



Båsbo Ägg

ekologiskt producerade ägg

I det lilla samhället Julita söder om Hjälmarens ligger Båsbo ägg mitt i det sörmländska landskapet. Gården ägs av Lars-Eric och Ulla Born som driver verksamheten tillsammans med en anställd. På gården finns omkring 10 000 höns i två stall.

ÄGG & RÖDBETSFRÄS

1,5 hg	Milda margarin
5 st	Ägg
4,5 hg	Tärnade rödbetor
4,4 msk	Ljus Dijon Senap
33 g	Persilja
1,5 dl	Vatten
2 g	Fiskbuljong

Hårdkoka, skala och hacka äggen. Låt rödbetorna rinna av. Fräs rödbetor och ägg i margarin. Tillsätt senap, vatten och buljong. Rör avslutningsvis ner hackad persilja.

Portioner: 10
Portionsstorlek: 106 g

Miljöägg

Eftersom Ulla och Lars-Eric aldrig tyckt om konstlad matproduktion och besprutning föll det sig självklart att deras äggproduktion skall vara ekologisk. Hönsen har självklart möjlighet att vistas utomhus när vädret tillåter. Äggen från Båsbo är Krav-märkta. Medelvikten är på 65 g styck men någon enstaka gång hittas det ägg i redet som är uppe över 120 gram. De normalstora äggen behöver ca 8-9 minuters koktid på sig för att bli hårdkokta.



Gårdsbutiken är Konserv Kompaniets satsning på småskaligt producerade varor. Dels för att stödja de små odlarna och tillverkarna men dels också för att det faktiskt smakar lite bättre så. Mer information hittar du på www.gardsbutiken.nu

Martin Olsson
Konservkompaniet

Konserv Kompaniet AB Box 1011, 611 29 Nyköping
Besöksadress: Idbäcksvägen 12
Tfn: 0155 - 20 03 00, Fax: 0155 - 20 03 28
www.konservkompaniet.se