

Tillagnings- och receptförslag

till våra handgjorda ravioli från **GårdsPasta by Juvengård**

Ta en stor kastrull med rikligt saltat vatten. Tillsätt de **frysta** raviolin försiktig när vattnet kokar, **dra ner lite på värmen** så att det inte kokar för starkt eftersom raviolin kan spricka upp då! Raviolin är klar när kuddarna flyter upp till ytan efter **ca 6-7 min**. Ta försiktigt upp de färdiga kuddarna med en hålslev, lägg de antingen direkt på en tallrik och servera dem tex med **lite olivolja ringlad över, nymald svartpeppar, färsk basilika (alternativt salvia eller timjan) samt riven färsk parmesan** eller strö bara lite smaksatt kryddsalt över de - mer behövs inte för en utmärkt upplevelse. Eller så vänder du ner de i en stekpanna med lite brynt smör och färska örter i. Även en kryddig tomat- eller en len citronsås skulle kunna passa bra! Tillsammans med en skål färsk sallad får du en utmärkt middag!

Receptförslag Citronsmör:

Värm ca 3 matsked smör med lite salvia, citronzest och chiliflakes i en stor stekpanna på låg värme. När smöret har smält, tillsätt raviolin och skeda över citronsmöret. Servera genast.

Brynt smör: Bryn smöret i en kastrull, lägg i örterna efter din smak - vi älskar tex ramslök eller timjan - och ta från värmen. Ringla smöret över raviolin!

Extra-Tip:

Till vår nya **Sommar-Dinkel-Ravioli** (bra för vetekänsliga magar som ändå vill kunna njuta pasta!) passar en färsk tomatsås med lite basilika bäst! Skär 2-3 färska tomater i bitar, fräs lite vitlök och lök i olivolja, i med tomatbitarna och vänd om det 4-5 gånger, lite salt och peppar och på med det på sommar-raviolin; hacka och strö över några blad färsk basilika och även lite riven parmesan och visp - känner du dig som i Italien :-) Buon appetito!

SMAKLIG MÅLTID önskar Familjen Schwyter



GÅRDSPASTA by www.juengard.com

Har du frågor hör gärna av dig: www.juengard.com / info@juengard.com / 070 352 89 36

OM OSS:

Det lantliga stället Juvengård ligger vackert belägen vid sjön Juven i lilla byn Sjömillan, i Åseda. Gården drivs sedan 2016 av den schweiziska familjen Schwyter och under 7 somrar hade vi också restaurangen till (Café & Bistro Juvengård) som tyvärr läggs ner nu.

Vi älskar mathantverk i all sina former, ärliga, lokala råvaror efter säsong och just nu utvecklar vi våra pasta-kunskaper - håll ögonen öppna för nya kreaturer via @GårdsPasta by Juvengård. Vi använder i största mån svenska råvaror, bland annat krav-ägg från Linnebjörke gård och ekomjöl från Limbacka kvarn eller Lantmännen.

JUVENGÅRDs hemgjorda GÅRDS-RAVIOLI säljs frysta i 300 g påsar, lagom för 2 personer/måltid; förvaras i mind - 18 Grad. Tillverkningsdag och bäst-före står på varje påse.

Vi levererar via olika Reko-Ringar (bla Åseda, Lenhovda, Växjö, Oskarshamn, Vetlanda och Eksjö). Vill du svänga förbi hemma hos oss och hämta, hör gärna av dig!

Ingrediens-förteckningar:

1. Ravioli VÅR med grönärt-citron-fyllning

Ingredienser deg: DURUMVETEMJÖL, ÄGG, vatten, olivolja, salt

fillning: gröna ärtor, FÄRSKOST, PARMESAN, citron, gräslök, lök, vitlök, salt, peppar

2. Ravioli SOL med saffran-fyllning

Ingredienser deg: DURUMVETEMJÖL, ÄGG, vatten, olivolja, salt

fillning: FÄRSKOST, purjolök, PARMESAN, SMÖR, saffran, salt, peppar

3. Ravioli GRÖN med spenat-färskost-fyllning

Ingredienser deg: DURUMVETEMJÖL, ÄGG, vatten, olivolja, salt

fillning: spenat, FÄRSKOST, PARMESAN, vitlök, lök, salt, peppar, muskatnöt

4. Ravioli RÖD med saltorkade tomater-färskost-fyllning

Ingredienser deg: DURUMVETEMJÖL, ÄGG, vatten, olivolja, salt

fillning: FÄRSKOST, saltorkade tomater, tomatpuré, balsamvinäger, olivolja, vitlök, basilika, salt, peppar

5. Dinkel-Ravioli SOMMAR med potatis-basilika-fyllning

Ingredienser deg: DINKELMJÖL stenmalet, ÄGG, vatten, olivolja, salt

fillning: potatis, FÄRSKOST, PARMESAN, basilikum, persilja, solroskärnor, vitlök, olivolja, salt, peppar