



### På åkern

Så, nu är all potatis upptagen och inlagrad för vintern. Vi kylar ner dem med kall nattluft, vilken med hjälp av en fläkt drars igenom lagret. Lagret består i år av mestadels Asterix och Ovatio. Vi har även en liten mängd Princess samt sommarpotatisen Rocket och Minerva kvar.

Idag får ni ta del av den lilla skörd majs vi i år fått (en fågel åt ju upp alla korn vi sådde i början av sommaren). Tyvärr kan inte erbjuda någon **självplockning** men ska göra allt vi kan för att få mer majs, och där med självplockning, nästa år.

Ni kan 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 Hjälmsta, Bräkne Hoby. 15:-**

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

**GRÖNSAKER  
DIREKT**



Kalle och Märta Johansson  
0708 25 40 66  
kallemarta@gronsakerdirekt.se  
**WWW.GRONSAKERDIREKT.SE**



Hej!

Idag får ni potatis (Asterix), morötter, gul och röd lök, majs, zucchini och purjolök. Alla grönsakerna har växt på A.Anderssons gård i Ramdala och är **KRAV** odlade.

I fruktlådorna får ni ekologiska äpplen och päron samt **KRAV** odlade bananer.

Vi ses om två veckor/KalleMärta

### Kvartalskunder och andra höstlovslediga.

Nu stundar nytt kvartal och ni som betalar en gång i kvartalet får med nästa låda en ny faktura. Om ni vill göra några ändringar är vi tacksamma om ni meddelar oss detta så snart som möjligt.

Vill samtidigt påminna om höstlovet då en del kan tänkas vara bortresta - hör av er om detta så fort ni kan.

### Returkartonger

Vi tar tacksamt emot kartongerna i retur. Ställ dem på den plats där vi lämnar era grönsaker så tar vi med dem tillbaka. Vi kan använda lådorna upp till tre gånger. Det finns en liten film på vår hemsida där Una visar hur man viker ihop dem.

**GRÖNSAKER  
DIREKT**



Kalle och Märta Johansson  
0708 25 40 66  
kallemarta@gronsakerdirekt.se  
**WWW.GRONSAKERDIREKT.SE**



### Amerikansk majssoppa

4 port  
1 paket bacon  
1 purjolök  
3 potatisar  
1 msk vetemjöl  
8 dl vatten  
2 hönsbuljongtärningar  
1 msk maizena  
1 tsk socker  
3 dl mjölk  
majskorn från 2 kolvar  
1 krm cayennpeppar

Strimla baconet och skiva purjolöken fint. Skala potatisen och skär den i bitar. Stek bacon och purjolök. Strö över vetemjålet och håll över vattnet. Tillsätt resten av ingredienserna och låt soppa sjuda tills potatisen är mjuk. Smaka av. Servera med tortillachips.

Majskornen kan man lätt skära av från kolven genom att ställa kolven på högkant på en skärbräda och skära precis där kornen fäster. Dela gärna kolven på mitten för att få en plan yta att ställa den på.

### Ungsbakad purjolök

Tvätta purjolöken, dela den mitt itu på längden och skär den i ca 5 centimeter långa delar. Lägg dem med den plana sidan uppåt i en smord form. Lägg en liten klick smör på varje bit purjolök och hyvla över parmesanost, salta och peppra. Grädda i ugnen i 200 grader i ca 15 minuter.



### Grillad/stekt zucchini

1 zucchini  
1 msk olivolja  
100 g fetaost i tärningar  
2 msk hackad mejram  
salt och svartpeppar

Dela zucchini på mitten och dela sedan dessa på länder. Pensla dem med olja och grilla eller stek dem på hög värme. Lägg upp på ett fat. Salta och peppra, smula osten ovanpå avsluta med mejram. Servera till nykokt pasta, potatismos eller rostat bröd.

### Grönsakspasta

4 port  
2 morötter  
1 zucchini  
4 portioner tagliatelle  
2-3 liter vatten  
1 - 1 1/2 tsk salt  
2 msk olivolja

Skala morötter och zucchini. Skär dem på längden med en osthyvel eller en potatisskalare till långa band. Koka upp vatten och salt i en rymlig gryta. Koka pastan enligt anvisningarna och lägg med morötterna och zucchini de 3 sista minuterna. Håll av i ett durkslag, ta tillbaka det i grytan, tillsätt olivoljan och eventuellt mer salt. Grönsakspastan kan även serveras med pesto. Rör då i peston på slutet i stället för olivoljan.