

## **Elisa Valvisto: L'Illetten hävikkikeittiössä 7.11.2016**

Käytiin ensin pari päivää Italian Ottanossa Niinan ihanassa Casa Panoramicassa ja heti perään Suomessa laittamassa puutarha talvikuntoon. Kun tultiin takaisin kotiin Antibesiin, jääkaapista löytyi kasa vihanneksia, joille piti äkkiä jotain tehdä. Ei niitä roskeen voinut laittaa. Vuosien veneily jääkaapittomassa veneessä on opettanut aika kekseliääksi ja luovaksi, kun periaate tosiaan on ollut, että mitään ei pois heitetä. (Arvatkaa muuten, miltä tuntuu kun monen kuuman päivän jälkeen pääsee mereltä sataman baariin ja saa kylmän kaljan eteensä.)

Kauppareissulla ostettiin tuoreita seitifileitä (13,50 eur/kg) ja päätettiin panna pataan kaikki jääkaapista löytyvät parin viikon vanhat vihannekset: tomaatteja, nauris, fenkoli, purjo, porkkanoita, peruna ja pari valkosipulin kynttä. Ne pilkottiin ja paisteltiin oliiviöljyssä, lisättiin mausteeksi kookosöljyä ja suolaa. Padan tiivis kansi päälle, niin että vihanneksista irtoava neste kypsytti ne ja antoi makujen ihanasti lomittua toisiinsa.

Sillä aikaa taputeltiin seitifileille currya, sitruunan raastettua kuorta ja suolaa. Kalat aseteltiin vihannesten päälle siinä vaiheessa, kun ne tuntuivat melkein kypsiltä. Fileet kypsyivät kannen alla vihanneshöyryssä vajaan 10 minuuttia. Liemi lusikassa maistui lupaavalta.

Kun sitten lautasella oli tämä ”hävikkiannos” ja lasissa kolmen euron rosé-viini Thaun alueelta, tuntui että sama annos jossain ravintolassa olisi saanut meidät nyökyttelemään hyväksyvästi. Että tällaista gourmet-ruokaa tässä ravintolassa.

Jälkiruuaksi taas juustoa, sehän pitää suoliston ja mielen tyytyväisenä. Tällä kertaa Italian reissulta hankittua gorgonzolaa (kilohinta 7,90 eur!) ja omatekoista spelttileipää (kirjoitan joskus myöhemmin siitä lisää). Pala suklaata tietysti, ja Italian reissun jälkimainigeissa tilkka vatsalääkettä. Vecchio Amaro del Capo sulkee aterian kaaren, jonka aloitti muutama alkupalaksi nautittu hasselpähkinä.