



Kuriosa från våra returlådor

I returlådorna vi får tillbaka från er har vi under åren hittat en hel del saker och nu börjar listan bli lång; en kniv, en sax, okokt pasta, otaliga handlingsslistor och kvitton, barnteckningar, ett papper med engelska glosor och multiplikationstabellen på, ett och annat mynt samt pennor. Det cirkulerar även en dikt på ett pappersark, den stoppar vi alltid ner i en ny låda. Så kan det gå.

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. Därutöver har vi:

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

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

**Shiitake torkad svamp 16 g 44:-
(hållbar i 1 år)**

**GRÖNSAKER
DIREKT**



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

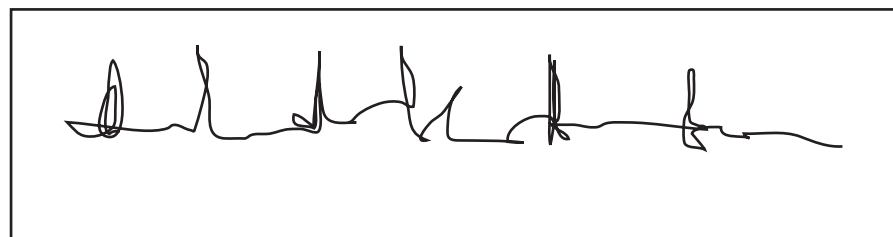


Hej!

Idag får ni potatis (Asterix) och morötter från A. Anderssons gård i Ramdala, gul lök från A. Åkesson i Olsäng, palsternacka från B. Nilsson i Tånga samt importerad broccoli. Allt är **KRAV** odlat förutom broccolin som är ekologisk.

I fruktlådorna får ni ekologiska äpplen, ekologiska rättvisemärkta apelsiner och ekologiska päron. Vi hoppas att vi kan ge er bananer i nästa leverans för då ska väl ändå vintern och frostrisken vara över. Det vill säga; bananer i fruktlådan=vårtecken.

Ungefär så här ser vår brysselkål ut. Vi ville inte skörda den förrän det varit riktigt kallt eftersom några frostnätter gör att den smakar mer. Med kölden kom snön och vi väntade lite till. Då hann rådjuren få det svårare att hitta mat och fann en dag brysselkålen. Så tyvärr ingen brysselkål i år.



Vi ses igen om två veckor! KalleMärta

**GRÖNSAKER
DIREKT**



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



Chili á la Ylva

Riv en morot och 1 palsternacka och skiva 3 vitlöksklyftor tunt. Fräs 2 msk olivolja med 1 tsk chilipulver och lite salt. Tillsätt 400 g färs och de rivna morötterna och palsternackan, grön tabasco efter smak, 1 1/2 msk Vilt-och kantarellfond samt het chilisås efter smak. Låt puttra i 20 minuter, tillsätt 2 burkar vita bönor och späd eventuellt med vatten. Servera till ris eller kokt potatis.

Falukorvsgröta

500 g falukorv
10 potatisar
2 morötter
1 palsternacka
2 krm timjan
2 krm mejram
smör eller rapsolja
1 bukett broccoli
1 l vatten
2 buljongtärningar
salt och peppar

Skär korven i stavar, skala och skiva potatisen, morötter och palsternacka i skivor (skär palsternacka i tjockare skivor än morötterna och potatisen då den har kortare koktid). Dela broccolin. Fräs potatisen, rotsakerna, broccolin och timjan i matfettet, tillsätt vatten och buljongtärningarna och koka tills potatisen är klar. Tillsätt korven och sjud i ytterligare 5 minuter. Servera med färsk persilja och pepparrot.



Broccolipaj

6 portioner

2 dl vetemjöl
1/2 dl grahamsmjöl
100 g smör
3/4 dl kesella

1 bukett broccoli
1 gul lök
4 msk grovhackade valnötter
smör
2 dl västerbottenost

3 ägg
3 dl mjölk
salt och vitpeppar

Hacka mjöl och smör till en grymig massa och tillsätt kesellan. Blanda ihop degen snabbt och tryck ut den i en pajform, nagga den med en gaffel och ställ kallt i ca 30 minuter. Förgrädda sedan i 10 minuter i 200 grader. Dela broccolin i mindre bitar och koka tills de nästan är färdiga. Hacka löken och fräs i smöret, blanda ner valnötterna och broccolin under sista minuten. Fyll pajskalet med blandningen och strö över osten. Avsluta med äggstanningen. Grädda i ca 30 minuter i 200 grader. Ställ pajen i mitten av ugnen.

Morotssallad med äpplen, apelsin och solrosfrön

4 morötter
1 äpple
1 apelsin
1/2 dl solrosfrön

Skala och riv moroten grovt. Riv även äpplet. Klipp apelsinklyftorna i mindre bitar. Blanda ihop och låt stå i någon timme innan servering.