



Nu ska ni få se på andra bullar!

Ekologiska bullar

Ingredienser: (20st)

75 g ekologiskt smör
7 ½ dl ekologiskt vetemjöl
½ dl ekologiskt och rättvisemärkt strösocker
2 krm salt
25 g jäst
2 ½ dl ekologisk mjölk

Fyllning:

Ca 50 g rumsvarmt ekologiskt smör
2 msk ekologiskt och rättvisemärkt strösocker
1 msk ekologisk kanel

Garnering:

1 uppvispat ekologiskt ägg
pärlsocker

Gör så här:

Skär smöret i tunna skivor och lägg det i en bunke. Tillsätt 7 dl av mjölet (spara ½ dl till utbakningen), socker, salt och jästen delad i mindre bitar. Värm mjölken till fingervärme, 37 grader, och rör ner den i mjölblandningen. Arbeta ihop degen. Låt den jäsa under bakduk ca 30 min. Sätt ugnen på 225-250 grader. Ta upp degen på mjölat bakbord och knåda den lätt. Kavla ut degen. Bred ut smöret på degplattan. Strö över socker och kanel. Rulla ihop till en rulle. Skär rullen i 20 bitar. Jäs bullarna under bakduk ca 30 min. Pensla med ägg och strö över pärlsocker. Grädda mitt i ugnen 6-8 min. Låt bullarna svalna på galler under bakduk.

Pasta – därmed basta!

Ekologisk pasta med rotfruktssås

Ingredienser: (4 pers)

100 gram kravmärkt rotselleri
Två ekologiskt odlade morötter
En kravmärkt gul lök
En burk ekologiska krossade tomater
En burk crème fraîche

Salt och peppar
500 gram ekologisk pasta

**Gör så här:**

Hacka rotfrukterna i små tärningar. Ställ åt sidan. Fräs lök. Häll över en burk krossade tomater. Hacka gärna ner lite färska örter om du har hemma. Låt koka ihop några minuter. Rör i creme fraiche. Lägg i rotfrukter och låt de koka med några minuter. Rotfrukterna ska inte bli mjuka, utan behålla sitt tuggmotstånd. Smaka av med salt och peppar och servera till pastan.

Fira med hemgjord ekologisk glass

Gräddglass med hallon och choklad

Ingredienser: (6-8 port)

3 äggulor från ekologiska ägg
3 msk ekologiskt florsocker
3 dl ekologisk vispgrädde
400 g frysta ekologiska hallon
100 g ekologisk och rättvisemärkt choklad
eventuellt lite ekologiskt strösocker

Ditt val:

Välj smak efter smak. Frukt och bär funkar bra! Vid lite surare bär, tillsätt lite socker. Smaka av och bedöm själv.

Gör så här:

- 1) Vispa gulor och florsocker pösigt. Vispa grädden. Blanda den med äggsmeten.
- 2) Hacka de något tinade hallonen och chokladen. Blanda ner i smeten. Smaka av och tillsätt eventuellt lite strösocker.
- 3) Häll blandningen i ca 1 ½ liters form. Täck och ställ i frys 3-4 timmar. Låt stå i rumstemperatur ca 30 min före servering.