aurutamine  
eraldiolevate aladega

**Sage**<sup>®</sup> by heston  
blumenthat<sup>®</sup>

# Aurutatud seakõht

 Ettevalmistamine 40 minutit + 5 tundi jahedas hoidmist /  
Valmistamine 2 tundi ja 20 minutit

 30 inimesele



## 1 kg seakõhtu

### Kastme valmistamiseks

2 cm tükk ingverit, peeneks hakitud

2 küüslauguküünt, purustatud

1 keskmine punane tsillikaun, peeneks hakitud

2 spl sidrunimahla

½ tassitäit (125 ml) Hiina toiduvalmistamise veini (Shao Xing)

⅓ tassitäit (50 ml) sojakastet

½ tassitäit (125 ml) Char Siu kastet

1 tl pruuni suhkrut

1 tl viie vürtsi pulbrit

### Marineeritud kurgid

2 kurki, seemned eemaldatud, diagonaalselt õhukeselt viilutatud

1 keskmine punane tsillikaun, peeneks hakitud

2 rohelist sibulat, õhukeselt viilutatud

1 küüslauguküüs, purustatud

2 spl mirinit

2 spl riisiveiniäädikat

⅓ tassitäit münti, jämedalt rebitud

### Serveerimiseks

Soovi korral Hoisini kastet

Soovi korral Srirachat (tsillikastet)

### Valmistamine

1. Tehke seakõhtu terava noaga sisselõiked, jälgides, et te ei lõikaks liha sisse. Mähkige seakõht korralikult ja tugevalt kahte kihti alumiiniumfooliumi. Pange seakõht suure aurutusluse ülaossa ja roostevabast terasest aurutuskas peale.
2. Täitke veeanum kuni tähiseni MAX külma kraaniveega. Vajutage nuppu STEAM ja valige HIGH. Vajutage noolt ülespoole ja valige 45 minutit. Vajutage START.
3. Pärast esimese aurutustsükli lõppu tühjendage tilkumisalus hoolikalt. Keerake seakõht ümber ja pange tagasi aurutuslusele. Aurutage veel 45 minutit ning seejärel veel 30 minutit, seega ühtekokku 2 tundi. Tühjendage tilkumisalus ja lisage vajadusel veeanumasse vett.
4. Pärast 2 tundi aurutamist pange fooliumi mähitud seakõht 5 tunniks või üleöö külmikusse.
5. Võtke seakõht fooliumist välja. Lõigake ristipidi 1 cm paksusteks viiludeks. Poolitage viilud, nii et need mahuksid väikeste kuklite sisse (kui kasutate seakõhtu täidisena).
6. Kuumutage sügav nakkumatu kattega praepann keskmisel kuumusel ja pruunistage viilud portsjonite kaupa mõlemalt küljelt.

7. Võtke sealih pannilt ja pange kõrvale. Jätke 1 spl rasva pannile ja visake ülejäänud ära.
8. Praadige ingverit, küüslauku ja tsillit rasvas keskmisel kuumusel 2 minutit.
9. Segage kokku sidrunimahla, toiduvalmistamise veini, sojakaste, Char siu kaste, suhkur ja viie vürtsi pulber. Lisage segu pannile ja praadige keskmisel kuumusel aeg-ajalt segades 2-3 minutit, kuni segu on ühtlane. Lisage seakõht ja praadige madalal kuumusel veel 5-7 minutit, kuni kaste on paks ja kleepuv. Keerake liha, nii et see on korralikult kastmega kaetud. Hoidke soojas.

### Soovitused serveerimiseks

1. Segage kokku marineeritud kurgid koostisained (väljaarvatud münt) ja pange kõrvale.
2. Aurutage kuklid (vt retsepti). Tehke kuklisse ava ja pange sinna viil seakõhtu, veidi kastet ja veidi marineeritud kurki. Puistake peale münti. Korrake sama ülejäänud kuklite ja täidisega. Serveerige soovi korral koos Sriracha ja Hoisini kastmega.

### Nõuanne:

Kui soovite seakõhu valmistada kuklitele täidiseks, alustage üks päev varem.

# Aurutatud kuklid

 Ettevalmistamine 30 minutit + 1,5 tundi taina kerkimiseks /  
Valmistamine 50 minutit (aurutamine portsjonite kaupa)

 Umbes 30 tk



the Steam Zone™

**1 spl ja 1 tl aktiivkuivpärimi**

**4 ¼ tassitäit (640 g) leivajahu**

**½ tassitäit (65 g) suhkrut**

**1 tl soola**

**½ tl küpsetuspulbrit**

**½ tl soodat**

**½ tassitäit taimset õli ja lisaks veel veidi**

## Valmistamine

1. Segage alusega mikseri kausis kokku pärm ja 1 ½ tassitäit (375 ml) sooja vett. Lisage jahu, suhkur, sool, küpsetuspulber, sooda ja õli ning segage kõige madalamal kiirusel tainakonsudega 8-10 minutit, kuni tainas hakkab kokku ja on ühtlane. Pange tainas kaussi ja katke kergelt õliga. Katke kauss kuiva köögirätiga ning pange sooja ja tuuletõmbevabasse kohta, kuni tainas on mahult kahekordistunud (umbes 1 tund).
2. Torgake tainas läbi ja kummutage see jahuga üleriputatud pinnale. Rullige tainas ettevaatlikult 1 cm paksuseks.
3. Lõigake ümmarguse koogilõikuriga 30 ringi (7 cm läbimõdduga). Määrige ringi üks külg veidi rasvainega, seejärel keerake ümber ja suruge kergelt kokku.
4. Laske tainal 30 minutit kerkida. Kerkimise ajal lõigake küpsetuspaberist 30 x 8 cm ruudud.
5. Kuklite aurutamiseks pange need 8 kukli kaupa suure aurutusala ülaossa ja pange peale roostevabast terasest aurutuskas.
6. Täitke veeanum kuni tähiseni MAX külma kraaniveega. Vajutage nuppu STEAM ja valige HIGH. Vajutage noolt ülespoole ja valige 12 minutit. Vajutage START.
7. Võite kuklid kohe seakõhu ja marineeritud kurgiga täita (vt seakõhu retsept) või lasta neil täielikult jahtuda.

## Nõuanne:

Kuklite soojendamiseks aurutage neid seadistusel HIGH 5 minutit.

Jahtunud kuklid saab panna sügavkülmuskottidesse. Nii säilivad need sügavkülmikus kuni 2 kuud. Soojendage sügavkülmutatud kukleid aurutis seadistusel LOW 10 minutit, kuni need on pehmed, kohevad ja soojad.



*Aurutatud lõhetacod viirtsika roheltse kastmega*



*the Steam Zone*<sup>®</sup>  
Võimas ühekihiline aurutamine  
eraldiolevate aladega

**Sage**<sup>®</sup> by heston  
blumenthat<sup>®</sup>

# Aurutatud lõhetacod vürtsika rohelise kastmega

 Ettevalmistamine 30 minutit / Valmistamine 7 minutit

 4 inimesele



16 cm maisi- või nisutortillasid  
2 x 200-230 g ilma nahata lõhefileed  
Meresoola  
Värskelt jahvatatud musta pipart

## Chipotle Mayo

½ tassitäit (80 g) majoneesi  
2 spl hakitud chipotle-tšillit adobo kastmes

## Kaunistused (soovi korral)

1 tassitäis (30 g) punast kapsast,  
peeneks ribastatud  
¼ tassitäit koriandrit, hakitud  
½ tassitäit rohelisi sibulaid,  
õhukeselt viilutatud  
1 avokaado, viilutatud  
1-2 laimi, viiludeks lõigatud

Vürtsikas roheline kaste 1½ tassitäit / 375 g)

2 tassitäit koriandrit, otsad puhastatud,  
jämedalt hakitud  
2 küüslauguküünt, jämedalt hakitud  
4 rohelist sibulat, jämedalt hakitud  
1 laim, kooritud ja mahl eemaldatud  
1 jalapeno tšilli,  
seemned eemaldatud, hakitud  
1 tl jahvatatud köömned  
1 tl suhkrut  
¼ tassitäit (35 g) röstitud  
kõrvitsaseemneid  
¼ tassitäit (50 ml) oliiviõli

## Valmistamine

1. Vürtsika rohelise kastme valmistamiseks pange koriander, küüslauk, rohelised sibulad, laimikoor ja -mahl, tšilli, köömned, suhkur ja kõrvitsaseemned köögikombaini anumasse. Töödelge ühtlaseks seguks. Piserdage töötava köögikombaini anumasse peene joana oliiviõli ja töödelge ühtlaseks seguks. Segu jääb veidi paks. Selle vedeldamiseks lisage 3-4 spl vett ja töödelge pulseerivate liigutustega ühtlaseks. Maitsestage. Pange serveerimisanumasse ja asetage see kõrvale.
2. Chipotle-kreemi valmistamiseks segage kokku majonees ja chipotle-tšilli, kuni on moodustunud ühtlane segu. Maitsestage ja pange kõrvale.
3. Pange tortillad alumiiniumfooliumi tükile tihedalt üksteise otsa. Pange tortillapakki aurutuskorvi ja klaasist aurutuskas peale. Asetage korv aurutusalusele.
4. Määrige tükk küpsetuspaberit vähese oliiviõli või võiga ja pange teise aurutuskorvi. Pange lõhe paberile ja klaasist aurutuskas peale. Asetage korv aurutusalusele.
5. Täitke veeanum kuni tähiseni MAX külma kraaniveega. Vajutage nuppu SPLIT ZONE ja seejärel SYNC FINISH. Vajutage nuppu STEAM ja valige tortilla jaoks HIGH. Vajutage noolt ülespoole ja valige 4 minutit. Vajutage nuppu STEAM ja valige lõhe jaoks LOW. Vajutage noolt ülespoole ja valige 7 minutit. Vajutage START.
6. Pärast aurutamist lõppu pange lõhe serveerimisalusele ja murdke ampsu-suurusteks tükkideks.
7. Määrige tortillale veidi Chipotle Mayot. Lisage lõhe, millele on peale pandud vürtsikas roheline kaste ja soovitud kaunistused. Korrake sama ülejäänud tortillade ja täidisega.

## Nõuanne:

Maitsev võimalus on ka krevetitacod. Aurutage 450 g keskmise suurusega kooritud krevette seadistusel LOW 4-5 minutit.



*Steamed Trout, Potatoes and Asparagus with Lemon-Eshallot Vinaigrette*




*the Steam Zone™*  
Võimas ühekihiline aurutamine  
eraldiõlevate aladega

**Sage**® by heston  
blumenthat™

# Aurutatud forell, kartulid ja spargel sidruni-metsküüslaugu vinegretiga

 Ettevalmistamine 20 minutit / Valmistamine 40 minutit

 2-3 inimesele



## Määrimiseks õli

1 terve forell (700 g), fileeritud (nahaga)

350 g kartuleid, tükkideks lõigatud

1 punt (450 g) sparglit, puised otsad ära lõigatud

3 spl peterselli

2 spl tilli

## Sidruni-metsküüslaugu vinegrett

½ väikest metsküüslauku, peeneks hakitud

1 suur küüslauguküüs, peeneks hakitud

1 sidrun, kooritud ja mahl eemaldatud

1 tl suhkrut

Meresoola

100 ml külmpressitud oliiviõli

Värskelt jahvatatud musta pipart

## Valmistamine

1. Sidruni-metsküüslaugu vinegreti valmistamiseks ühendage metsküüslauk, küüslauk, sidrunikoor ja -mahl ning suhkur keskmises kausis ja vispeldage, kuni suhkur on lahustunud. Vispeldamise ajal piserdage aeglaselt hulka oliiviõli, kuni see on emulgeerunud. Maitsestage soola ja pipraga. Pange vinegrett kõrvale.
2. Seadistage ahi soojashoidmiseks 80 kraadi peale. Pange kartulid aurutuskorvi, katke klaasist aurutuskanaega ja asetage korv aurutusaluse ühele küljele. Vajutage nuppu SPLIT ZONE. Vajutage nuppu STEAM ja valige kartulite jaoks HIGH. Vajutage noolt ülespoole ja valige 25 minutit. Vajutage START.
3. Pange kartulid keskmisesse kuumakindlasse anumasse, maitsestage vähese soolaga, pange kaas peale ja hoidke eelsoojendatud ahjus soojas.
4. Määrige aurutusalus vähese õliga. Pange forell aurutusalusele ja roostevabast terasest aurutuskas peale.
5. Täitke veeanum kuni tähiseni MAX külma kraaniveega. Vajutage nuppu STEAM ja valige LOW. Vajutage noolt ülespoole ja valige 9 minutit. Vajutage START. Vahepeal pange puhastatud spargel ühte aurutuskorvi ja klaasist aurutuskas peale. Pange kõrvale.
6. Aurutamise lõppedes libistage kala ettevaatlikult serveerimiskandikule ja katke alumiiniumfooliumiga, et soojas hoida.
7. Pange spargel kiiresti aurutusalusel olevasse aurutuskorvi. Vajutage nuppu SPLIT ZONE. Vajutage nuppu STEAM ja valige spargli jaoks HIGH. Vajutage noolt ülespoole, et valida 3 minutit. Vajutage START.
8. Pange kartulid ja spargel kandikul oleva kala kõrvale. Vispeldage vinegretti veidi ning valage see üle kala, kartulite ja spargli. Kaunistage murulaugu ja tilliga ja serveerige kohe.