



Portobello kitsejuustu, salati ja pohla-vinegrettkastmega.

Pange kastmeained poole koguse õliga blenderisse ning püreestage. Soovi korral sõeluge marjakestad välja. Lisage ülejäänud õli ning segage ühtlaseks.

Indrek Kivisalu: Kui püreestate midagi õliga, läheb õli kreemjaks; kui tahate, et kaste jääks klaasjam, pange blenderisse ainult pool õlikogusest – vedeldamiseks, ülejäänud segage hulka hiljem.

Oliiviõli ja basiilikuga küpsetatud lestafilee

- 4 suuremat lestafilee
- paar oksa värsket basiilikut
- oliiviõli Oilio Extra Virgin Olive Oil with Basil
- soola
- musta pipart
- valget veini

Asetage kalafileeid küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile, raputage üle hakitud basiilikuga ning maitsestage soola ja pipraga. Piserdage üle oliiviõli ja valge veiniga.

Küpsetage ahjus 220° kuumuses mõni minut. Serveerige koos praetud aedviljadega.

Indrek Kivisalu: Lest on õrn kala, filee õhuke. Lesta küpsetades olgu ahi pigem hästi kuum ning kala pange ahju võimalikult lühikeseks ajaks, nii jääb see mahlane, sest mahl ei jõua välja auruda. Kahest-kolmest minutist piisab. Kuidas teada saada, millal kala küps on? Vajutage näpuga kalale – kui lihased lähevad lahti, ongi valmis. Samas, kui liiga kaua küpsetate, siis seda enam ei juhtu, sest kala küpseb kõvaks.

Sageli on retseptides toodud kuumus, millega küpsetada. Ärge seda pimesi järgige. See sõltub ahju võimsusest, toidu paksusest. Võimsamas ahjus saab toit madalamal temperatuuril enne küpseks kui vähem võimsas kõrgemas kuumuses.

“Võis” praetud aedviljad

- 2 väiksemat punast sibulat
- 1 porgand
- 1 paprika
- 1 suvikõrvits
- 10 sparglit
- Oilio Gourmet Frying & Baking taimeraskva
- valget veini
- soola
- musta pipart

Puhastage ja tükeldage aedviljad. Blanšeerige porgandeid keevas vees sõltuvalt tüki suuruselt umbes kolm minutit. Kuumatage suurel pannil õli, lisage aedviljad ning praadige läbi kuni *al dente* küpsusastmeni.

Maitsestage soola, pipra ja valge veiniga. Serveerige kalafilee kõrvale.

*Oilio Gourmet Frying & Baking on vedel koorevõimaitseteline taimeraskva. See on valmistatud taimeõlidest, lisatud on koorevõi aroomi. Erinevalt võist see ei pritsi, vahuta ega suitse kuumutamisel.

**Al dente* on Itaaliast pärinev mõiste, mis tähistab pasta ja köögiviljade valmidusastet, mille puhul toit hambale veel n-õ kerget vastupanu osutab.

Indrek Kivisalu: Valget veini lisage praadimise lõpul, veiniaur aitab aedviljadel valmida. Lisaks retseptis nimetatud aedviljadele võib lisada ka tomateid, aga kõige viimasena, et need liiga pehmeks ei läheks.

INGMAR MUUSIKUS



Paljassaare sadamasse on jõudnud tanker soja- ja rapsiõliga – otse Hamburgi õlirafineerimise tehastest. Õli pumbatakse 300 meetri pikkuse maa-aluse torustiku kaudu Paljassaare tehasesse. Kui vahetub õliliik, puhastatakse torustik suruõhu abil.

Hamburgi jõudis rafineerimata õli Lõuna-Ameerikast, rapsiõli Euroopa eri paikadest. Eestis Oilio kaubamärgi esindava EBM Grupi juhi Viktor Sbrodovi sõnul võiks ju ka kogu tootmise ühte kohta koondada, kuid elu on näidanud, et majanduslikult on kasulik spetsialiseeruda.



Oilio Paljassaare tehases tehakse rafineeritud õlist valmis õlisegud, viljitakse, pannakse peale sildid ja pakendatakse kastidesse. Plastpudelid puhutakse valmis kohapeal toorikutest.