



Prantsusmaa stiilsed fondid

Prantsuse köögil on kolm põhilist saladust: või, koor ja puljongid, mis klapivad nii kastmete, suppide, pastade, pajaroogade kui ka hautiste põhjadeks. Brändi Handon's fondid ehk piltlikult öeldes kuivad puljongid panevad särama iga köögis valmiva roa.

Fond on päris kontidest, juurviljadest või mereandidest keedetud puljongitest toodetud essents või ekstrakt. Kõige lähem võiks fondile olla ehk puljongikuubik, samas vahe kahe toote vahel on Himaalaja kõrgune. Handon'si fondid toodetakse Prantsusmaal Alsace'i piirkonnas. Idee pärineb Prantsuse tippkokkadelt, et lihtsustada kodus kokkamist, kus õiget puljongit keedetakse tihti mitmeid tunde.

Mida arvavad asjast köögimeistrid?

Eesti tippkokk ja Academic Food Labi asutaja Priit Toomits maitset ükshaaval kõiki puljongeid. Algne skepsis, mis enamasti pikalt maitsetega tegelenud inimeste puhul on tavaline, keeras Toomitsa puhul aga kokkuvõttes imestuseks. Põhjus selleks on väga lihtne: need väikeses 200-grammises pakis olevad fondid on tõsiselt maitavad.

“Kui hakata ükshaaval neist fondidest rääkima, siis kõige võimsama elamuse sain kanapuljongist. Selle maitse on hämmastavalt sarnane ise kodus keedetud puljongiga,” selgitab Toomits. Veisepuljong on koka hinnangul aga suhteliselt klassikaline *demi-glaze*, kuid väga erilised on nii mereanni- kui ka juurviljapuljong.

“Need on eestlasele ehk pisut harjumatu maitsega, kuid annavad seda enam võimaluse katsetada ja leida oma toitumisele uusi maitseid. Fondide puhul on kõige olulisem aga see, et nad ei ole soolased,” lisab Toomits.

Kindel on see, et olenemata hinnast võiks purk Handon'si fondi kodus kapis olemas olla. Ühest 200-grammisest purgist saab keskmiselt 6 liitrit supileent või 4 liitrit kastmepõhja. Toidu maitse aga paraneb kordades enam.

Kuid kuidas Handon'si fonde kasutada?

Kõige lihtsam viis on kasutada Handon'si fonde kodus keedetud leeme maitsetugevdajana. Samuti sobivad kõik fondid imeliselt kastmepõhjade keetmiseks. Aga puljongiekstrakt sobib iga roa – hautise, supi või ahjuroa (Burgudia pada, guljaššid, pastatoidud) – maitsestamiseks.

Priit Toomits soovib aga näiteks juurviljafondi kasutada burgerite, eriti hõrgu mekiga kanaburgerite, maitsestamiseks. Tippkokk annab selleks ka retsepti!

Delikatesskanaburger tomatiste läätsedega

VAJA LÄHEB

- 300g broilerihakkliha
- šalottsibulat
- muna
- 30g Handon'si juurviljafondi
- 200g punaseid läätsesid
- peoga kirsstomateid
- 30g Handon'si veise-*demi-glaze*'i
- kaht küüslaukuküünt
- võid (82%)
- oliiviõli
- soola
- pipart

VALMISTAMINE

Haki šalottsibul peeneks ja prae pannil võiga läbi. Sega potis kokku hakkliha, võiga praetud sibul ja muna. Maitsesta kanalihakssil soola, pipra ja Handon'si juurviljafondiga. Lase lihamassil veerand tundi “tõmmata”, seejärel tee keskmise suurusega pätsid ja prae võis läbi.

Haki peeneks küüslauk ja pane või ning oliiviõli seguga kastmepanni hauduma. Lisa madalal temperatuuril ka poolikuks lõigatud kirsstomatid. Maitsesta kogu segu soola ja pipraga. Kui tomat on hakanud valmima, lisa potti läätsed, Handon'si veise-*demi-glaze* ja keev vesi. Hauta läätsed pehmeks.

Nõruta haudunud läätsed läbi sõela. Allesjäänud leemest keeda kokku kaste, maitsesta vastavalt soovile. Serveeri läätsehautist ja burgereid sügavamas pastataldrikus. Nõruta peale kastet.

Head isu!