

Indtil jeg kan give den ægte vare, er her

KRAMMEKASSEN

Færdiglavet, toscansk ribollitasuppe
Varmes i gryde eller microovn (pas på, glasset
bliver virkelig varmt!)

Flødeboller
fra Summerbird

Sæbebobler

Friskpresset greenie
med rødbede, ananas og ingefær

En masse
økologisk frugt

Bag selv-kannelsnegle
Lad dem gerne stå på køkkenbordet og hæve i
4-5 timer ved stuetemperatur eller natten
over på køl, før du bager dem. Bages i 16-20
minutter ved 200 grader varmluft

og et krammekort
til vi ses igen.




AARSTIDERNE
x Isabella Alberte

