

## LÄMMIN KIITOS ASIAKKAILLEMME KULUNEESTA SYKSYSTÄ!

Me täällä Luomulaatikossa vedämme henkeä joulunajan ja palvelemme teitä taas viikolla 1. Nettikauppa on tietenkin auki koko ajan ja tilauksia viikolle 1 voi jättää.

## Viikon 52 tuottajat /alkuperämaa

Suurin osa saapuneesta kurkusta ei läpäissyt laatutarkastustamme. Kurkin tilalle on laitettu suunniteltua isommat kiinankaalit, punajuurta ja naurista.

Banaani (Ecuador),  
Ananas (Costa Rica)  
Appelsiini (Espanja)  
Omena, Red Delicious (Italia)  
Omena, Royal Gala (Italia)  
Omena, Golden (Italia)  
Päärynä (Italia)  
Päärynä, Concorde, demeter (Hollanti)  
Avocado (Kreikka)  
Kiivi (Italia)  
Porkkana  
(Kosonen, Janakkala)  
Palsternakka  
(Kosonen, Janakkala)  
Lanttu (Kosonen, Janakkala)  
Punajuuri  
(Kosonen, Janakkala)  
Mukulaselleri  
(Kosonen, Janakkala)  
Nauris (Suomi)  
Tomaatti (Suomi)  
Kurkku (Italia)  
Bataatti (Israel)  
Tammenlehtiruukku (Suomi)  
Parsakaali (Italia)  
Punakaali, demeter  
(Rekolan tila, Kangasala)  
Keräkaali, demeter  
(Rekolan tila, Kangasala)  
Kiinankaali, demeter  
(Rekolan tila, Kangasala)



## PÄHKINÄISET LANTTU JA PUNAJUURIPIHVIT

1 (n. 500 g) lanttu  
2-3 punajuurta  
n. 1 dl vehnäjauhoja  
suolaa, mustapippuria  
1-2 munaa  
150 g hasselpähkinärouhetta  
hunajaa  
(vuohenjuustoa)

Kuori lanttu ja keitä lähes kypsäksi. Keitä myös punajuuret, mutta toisessa kattilassa ja kuorineen. Jäähdytä, kuori punajuuret "rapsuttamalla" ja leikkaa molemmat juurekset noin 1 cm paksuiksi viipaleiksi. Mausta vehnäjauhot suolalla ja mustapippurilla laakealla lautasella. Vatkaa kananmunan rakenne rikki toisella lautasella ja kaada hasselpähkinärouhe kolmannelle lautaselle. Pyörittele juuresviipalet ensin vehnäjauhoissa, sitten kananmunassa ja lopuksi pähkinärouheessa. Aseta uunipellille leivinpaperin päälle. Kypsennä 225 asteisessa uunissa noin 10 minuuttia, kunnes kuoritus on saanut väriä. Halutessasi voi nostaa jokaiselle pihville viipaaleen vuohenjuustoa ja kuoruttaa pihvejä vielä juuston kanssa muutaman minuutin. Valuta valmiiden pihvien päälle hieman hunajaa.

Ohje: Kotimaiset Kasvikset ry

## LANTTUSOSEKEITTO

1 sipuli  
2 - 3 valkosipulinkynttä  
2 rkl öljyä  
2 keskikokoista jauhoista perunaa  
1 l vettä  
500 g lanttusosetta  
0,5 tl kanelia  
1 tl yrttisuolaa  
1 prk (200 g) ranskankermaa

Lisäksi:  
muutama piparkakku

Kuori ja hienona sipuli ja valkosipulinkyntset. Kuumenna kattilassa öljy ja lisää joukkoon sipulit. Anna kuullottua muutama minuutti. Lisää perunat, vesi ja liemikuutio. Anna kiehua 10 minuuttia. Soseuta sauvasekoittimella. Lisää lanttusose, kaneli, suola ja 2/3 osaa ranskankermosta. Kuumenna seos. Lisää nestettä, jos keitto on liian sakeaa.

Lisää loppu ranskankerma keiton pinnalle murustettujen pipareiden kanssa.

Resepti: Yhteishyvä

## HYVÄÄ JOULUA!

t. Luomulaatikon väki

