

Viikko 43 on tutustumisviikko!

Viikolla 43 toimitamme kaikki tilaukset ilman toimituskuluja! Nyt kannattaa tilata itse ja vinokata meistä myös tutuille.

Uusia tuotteita

Rekolan leipävalikoima täydentyi kahdella uudella leivällä. Ruisvehnäleivässä (2,90) on kokojyvävehnäjauhoja, ruisjauhoja ja auringonkukansiemeniä. Vehnäleipä (2,80) sisältää puolikarkeaa vehnäjauhoa, täysjyvävehnäjauhoja ja vehnänjyviä. Leivät leivotaan kiviariinuuunissa tilan omista biodynaamisista jauhoista juurta käyttäen.

Jauhpuolellakin on uusia tuotteita Lampisen Luomutilalta Ikaalisista. Ruisjauhoja, ohrajauhoja ja -ryynejä, kaurahiutaleita ja -helmiä. Vehnää saamme, kun he ehtivät viedä uuden vehnäsadon myllyyn.



Napuletana pikapastaruokasetti tarjous!

6,00 € (6,55 €)

Kiirepäivän pelastaja!

Keitä pasta, lisää huuhdellut pavut pastakastikkeeseen, lämmitä ja nauti hyvällä omalla tunnolla. ;)

Lisää tuotesettejä löydät kaupasta!

Viikon 42 tuottajat/alkuperämaa

Banaani (Ecuador)
Omena, eri lajikkeita (Terissaari, Suomi)
Päärynä, Williams tai Abate Fetel (Italia)
Nektariini (Italia)
Sitruuna (Italia)
Ananas (Ghana)
Porkkana (Kosonen, Janakkala)
Punajuuri (Kolin Luomutila, Vas-kio)
Nauris (Suomi)
Palsternakka (Kosonen, Janakkala)
Tomaatti (Suomi)
Kurkku (Hollanti)
Salaatti (Suomi)
Kiinankaali (Magnus Sund, Kuni)
Paprika (Hollanti)
Ruusukaali (Lindroos, Parola)
Purjo (Magnus Sund, Kuni)

Terissaaren omenatarhan tuotteet!

SÄRSÖ

on ruotsalainen lajike, joka tekee isoja pohjaväriiltään vaalean vihreänkeltaisia punajuovaisia omenoita. Maku on lievästi happoinen ja makeahko, hienostunut aromi.

SYYSVIIRU

Syysviiru on melko kookas, mehukas, miedon viinihappoinen ja hapahko omena.

Kiinankaali

Mieto kiinankaali sopii salaatiksi ja lämpimiin ruokiin. Maku tulee parhaiten esiin juuri lämpimissä ruuissa. Voit käyttää sitä wokkeihin, kääryleisiin, keittoihin tai vaikka kasvispihveihin

Wokki

300 g broilerfilesuikaleita
0,5 kiinankaalia
1 pieni purjo
1 pieni paprika
1 porkkana
pala lanttua
1 valkosipulinkynsi
2 rkl tuoretta inkivääriä
2 - 3 rkl soijakastiketta

Paistamiseen:
2 - 3 rkl öljyä

Suikaloi kasvikset tikuiksi. Kuumenna öljy, paista paloitetua valkosipulia ja inkivääriä hetki. Lisää lihasuikaleet ja ruskista pienissä erissä. Siirrä liha syrjään. Wokkaa kasviksia pari minuuttia. Lisää lihat ja kiinankaali sekä paprika. Mausta soijakastikkeella ja hauduta hetki. Tarjoa riisin kanssa.

Ruusukaalipiirakka

Pohja:

2 dl kaurahiutaleita
2 dl vaaleaa jauhoa
1 tl leivinjauhetta
1 tl yrttisulaa
1 dl seesaminsiemeniä
2 dl nestettä esim. maitoa
1/2 oliiviöljyä ja/tai voisulaa

Kuivat aineet sekoitetaan. Neste lisätään nopeasti sekoittaen. Painale pohjataikina pyöreän voidellun piirasvuolan pohjalle ja reunoille. Esipaista 200 asteisessa uunissa 10 min.

Täyte

300 g ruusukaalia
puolikas purjosipulia
170 g fetajuustoa
2 dl kermaa
2 kananmunaa
1 tl rouhittua roseepippuria

Pese ja paloittele ruusukaalit. Keitä suolalla maustetussa vedessä lähes kypsiksi. Valuta. Viipaloi purjo ja kypsennä hetki pannulla öljyssä. Levitä ruusukaalit, purjo ja fetakuutiot piiraspuolelle. Sekoita kerman joukkoon kananmunat ja pippuri. Kaada seos juusto-kaalitäytteen päälle. Paista 200 asteessa noin 40 minuuttia.