



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



Hej!

Idag får ni potatis (Asterix) morötter och rotpersilja från vår gård i Ramdala, rödbetor från S. Nilsson i Mörbylånga samt gullök från T.Thuresson i Vindslöv. Allt är **KRAV** odlad.

I fruktlådorna får ni våra **KRAV** odlade äpplen, **Rubinola**, inköpta ekologiska päron och ekologiska clementiner.

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.

Våra äpplen har tyvärr tagit slut. Vår första skörd räckte en bit och vi hoppas ni fått mersmak. Nästa år hoppas vi kunna tillgodose er en längre period. Nu jobbar vi på att få hem andra svenska **KRAV** odlade äpplen men väder och vind gör sitt med leveransplanerna.

Vi ses igen om två veckor! KalleMärta

**GRÖNSAKER
DIREKT**



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



Marinerade rödbetor

4 personer
500 g rödbetor
1 msk vitvinsvinäger
3 msk olja
salt
vitpeppar
1 bit kanel
7 kryddnejlikor
1 liten bit ingefära
1 nypa socker

Koka rödbetorna, skala dem och skär dem i stavar. Blanda ihop ingredienserna till vinägrettsåsen. Lägg rödbetsstavarna i en skål, häll över såsen och låt dem kallna. Servera till skinka, korv eller grönsaksrätter. Rödbetorna håller sig ett tag i kylskåpet.

Annorlunda potatisbullar

1 kg potatis
ca 1 dl mjölk
2 morötter
2 ägg
2 dl ströbröd
2 - 3 dl solrosfrön
smör, olja
salt och vitpeppar

Skala och koka potatisen. Häll av vattnet och mosa den. Vispa mer mjölken och 2 msk smör. Skala och finriv morötterna. Blanda ägg, morötter och ströbröd med potatisen. Smaka av med salt och vitpeppar. Blöt händerna och forma små bullar som plattas ut och vänds i solrosfröna. Stek potatisbullarna gyllenbruna på medelvärme i oljan. Servera med stekt fläsk eller bacon.

Gulaschsoppa med nö- eller lammfärs

2 gula lökar
2 vitlöksklyftor
2 röda paprikor
2 rotpersilja
3 potatisar
200 g färs, nö- eller lamm
2 tsk paprikapulver
1 1/2 tsk mejram
1 1/2 tsk kummin
2 msk tomatpuré
1 burk krossade tomater
1 liter vatten
2 kycklingbuljongtärningar

Skala och finhacka all lök, tvätt och skär paprikorna, rotpersiljan och potatisen i tärningar. Bryn färsen tillsammans med lök, paprikan, rotpersiljan och potatisen. Krydda med paprikapulver, mejram och kummin. Tillsätt tomatpurén och rör om. Häll sedan på vatten, krossade tomater och buljongtärningarna. Låt soppan koka i 20 - 25 minuter och smaka av med salt och peppar.

Potatismos med rotpersilja

3 delar potatis
1 del rotpersilja
smör
mjölk
salt och peppar
olivolja

Skala och dela potatis och rotpersilja. Spara en liten bit rotpersilja, motsvarande 1 dl riven. Koka potatisen och rotpersiljan i saltat vatten tills de är mjuka. Häll av och mosa med potatisstöt, tillsätt önskad mängd smör och mjölk, smaka av med salt och peppar. Stek den rivna rotpersiljan ganska hårt i olivoljan, salta och strö fräset på moset.