



**NYHETSREV #22**  
**29,30 Maj 2008**

---

Hej!

Stort kalas, det första nya för i år. Vår vitlök som vi satte i oktober har trivts med den milda vintern och ger oss nu ett fullgott skydd mot eventuella vårförkylningar. Grilla, koka, stek och njut. Vi planerar även att skicka med några primörvitlökar i midsommarlådan. Sedan låter vi dem växa färdigt i sommar för att torka dem som vanligt och ge er mer till vintern. De vi kan undvara delar vi upp i klyftor och sätter tillbaka i jorden för att börja på ny kula till 2009.

I lådorna denna gång har vi även svensk slanggurka från Karlebytorp utanför Mjölby. Potatisen (Princess), morötterna och löken har vuxit hos A.Andersson i Berntorp, Ramdala.

Fruktlådorna innehåller KRAV äpplen och KRAV-och rättvisemärkta bananer samt ekologiska päron.

vårhälsningar/ KalleMärta

**GRÖNSAKER**  
**DIREKT**



Kalle och Märta Johansson  
0733 643433  
kallemarta@gronsakerdirekt.se



**NYHETSREV #22**  
**29,30 Maj 2008**

---

Hej!

Stort kalas, det första nya för i år. Vår vitlök som vi satte i oktober har trivts med den milda vintern och ger oss nu ett fullgott skydd mot eventuella vårförkylningar. Grilla, koka, stek och njut. Vi planerar även att skicka med några primörvitlökar i midsommarlådan. Sedan låter vi dem växa färdigt i sommar för att torka dem som vanligt och ge er mer till vintern. De vi kan undvara delar vi upp i klyftor och sätter tillbaka i jorden för att börja på ny kula till 2009.

I lådorna denna gång har vi även svensk slanggurka från Karlebytorp utanför Mjölby. Potatisen (Princess), morötterna och löken har vuxit hos A.Andersson i Berntorp, Ramdala.

Fruktlådorna innehåller KRAV äpplen och KRAV-och rättvisemärkta bananer samt ekologiska päron.

vårhälsningar/ KalleMärta

**GRÖNSAKER**  
**DIREKT**



Kalle och Märta Johansson  
0733 643433  
kallemarta@gronsakerdirekt.se

## Färsk vitlök

Den färska vitlöken används likt man använder purjolök. Man äter även stjälken och den är god rå.

Om man vill grilla den delar man den på längden i två delar, penslar med olivolja, salt, svartpeppar och lägg på grillen tills själva klyftorna (som än så länge bara anas) är mjuka.

Tunnt skurna skivor är gott att blanda i potatismos. Nyttigt råa men lite godare stekta.

I en tomatsallad med vinergrättdressing passar den fäska vitlöken bra. Skär lagom långa stavar och vänd ner.

## Grönsaksgräta med vitlök

3 potatisar  
2 fänkål  
2 1/2 dl grönsaksbuljong  
1/2 paket saffran  
1 färsk vitlök  
2 tomater  
1 burk stora vita bönor  
salt, svartpeppar

Skala och skär potatis och fänkål i bitar. Koka upp buljongen med saffranet i en traktörpanna. Lägg i potatis och fänkål, sjud under lock i 10 minuter. Ansa och skär vitlöken i 3 cm breda bitar, skär tomaterna i klyftor och vänd ner allt i grytan. Sjud ytterligare 5 minuter. Spola av börnorna, i med dem och låt dem bli varma. Smaka av med salt och peppar. Sververa med en kall klick crème fraiche eller gräddfil samt bröd.

## Färsk vitlök

Den färska vitlöken används likt man använder purjolök. Man äter även stjälken och den är god rå.

Om man vill grilla den delar man den på längden i två delar, penslar med olivolja, salt, svartpeppar och lägg på grillen tills själva klyftorna (som än så länge bara anas) är mjuka.

Tunnt skurna skivor är gott att blanda i potatismos. Nyttigt råa men lite godare stekta.

I en tomatsallad med vinergrättdressing passar den fäska vitlöken bra. Skär lagom långa stavar och vänd ner.

## Grönsaksgräta med vitlök

3 potatisar  
2 fänkål  
2 1/2 dl grönsaksbuljong  
1/2 paket saffran  
1 färsk vitlök  
2 tomater  
1 burk stora vita bönor  
salt, svartpeppar

Skala och skär potatis och fänkål i bitar. Koka upp buljongen med saffranet i en traktörpanna. Lägg i potatis och fänkål, sjud under lock i 10 minuter. Ansa och skär vitlöken i 3 cm breda bitar, skär tomaterna i klyftor och vänd ner allt i grytan. Sjud ytterligare 5 minuter. Spola av börnorna, i med dem och låt dem bli varma. Smaka av med salt och peppar. Sververa med en kall klick crème fraiche eller gräddfil samt bröd.