

Joulukuisin terveisin

Tällä viikolla laatikoiden suunniteltuun sisältöön tuli pieniä muutoksia, koska meille toimitettu kaalierä ei läpäissyt Luomulaatikon tiukkaa laatutarkastusta. Kaali on osassa laatikoista korvattu lantulla ja bataatilla.

Joulun olemme valmistuneet kokoamalla teille jouluisen juureslaatikon, jossa on tarveaineet imellettyyn perunalaatikkoon, lanttulaatikkoon, porkkanalaatikkoon ja rosolliin. Mukana saat myös perinteiset reseptit.

Joululaatikko sisältää:

2 kg jauhoista perunaa
2 kg porkkanaa
2 kg lanttua
500 g punajuurta
500g kg kiinteää perunaa
300 g sipulia

Kokonaispaino on 7,3 kg ja hinta 17,00 euroa.

Joululeivontaan kannattaa varautua ostamalla luomulaatuiset mausteen Luomulaatikoista. Osta kerralla kaneli, neilikka, inkivääri sekä kardemumma ja SÄÄSTÄ!



Koko setti 10,-

Luomulaatikko on mukana Wanhan ajan joulutorilla 4.-5.12 Onkinie-messä

Katso mainos nettikaupasta!

Hauduttele itse glögiä!



Mehu ja mausteet

12,50,-

Viikon 49 tuottajat /alkuperämaa

Banaani (Ecuador)
Appelsiini (Espanja)
Klementiini (Italia)
Omena, Santana (Hollanti)
Omena, Royal Gala (Italia)
Päärynä, Abate fetel (Italia)
Ananas (Costa Rica)
Kiivi (Italia)
Porkkana (J. Kosonen, Janakkala)
Palsternakka (Suomi)
Lanttu (J. Kosonen, Janakkala)
Punajuuri (J. Kosonen, Janakkala)
Nauris (Suomi)
Tomaatti (Suomi)
Tammenlehtisalaatti (Suomi)
Ruukkusalaatti (Suomi)
Kurkku (Italia)
Kesäkurpitsa (Italia)
Parsakaali (Italia)
Keräkaali (Suomi)
Sipuli (Suomi)

Kasvislasagne

250 g täysjyvälasagnelevyjä

Kasviskastike:
2 litraa kasvisraastetta esim. porkkanaa, kaalia, selleriä, palsternakkaa, paprikaa, purjoa

50 g voita tai öljyä
7 dl vettä
(2 kasvisliemikuutiota)
2-3 dl (soija)kermaa
1/2 dl vehnä- tai speltjauhoja yrttejä
mustapippuria
suolaa
150 g juustoraastetta

Raasta kasvikset karkeaksi raasteeksi. Hauduta niitä voissa tai öljyssä koko ajan sekoittaen 5 - 10 minuuttia. Kaada joukkoon vesi ja kasvisliemikuutiot. (Kuutiot eivät ole välttämättömiä, jos käytät taitavasti yrttejä.) Sekoita kerman joukkoon vehnäjauhot ja kaada ne kiehuvan kasvisseoksen joukkoon koko ajan sekoittaen. Anna kiehua 2 - 3 minuuttia. Mausta seos hyvin. Levitä vuoa pohjalle kerros kasviskastiketta ja sen päälle juustoraastetta. Lisää sitten lasagnelevyt ja uusi kerros kasviskastiketta ja juustoraastetta jne. Tee samanlaisia kerroksia 3 - 5 vuoa koosta riippuen. Kypsennä 175 asteessa 40 - 45 minuuttia.

Laatikoiden kierrätys

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