

## Uutuus laatikko

Asiakkaat ovat toivoneet meiltä laatikkoa, jossa ei ole juureksia. Kokeilemme nyt millaisen suosion saavuttaa hedelmä & vihanneslaatikko. Laatikossa on hedelmiä n. 3 kiloa ja n. 2 kiloa salaattiaineksia ja vähän jotain kasvista esim. parsaa / kukkakaalia. Hinta on 25 euroa.

## Tarjous

Laskimme oliivilajitelman hintaa lisää. Tarjoushinta on nyt vain 1,90!



## Viikon 3 tuottajat/alkuperämaa

Banaani (Ecuador)  
 Appelsiini (Espanja)  
 Omena, Golden (Italia)  
 Omena, Royal Gala (Italia)  
 Päärynä (Italia)  
 Kiivi (Italia)  
 Vihreä rypäle (Etelä-Afrikka)  
 Porkkana  
 (J. Kosonen, Janakkala)  
 Lanttu (J. Kosonen, Janakkala)  
 Palsternakka (J. Kosonen, Janakkala)  
 Mukulaselleri  
 (J. Kosonen, Janakkala)  
 Tomaatti (Suomi)  
 Ruukkusalaatti (Suomi)  
 Kiinankaali, demeter  
 (Rekola, Kangasala)  
 Kukkakaali (Italia)  
 Sipuli (Mikkola, Lammi)  
 Fenkoli (Italia)

## FENKOLI



Fenkoli on aromaattinen kasvi, joka sopii hyvin mm. tomaattipohjaisiin ruokiin. Voit käyttää sitä esim. ratatouillen aineksena tai gratinoida uunissa.

### Gratinoitu fenkoli

Puhdista fenkolit ja poista niistä kanta. Paloittele kahtia tai reiluiksi paloiksi. Höyrytä kypsäksi n. 10 min. Laita voideltuun uunivuokaan, ripottele päälle juustoraastetta ja muutamia voinkareita. Ruskista kuumassa uunissa.

### ALOO GOBI Intialainen kukkakaali-perunacurry

Ainekset (neljälle)

1 kukkakaali  
 n. 500 g perunaa  
 2 dl luonnonjogurttia  
 1 iso sipuli (hienonnettu)  
 4 rkl ruokaöljyä  
 2 dl vettä  
 2 tl suolaa  
 3 valkosipulinkynttä  
 2 tl inkivääriraastetta  
 maun mukaan chili jauhetta ½ - 2 tl  
 2 rkl sitruunamehua  
 2 tl jeeraa l. juustokuminaa  
 2 tl jauhettua korianteria  
 1 tl kurkumaa  
 1 rkl Caram Masala mausteseosta

Kuullota sipuli kullankeltaiseksi öljyssä, lisää inkivääriraaste ja valkosipulimurska sekä perunakuutioidut. Hauduta hetki (n. 5 min). Lisää kukkakaalin palat, vesi ja muut mausteet. Anna hautua. Kun kasvikset ovat lähes kypsiä, lisää jogurtti ja kuumenna. Tarkista maku.

## Fenkolit ranskalaiseen tapaan

300 g perunaa  
 300 g tuoretta fenkolia  
 2 sipulia  
 (valkosipulinkyntsi)  
 6 tomaattia  
 2 rkl oliiviöljyä  
 1 tl timjamia  
 2 dl vettä  
 100 g mustia oliiveja  
 1-2 dl g juustoraastetta  
 yrttisuolaa  
 maustepippuria

Valuta oliivit. Kalttaa tomaatit (n. 20 s) keitinvedessä ennen kuin laitat perunat/fenkolit siihen jotta kuoriminen on helppoa.

Puhdista fenkolit ja poista niistä kanta. Kuori perunat. Paloittele fenkolit ja perunat suurin piirtein saman kokoisiksi lohkoiksi. Keitä lohkot kypsiksi suolalla maustetussa vedessä (n. 15 min) ja valuta. Fenkoli voi tarvita vähän pidemmän ajan.

Hauduta silputtu sipuli oliiviöljyssä pehmeäksi. Lisää kuoritut ja kuutioidut tomaatit, timjami, yrttisuola, pippuri ja vesi. Hauduta 10 min.

Lämmitä uuni 200 asteeseen. Laita fenkolit, perunat ja valutetut oliivit vuokaan. Kaada siiviloity tai soseutettu tomaattikasvike päälle. Ripottele lopuksi juustoraaste.

Paista uunissa kunnes juusto on saanut kauniin värin ja fenkolit pehmenneet - noin 25 minuuttia.

## Laatikoiden kierrätys

Muistatthän, että otamme vastaan puhtaita luomulaatikon pahvilaatikoita.