

Ensimmäisen kalenterinluukun avaamista odotellessa...

Synkkää ja pimeää marraskuuta valaisee lähestyvä joulukuu. Luomulaatikossa pakkaamme laatikoita nyt piparimausteiden tuoksussa;) Purimme eilen lastin luomumausteita ja ne ilmestyvät kauppaan lähipäivinä.

Laatikon suunniteltuun sisältöön tuli pieniä muutoksia ja kesäkurpitsa muuttui saatuongelmien myötä parsakaaliksi. Kotimainen purjosaato on loppumassa ja sitä saimme enää pienen erän juures & vihanneslaatikoihin.

Kaupasta löytyy taas paljon uusia tuotteita. Esim. Adventtikalenteri teepakkauksessa on 24 erilaista luomuteetä nautittavaksi joulua odotellessa!!



4,90

Hedelmäteen ystäville on tarjolla Joulupukin salaisuus -teetä



4,30

Viikon 48 tuottajat /alkuperämaa

Banaani (Ecuador)
Klementiini (Italia)
Omena, Golden (Italia)
Omena, Royal Gala (Italia)
Päärynä, Williams rosso ja Abate fetel (Italia)
Ananas (Costa Rica)
Avocado (Meksiko)
Sitruuna (Italia)
Porkkana
(J. Kosonen, Janakkala)
Mukulaselleri
(J. Kosonen, Janakkala)
Tomaatti (Suomi)
Tammenlehtisalaatti (Suomi)
Kukkakaali (Italia)
Parsakaali (Italia)
Keräkaali (Suomi)
Purjo (Suomi)
Sipuli (Suomi)

Porkkanakeitto

500 g porkkanoita
1 sipuli silputtuna
1 rkl voita tai öljyä
1-2 rkl currya
7 dl vettä
suolaa
mustapippuria
2,5 dl cashewpähkinöitä tai auringonkukansiemeniä

Jogurttikastike:
3 dl maustamatonta jogurttia
valkosipulia
(tuoretta minttua)

Kuullota sipulia ja currya voissa. Lisää vesi, suola ja porkkanat paloina. Keitä kypsäksi, soseuta.

Paahda pähkinät kuumalla pannulla ja jauha hienoksi esim. tehosekoittimella. Lisää keittoon. Tarjoa keitto jogurtin kanssa.

Ohraiset Selleripihvit

500g mukulaselleriä
1 sipuli
1 dl ohrahiutaleita (tai jauhoja)
2-3 munaa
yrttisuolaa
voita tai öljyä paistamiseen

Kastike:
2 dl kermaviiliä
sinappia
suolaa
sokeria
yrttejä esim. Labbyn mausteyrttiseosta

Raasta selleri karkeaksi raasteeksi. Lisää joukkoon sipulisiilppu, jauhot ja suola. Sekoita ainekset hyvin keskenään ja lisää sitten munat. Munia on sopivasti, kun massa pysyy kasassa, mutta ei ole liian kosteaa. Anna pihvitaikinan vetäytyä hetki jääkaapissa.

Tee sillä aikaa kermaviilikastike valmiiksi ja jätä se jääkaappiin tekeytymään.

Paista sitten pihvit pannulla siten, että otat taikinasta ruokalusikallisen kerrallaan ja taputtelet sen ohueksi pihviksi pannulla. Kun ensimmäinen puoli on saanut väriä ja keittiöosi leviää herkullinen tuoksu, käännä pihvi toisin päin ja paista saman verran. Voilla saa parhaan maun.

Keitä samalla täysjyvä spagettia tai nauhapastaa ja tarjoa pihvit sen ja kermaviilikastikkeen kanssa. Lapsille voi laittaa tarjolle myös ketsuppia.

Laatikoiden kierrätys

Muistattehan, että otamme vastaan puhtaita luomulaatikon pahvilaatikoita. Voit antaa vanhat laatikot toimituksen yhteydessä kuljettajalle tai jättää vaikka oven viereen odottamaan meitä.