



## nu när åkrarna vilar skriver vi om vårt julklappserbjudande 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 skickar 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.  
Odlat 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 (Solist) morötter från vår gård i Ramdala, grönkål från B. Ask i Tävelsås, vitkål och rödlök från B. Nilsson i Tånga samt gullök från T.Thuresson i Vindslöv. Allt är **KRAV** odlat.

I fruktlådan får ni inköpta ekologiska äpplen, päron och clementiner.

Ni är välkomna att **själva välja ut och hugga en gran** hos oss. Vi har sven-skgran 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.

Nästa grönsakslåda kommer **torsdagen den 30 december**. Samtliga kunder kommer att få sina grönsaker på torsdagen. Första leveransen 2011 blir v 2 och med undantag för v 22 (då alla leveranser sker på onsdagen pga Kristi himmelfärds dag) kommer leveranserna att ske som vanligt, torsdag och fredag jämn vecka.

Vid **väldigt kallt väder** kan leveranserna skjutas upp och då informerar vi om detta på vår hemsida. Tveka inte att ringa om ni undrar något angående detta.

## en riktigt god grön jul önskar vi er

Vi ses igen om två veckor! KalleMärta

**GRÖNSAKER  
DIREKT**



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



### Varm grönkålssallad

4 potatisar  
1 stånd grönkål  
1 tsk socker  
1 paket saffran  
1 gul lök  
1 vitlök  
1/2 röd chili  
1 dl grönsaksbuljong  
1/2 dl kallpressad rapsolja  
flingsalt

Skala och koka potatisen som vanligt. Repa grönkålen, skär i strimlor och koka i några minuter i lättsaltat vatten. Stöt saffran och socker lätt. Hacka gul- och vitlök fint och fräs i lite av oljan tillsammans med fint hackad chili. Häll sedan på grönsaksbuljongen och safranet. Slå sist i resten av oljan och låt detta få ett snabbt uppkok. Dela potatisen i bitar och blanda med grönkålen, häll över dressingen och blanda väl. Strö flingsaltet över och servera till prinskorv.

### Grönlångkål

2 medelstora grönkålsstånd  
25 g smör  
25 g vetemjöl  
3 dl mjölk  
socker och salt

Skölj kålen väl och ta bort mittstjälken. Koka kålen mjuk i saltat vatten. Häll av vattnet och hacka kålen fint, för hand eller i maskin. Smält smöret i en kastrull, häll på mjölet och späd med mjölk, lite åt gången. Vispa till en jämn stuvning. Koka en stund och tillsätt sist grönkålen, låt koka i någon minut till. Smaka av med socker och salt. Servera till skinka och kokt potatis.

### Janssons frästelse på Solist

Vi har provlagt Janssons frästelse och tycker att Solist passar bäst. Den är lagom mjölig och frästelsen blir klar efter bara 35 minuter.

ca 1 kg potatis  
2-3 gula lökar  
ca 25 g anjovisfiléer  
3-4 dl grädde eller gräddmjölk  
ströbröd  
ca 2 msk smör

Sätt ugen på 225 grader. Skala potatisen och riv den grovt. Skala och skär löken i fina skivor. Fräs löken i lite fett. Smörj en ungsfast form och varva i den potatis, lök och anjovis. Börja och sluta med potatis. Häll på hälften av grädden och anjovisspadet, strö över strömjölet och grädda i mitten av ugnen i ca 35 minuter. Häll på resten av grädden efter halva tiden.

### Brunkål

1 mindre vitkålshuvud  
1 tsk salt per liter vatten  
2 msk sirap  
2 msk soja  
ca 3 dl skinkspad eller tänrningsbuljong  
2 msk smör  
salt

Skär kålen i klyftor och ta bort stocken. Strimla kålen i matberedaren. Sätt på ugnen på 200-225 grder. Koka upp rikligt med vatten, salta och koka kålen i ca 10 minuter. Låt sedan kålen rinna av i ett durkslag. Bred ut kålen i en långpanna, ringla över sirap och soja, rör om och häll sedan på skinkspadet. Klicka ut smöret och stek den i ugnen i ca 45 minuter. Rör om då och då och smaka sist av med salt.