

Elisa Valvisto: L'Iletten keittiössä juuri ennen joulua 16.12.2017

Eilen käytiin Antibesin La Trattoriassa Pirkon ja Petterin kanssa. Oli niin mukava ilta. Pirkko kaipaili uusia juttuja L'Iletten keittiöstä. Se ilahdutti niin, että laitanpa saman tien lauantain ruokajutun, vähän ennen kuin lähdetään joulua viettämään Porvooseen.

Lauantai meillä oli poikkeuksellisesti patikointipäivä, koska normisunnuntai menee Avignonissa konsertissa. Beethovenin yhdeksäs sinfonia vihdoinkin elävänä. Ajomatka on vajaa kolme tuntia, niin että yhden päivän aikana hyvin ehtii siellä käydä. Lauantai patikointi merkitään muistiin ensimmäisenä varsinaisena kokemuksena "sportif"-tason reiteistä. Tähän asti on tyydytty "moyen"-tasoon. Reitti lähti Èze'in rautatieasemalta meren rannalta ja kiipesi Mont Bastide'lle 600 metriin. Hengissä ollaan, kevyesti.

Kotiin päästiin neljän jälkeen, ja nautinnollisen oluen jälkeen ("koskaan muulloin ei olut maistu näin hyvältä") isäntä ryhtyi ruuanlaittoon. Otti jääkaapista kaksi ankankoipea (yht 5,70 euroa) ja Sanremon ruokatorilta eurolla ostetun kunnan fenkolin. Kaapista kaivoi niinikään Sanremosta hankitun Marsala-pullon (5,50 eur) ja taisi napata pari valkosipulin kynttä ja puutarhastakin rosmariinia.

Nahkapuoli alaspäin pisti kylmään pataan ne koivet, lisäsi lämpöä ja antoi tiristä kymmenen minuuttia siinä. Heitti sulaneeseen ankanrasvaan fenkolin varret ja kynnet sekä lorauksen Marsalaa, tölkkiroséta ja vettä. Nestettä meni yht. desilitra. Suolaa, pippuria ja kansi päälle. Pari tuntia siinä meni. Ehdittiin hyvin katsoa Yle Areenalta "Minkä taakseen jättää".

Sitten mies heitti pataan fenkolin neljännekset, ja vielä piti odottaa tunti.

Odotellessa piti testata Sanremon juustotuliainen, Robiola d'Alba lehmänmaidosta. (11,50 eur kilo, "offerta" – niitä me aina poimiskellaan ostoskoriin). No kyllä voi suositella. Mieto, maukas, tuorejuustonomainen herkku.

Viiniksi tuli valituksi Suomessakin hyvin tunnettu Rasteau, Côtes du Rhône. Kummallisen iloiseksi tulee sen viiden euron hinnasta kun tietää, että Suomessa siitä joutuu pulittamaan lähes 15 euroa.

Eipä sitä sitten muuta kaivannut kuin palan tummaa suklaata ja normaalin digestiivin ruuansulatusta auttamaan. Luulen, että suolisto kiittää taas ateriatesta: ei putsattua sokeria, ei valkoista vehnää eikä lisäaineitakaan.