

Elisa Valvisto: L'Iletten keittiössä maanantain pikagourmet 19.2.2018

Eläkeläisen viikkorytmi on tosi huvittava. Maanantaina kauppaan viikon ruokaostoksille ja kalaa illaksi, tiistaina kuntoilua ja alkoholiton kasvisruoka, keskiviikkona kuntoilua, ranskantunti ja ei-punaisen lihan ilta-ateria, torstaina kuntoilua ja alkoholiton kasvispastapäivä, perjantaina viikkosiivouksen jälkeen testaamaan paastopäivän aioli provençal jossakin ravintolassa ja viikonlopun alkajaisiksi herkkuillallinen viineineen, lauantaina Antibesin torille ja satamaan kalakauppiaan saalista katsomaan, sunnuntaina patikointia ja sunnuntaikana. Ei voi valittaa, vaikka onkin yksitoikkoinen viikosta toiseen. Joku voi kyllä meitä sääliä, ymmärrän senkin.

Tänään maanantaina kala-aterialle löytyi tarjoushintaan merianturaa, sole. Carrrefourin kalakauppiaan fileoi meille isot kauniit sole'it kilohintaan 25 euroa. Edellisen viikon ruokaostoksista jääkappiin oli jäänyt yksi peruna ja avattu krassirasia, jotka piti käyttää ennen tuoreempia. Vasta viime aikoina on tajuttu krassin hieno maku ja hyvää tekevät ominaisuudet. Niistä ja resepteistä lisää voi lukea [viljelijän sivuilta](#).

Maanantain pikagourmet syntyi näistä aineksista. Kuutioin ja keitin sen yksinäisen perunan, otin kuusi tuoretta hasselpähkinää, kuorin ja pilkoin ne veitsellä, raastoin sitruunankuorta. Survoin haarukalla kypsän perunan, lisäsin vähän keitinnettä, oliiviöljyä, hasselpähkinät, sitruunankuoren, suolaa ja pippuria. Paistoin voissa krassin ja lisäsin muskottia ja suolaa. Isäntä (maestro! tietenkin) paistoi voissa ja oliiviöljyssä pikaisesti ne kalafileet ja valeli niitä ahkerasti paiston aikana, lisäsi suolaa ja pippuria. Se herkkupika-ateria syntyi hetkessä.

Ateria vaati kyllä poikkeuksellisen hyvän ja kalliin viinin, Sancerre 2016 domaine Curot, 10 euroa. Sen kanssa maistui oikein hyvin niinikään jo viime viikon kauppareissulla hankittu italialainen mascarpone-gorgonzolajuusto omatekemän hapanjuuri-ruis-speltti-siemenleivän kanssa. Ja aterian lopuksi se iänikuinen tumman suklaan palanen, Carrefour 75 %, levyn hinta alle 1 euron. Ja ennen (aikaista) nukkumaanmenoa vielä se Italiasta hankittu vatsalääke ...

Huomenna tämä eläkeläinen jaksaa taas vesi- ja kasvislinjalla.