



## nu när åkrarna vilar skriver vi om vårt julklappserbudande i stället

Precis som tidigare år erbjuder vi nu en grön julklapp bestående av tre små grönsakslådor för 285kr vilka vi levererar till mottgaren v 2, 4 och 6 2011 (om annat önskas måste det meddelas). Om man vill skicka vi ett julkort till mottgaren där denne får information om presenten och från vem det är. Vi behöver beställningen senast den 20 för att hinna skicka korten, annars, ja i sista minuten i paniken på kvällen den 23... Beställ genom att skicka ett mail till oss där ni skriver mottagarens namn, adress och ev portkod samt ert namn.

---

Ni kan köpa till grönsaker och närodlat 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.  
Odlad och malt i Hjälmsta, Bräkne Hoby. 15:-**

**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](http://WWW.GRONSAKERDIREKT.SE)



Hej!

Idag får ni potatis (Solist), morötter, brysselkål, scalottenlök, palsternacka och vitlök från vår gård i Ramdala samt gullök från T.Thuresson i Vindslöv. Allt är **KRAV** odlad.

I fruktlådorna får ni våra **KRAV** odlade äpplen, röd Aroma, inköpta ekologiska päron samt **KRAV**- och rättvisemärkta bananer.

## Granar till advent och jul

Ni är välkomna att själva välja ut och hugga en gran hos oss. Vi har svensk-gran och kungsgran till försäljning och vi vill bara att ni ringer innan ni vill komma. Antingen finns vi hemma och kan hjälpa er eller så lotsar vi er till rätt plats, granarna växer nära en väg så det är lätt att ta sig dit. Det går bra att redan nu märka ut en gran till jul.

Erbjudandet om att köpa **äpple som tillägg** finns kvar så länge vi har egen frukt kvar och det har vi ett tag till framöver. **2 kg för 50 kr.**

Vi ses igen om två veckor! KalleMärta

**GRÖNSAKER  
DIREKT**



Kalle och Märta Johansson  
0708 25 40 66  
kallemarta@gronsakerdirekt.se  
[WWW.GRONSAKERDIREKT.SE](http://WWW.GRONSAKERDIREKT.SE)



## Morotssoppa med lins- och äppelsalsa

1 gul lök eller 2 schalottenlökar  
1 vitlöksklyfta  
4 morötter  
2 palsternackor  
2 msk rapsolja  
6 - 8 dl grönsaks- eller hönsbuljong  
1 apelsin  
2 dl crème fraiche  
1 - 2 mak färsk ingefära  
salt, peppar och aningen chili eller chiliflakes  
3 msk pumpafrön, rostade

### Lins- och äppelsalsa

1 dl röda linser  
1 mindre äppel  
3 msk gula russin  
1/2 grön chili  
1 msk apelsinjuice  
salt, socker och svartpeppar

Skala och hacka lök, vitlök, morot och palsternackan grovt, riv ingefäran. Fräs all lök noga i rapsoljan. Häll på grönsakerna (ej ingefäran), buljongen och saften från apelsinen. Koka tills rotfrukterna är mjuka, ca 15 minuter. Mixa soppan slät och häll tillbaka allt i kastrullen. Smaka av med hälften av crème fraichen, mer apelsinsaft, ingefäran, salt, svartpeppar och chili.

Koka linserna så att de har kvar lite tuggmotstånd. Häll av vattnet och låt svalna. Finhacka äpplet och blanda ihop alla salsaingredienserna. Smaka av med salt och socker.

Servera soppan med resten av crème fraichen, salsan och rostade pumpafrön.

## Höstsallad med sojarostad brysselkål

3 morötter  
1 klyfta vitkål (så att det blir mer vitkål än morötter)  
1 äpple  
5 cm purjolök  
1/2 dl hasselnötter  
ca 150 g brysselkål  
ca 1 msk soja  
2 msk olivolja  
3 msk vit balsamvinäger  
salt och svartpeppar

Skala morötterna och tvätta vitkålen, skär äpplet i klyftor och kärna ur. Riv allt fint och blanda i en skål. Skölj brysselkålen och skär den i tunna strimlor och dela lite på den. Stek den hett i en stekpanna med lite olivolja och salt, håll efter en stund på sojan och stek ytterligare i någon minut. Hacka hasselnötterna. Häll olja, balsamvinäger salt och svartpeppar över salladen och rör om. Täck med först hasselnötterna och sedan brysselkålen.

## Frittata med kokta grönsaker och getost

8 ägg  
1 msk rapsolja eller smör  
3 kalla kokta potatisar  
100 - 300 g brysselkål  
2 små eller en stor schalottenlök  
100 g getost

Ansa och koka brysselkålen så att den är precis färdig, skär potatisen i mindre bitar och finhacka schalottenlöken. Stek detta i fett i stekpannan. Vispa äggen poröst i en skål och häll äggsmeten i stekpannan. Sänk värmen och låt smeten stelna. Vänd frittatan med hjälp av ett stort lock och stek ytterligare i några minuter. Smula getosten ovanpå och strö nymald svartpeppar på.