

## SIKKE SUMARI SUOSITTELEE, OSA 2: OLIVADON AVOKADOÖLJYLLÄ UUTTA MAKUA UUSIIN PERUNOIHIN

Olivadon Kylmäpuristettu Avokadoöljy on oivallinen valinta lihan marinoimiseen, sillä se on maultaan pehmeää ja kestää hyvin korkeita lämpötiloja. Myös uudet perunat saavat hienostuneen vivahteen Olivadon Kylmäpuristetusta Avokadoöljystä tai raikkaan sitruunaisesta Olivado Avokado Zest -ruoanlaittoöljystä.



Olivadon Kylmäpuristettu Avokadoöljy sopii yrittäjä Sikke Sumarin mukaan hienosti possun sisäfileen marinoimiseen, sillä se lisää marinadin paistokestävyyttä. Myös lisäkesalaatti saa Sumarin mukaan avokadoöljystä uuden, hienostuneen maun.

– Käytän perunasalaattiin usein myös **Olivado Avokado Zest -ruoanlaittoöljyä**, koska peruna ja sitruuna sopivat hyvin yhteen, Sumari kertoo.

Olivadon ekstra-neitsytavokadoöljyt kestävät korkeita lämpötiloja ilman, että niiden maku muuttuu tai että ne muuttavat kypsennettävän raaka-aineen makua. Olivadon avokadoöljyjen savuamispiste on + 255 astetta, kun esimerkiksi ekstra-neitsytoliiviöljy hajoaa jo alle + 160 asteessa.



### SIKKE SUMARI

- tunnettu suomalainen ravintoloitsija ja keittokirjailija
- tehnyt töitä televisiolle muun muassa Kokkisota-ohjelman juontajana
- Siken kirjoittamat keittokirjat: Rakastan ruokaa (2003) Vesi kielellä (2004) Makeaa mahan täydeltä (2005) Namaste (2008) Aistien Keittiö (2008)
- perustanut NamiNamaste-kokkikoulun vanhalle kalastajatilalle Muhun saarelle Saarenmaalle
- uusin kokkikoulu Köök sijaitsee Tallinnan vanhassa kaupungissa

### Possun sisäfilee ja perunasalaatti uusista perunoista

1 viljapossun filee

#### Marinadi fileelle

3 rkl rosmariinin neulasia

2 rkl suolaa

2 valkosipulinkynttä

1 dl Olivado Kylmäpuristettua Avokadoöljyä

Mustapippuria myllystä

Puhdista filee kalvoista. Hiero rosmariini suolan kanssa tahnaksi, lisää raastettu valkosipuli ja avokadoöljy, mausta pippurilla ja hiero marinadi fileen pintaan. Anna maustua huoneenlämmössä tunnin verran. Ruskista filee pannussa avokadoöljyssä ja kypsennä sen jälkeen uunissa 180 asteessa noin 10 minuuttia. Filee saa jäädä keskeltä punertavaksi.

#### Perunasalaatti

1 kg uusia perunoita

4-6 rkl Olivado Kylmäpuristettua Avokadoöljyä tai Olivado Avokado Zest -ruoanlaittoöljyä

1 rkl samppanjaviinietikkaa

2 rkl lehtipersiljasilppua

Suolaa ja vastarouhittua mustapippuria

Puolita tai lohko perunat koon mukaan ja keitä suolatussa vedessä isossa kattilassa. Varo keittämästä perunoita liian pehmeiksi. Nosta perunat reikäkauhalla kulhoon, jossa on jo öljy ja viinietikkasekoitus valmiina. Lisää persilja, suola ja pippuri ja sekoita ainekset varovasti keskenään. Anna jäähtyä tai nauti hieman haaleana. Sopii hyvin myös grillatun lihan kanssa.

Tuotetiedot:

Olivado Kylmäpuristettu Avokadoöljy (250 ml), hinta 6,20–7,60 €

Olivado Avokado Zest -ruoanlaittoöljy (250 ml), hinta 6,20–7,60 €

Lisätietoja:

Olivado Limited, [www.olivado.com](http://www.olivado.com)

Jälleenmyynti:

Toimitusjohtaja Gary Hannam, gsm +417 9396 7645, [gh@tanlay.com](mailto:gh@tanlay.com)

Päivittäistavara-kaupat

Viestintä:

PR- ja viestintätoimisto Promode Oy, puh. 09 170 070

Elina Kangas, [elina.kangas@promode.fi](mailto:elina.kangas@promode.fi) / tiedotus ja kuvamateriaali

Marko Vikman, [marko.vikman@promode.fi](mailto:marko.vikman@promode.fi) / tuotenäytteet

*Olivado Limited on vuonna 1999 perustettu, uusiseelantilainen yritys, joka valmistaa elintarvikekäyttöön mm. avokadoöljyjä, oliiviöljyjä ja macadamiaapähkinäöljyjä. Olivadon ruokaöljyjä myydään 16 maassa, ja Olivado on maailman johtava avokadoöljybrändi. Olivadon tuotteet ovat voittaneet Uudessa-Seelannissa lukuisia palkintoja erilaisissa elintarvikealan kilpailuissa.*