



### På åkern

Färskpotatisen kom enligt planerna ner i jorden för två veckor sedan och en del av åkern är täckt med väv för att driva på uppkomsten. Allt för att det ska bli midsommar i år också.

De två skiften som vi i år ska odla vinterpotatis och morötter på har precis gödslats med nötsväm vilket plöjs och harvas ner. Vi ska i veckan så tidiga morötter, palsternackor och rotpersilja. Knipplöken sätts och äppelträden är nyklippta och visar oss grön spets.

---

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 Hjärmsa, 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), morötter och alldeles nyskördade jordärtskockor från vår gård i Ramdala, gul lök från A. Åkesson i Olsång, samt palsternacka från B. Nilsson i Tånga. Allt är **KRAV** odlat.

### En ananas som kompensation!

Vi, och vår fruktleveratör, ber om ursäkt för den dåliga kvaliteten förra leveransens päron hade. I dagen fruktlåda kommer en ekologisk ananas med som plåster på såren. Tillsammans med ekologiska äpplen, ekologiska pärom och KRAVodlade bananer.

Vill också tacka alla som har hört av sig för det är väldigt viktigt för oss att få respons. Vi vill inte leverera dåliga produkter och blir genom era tillrop bara bättre.

Vi ses igen om två veckor! KalleMärta

**GRÖNSAKER  
DIREKT**



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



### Soppa med jordärtskockor

ca 500 g jordärtskockor  
2 medelstora potatisar  
1 gul lök  
1 liter vatten  
2 msk hönsfond  
2 dl mellangrädde  
salt och vitpeppar  
om man vill lite vitt vin

Skala och skär potatis och jordärtskockor i mindre bitar. Skala och hacka löken. Koka alla ingredienserna i hälften av vattnet och fonden. koka i ca 25 minuter. Mixa soppan nästan helt slät med en mixerstav. Späd med vatten och grädde tills soppan blir lagom tjock. Smaksätt med vinet, salt och peppar. Koka ett par minuter till och servera med finklippt gräslök på.

### Fisksoppa med palsternacka och dragon

400 g koljafilé  
500 g gul lök, ca 3 stycken  
3 små eller 2 stora palsternackor  
50 g smör  
1 msk torkad dragon  
8 dl vatten  
salt och pappor

125 g mozzarellaost

Skär fisken i tärningar, ca 2 cm. Skala och hacka löken och stek den lätt i lite smör. Tvätta palsternackan och skär den i tärningar. Stek dem tillsammans med löken ett par minuter. Tillsätt vatten och kryddor och koka tills palsternackan blir mjuk - det går ganska fort. Lägg i fisken och resten av smöret, rör runt, lägg på lock och ställ åt sidan i någon minut. Kolla så att fisken är klar. Skär mozzarellan i tärningar, ca 1 cm och vänd ner i soppan. Servera med gott bröd.

### Franska ärter med jordärtskockor och bacon

4 portioner

250 g frysta gröna ärter  
ca 200 g jordärtskockor  
smör  
2 dl vatten  
1 gul lök  
200 g bacon  
2 vitlöksklyftor  
vitpeppar  
muskot  
salt  
3 - 4 msk finhackad persilja

Skala och tärna jordärtskockorna. Stek dem i lite smör och håll efter en liten stund på vattnet så att de kan sjuda i ca 10 minuter. Lägg sedan åt sidan och torka ur stekpanna. Klipp baconet i mindre bitar och stek det. Tillsätt hackad lök och bryn i några minuter. Tillsätt ärterna och jordärtskockorna och låt allt sjuda under lock i några minuter. Smaka av mer salt och strö muskot och persilja över.

### Potatisbullar

3/4 kg potatis  
ca 4 msk skorp mjöl  
ca 1 msk vetemjöl  
2 ägg  
salt, vitpeppar  
ca 50 g smör

Skala potatisen och skär den i bitar. Koks den i osaltat vatten tills den är mjuk. Häll bort vattnet och ånga potatisen torr. Pressa potatisen och tillsätt först mjöl och sedan äggen. vispa moset slätt och krydda det. Bryn smöret och stek lagom stora bullar. Servera med rårivna morötter och lingonsylt.