



Palsternacka och rotpersilja

Denna gång får ni både palsternacka och rotpersilja och om ni vill veta vilken av dessa vita rötter som är vilken kan ni antingen lukta på dem, rotpersiljan luktar persilja, eller titta i nacken på dem, palsternackan går ner mot blastfästet och har en tydligare ring i mitten.

Rotpersiljan har en aningen längre koktid och är smakrikare. Båda rotfrukterna ska förvaras i kylskåp, där morötterna trivs.

Ni kan även köpa till grönsaker och närodlade och **KRAV**-certifierade torrvaror av oss. SMSa eller e-posta din beställning. Varorna kommer tillsammans med din låda.

Vi har potatis, morötter, lök och diverse rotfrukter som tillägg, se utbud och priser på vår hemsida under fliken Tilläggsköp. De torrvaror vi har är:

**Rågflingor 500g/ Nils-Börje Nilsson.
Odlad och malt i Hjärmsa, Bräkne Hoby. 15:-**

**Honung 500g/ Nils-Gunnar Nilsson. 55:-
Producerat i skogsbygden kring Backaryd**

**GRÖNSAKER
DIREKT**



Kalle och Märta Johansson
0733 643433
kallemarta@gronsakerdirekt.se
WWW.GRONSAKERDIREKT.SE



Hej!

Idag får ni potatis (Ovatio - den mjöliga som gör sig fint i Janssons frästelse), morötter, rödbetor, palsternackor och rotpersilja från A. Anderssons gård i Ramdala, röd lök från A. Åkeson i Olsång samt gul lök från T. Thuresson, Önnestad i Skåne. Allt är KRAVodlat.

I fruktlådorna får ni ekologiska äpplen och bananer samt ekologiska rättvisemärkta och apelsiner!

Kunder i Jämjö, Lösen, på Knipehall och på Fäjö

Vi kommer att lägga om leveranserna från och med v 16 och då köra till er på fredagar i stället. Vi ber er kontakta oss om detta utgör några problem.

Observera att utkörningen v 18 sker till samtliga kunder på torsdagen den 30 april på grund av Första Majfirandet.

Vi ses om två veckor/Märta&Kalle

**GRÖNSAKER
DIREKT**



Kalle och Märta Johansson
0733 643433
kallemarta@gronsakerdirekt.se
WWW.GRONSAKERDIREKT.SE



Rotfruktsgratäng

4 - 5 palsternackor, morötter och/eller rotpersilja
25 g smör
3 msk vetemjöl
1 dl kokspad från rotfrukterna
2 dl mjölk
1 dl vispgrädde
salt och svartpeppar
ca 2 dl ost

Skala rotfrukterna, dela dem i jämnstora bitar och koka dem tillsammans i lättsaltat vatten tills de är mjuka. Spara kokspadet. Smält fett, rör ner mjölet och späd med kokspadet. Tillsätt mjölk och grädde och låt stuvningen koka upp. Salta och peppra. Lägg rotfrukterna i en ungsäker form och håll över stuvningen. Toppa med ost och gratinera 10-15 minuter i 250 grader.

Löksill

2 hela stora saltsillar eller 1 burk urvattnad sill
1 dl ättiksprit 12%
2 dl socker
2 1/2 dl vatten
1-2 st lök gärna en röd och en gul
15 st kryddpepparkorn
1-2 lagerblad

Filéa och flå sillarna. Spola filéerna i kallt vatten. Lägg dem i rikligt med kallt vatten över natten. Koka upp vatten till lagen. Blanda i ättikspriten och sockret. Rör tills sockret löser sig. Låt lagen kallna. Skär sillfiléerna i sneda bitar och lägg på ett fat. Slå över den kalla lagen. Skala och skiva löken. Lägg den på sillen och avsluta med kryddorna som först krossas lätt. Man kan också lägga in sillen i en burk. Varva då sill, lök och kryddor, avsluta med lagen. Låt sillen stå svalt över natten.

Färgade påskägg

Du kan färga ägg genom att koka dem i vatten som du har färgsatt på olika sätt. Koka äggen tills de är hårdkokta.

Spadet från kokta rödbetor ger fin röd färg. Gul lök gör äggen brungula. Rödkål blandat med vinäger eller ättika gör äggen alldeles blå. Prova även hasselhängen eller skal från rödlök. Ta fram fina mönster genom att fästa olika växtdelar, blad eller gummiband på äggen.

Rödbetssallad med fransk senap och kapris

2 stora rödbetor eller 4 små
1 msk majonäs
1 msk gräddfil
1 - 2 tsk fransk senap
2 msk kapris
salt och peppar

Skrubba och koka rödbetorna i saltat vatten. Känn med en sticka när de är mjuka. Spola dem i kallt vatten och skala dem. Hacka dem i fina tärningar och lägg i en stor skål. Låt dem svalna. Tillsätt majonäs, gräddfil, senap och kapris. Rör runt väl och smaka av med salt och peppar.