



SOMMARNYHETSBRÄV #26 **30 juni, 1 juli 2011**

Hej!

Idag får ni färskpotatis, knippmorötter, salladslök, mangold, dill och färsk vitlök. Allt är **KRAV**odlat på vår gård i Ramdala.

I fruktlådorna får ni ekologiska äpplen och samt våra egna **KRAV**odlade jordgubbar!

Vänligen meddela så fort ni vet om ni kommer att ha något uppehåll i sommar. Det underlättar i planeringen och inför kvartals- och halvårsfakturorna som kommer v 28.

Must från Karlskrona Mustei finns som tilläggsvara

- 500 ml glasflaska 30kr
- 1000 ml glasflaska 45kr
- 3000 ml bag in box 105kr
- 5000 ml bag in box 160kr

Maila, beställ via tilläggsfliken på vår hemsida eller skicka ett SMS till 0708 25 40 66. Musten är pastöriserad och hållbar till ca ett halvår, öppnad flaska ska förvaras i kylskåp och är hållbar i ca 4 dagar. En öppnad bag in box håller i flera veckor.

Ni är välkomna att plocka jordgubbar, ring så hjälper vi er med praktiska detaljer.

Vi ses om två veckor/ KalleMärta

**GRÖNSAKER
DIREKT**



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



SOMMARNYHETSBRÄV #26 **30 juni, 1 juli 2011**

Hej!

Idag får ni färskpotatis, knippmorötter, salladslök, mangold, färsk vitlök och dill. Allt är **KRAV**odlat på vår gård i Ramdala.

I fruktlådorna får ni ekologiska äpplen och samt våra egna **KRAV**odlade jordgubbar!

Vänligen meddela så fort ni vet om ni kommer att ha något uppehåll i sommar. Det underlättar i planeringen och inför kvartals- och halvårsfakturorna som kommer v 28.

Must från Karlskrona Mustei finns som tilläggsvara

- 500 ml glasflaska 30kr
- 1000 ml glasflaska 45 kr
- 3000 ml bag in box 105kr
- 5000 ml bag in box 160kr

Maila, beställ via tilläggsfliken på vår hemsida eller skicka ett SMS till 0708 25 40 66. Musten är pastöriserad och hållbar till ca ett halvår, öppnad flaska ska förvaras i kylskåp och är hållbar i ca 4 dagar. En öppnad bag in box håller i flera veckor.

Ni är välkomna att plocka jordgubbar, ring så hjälper vi er med praktiska detaljer.

Vi ses om två veckor/ KalleMärta

**GRÖNSAKER
DIREKT**



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



Dill

Dillen håller sig i kylskåpet, helst i ett glas vatten, i några dagar. Den går också bra att frysa in. Skölj den då och låt den torka så gott det går, hacka den fint och lägg i glasburkar. Dessa kan man sedan med en gaffel skrapa ut så mycket dill man behöver åt gången.

Mangold

Mangolden är en färskvara som håller i några dagar i kylan i en plastpåse. Tvätta den noga genom att låta den ligga i kallt vatten i diskhon en stund och sedan sköljas av.

Stekt mangold med vitlök och nötter

Skär den rena mangolden i större bitar. Hacka en färsk vitlök (ta även med det gröna) och hacka 1 dl valfria nöterna grovt. Hetta upp olivolja i en stekpanna, fräs först vitlöken och nöterna, sedan mangolden. Salta och peppra lite. Stek tills mangolden är helt mjuk. Servera till pasta, nykokt potatis eller på en smörgås.

Fäsk vitlök

Vitlöken är nu färdig, det vill säga att varje klyfta har ett skal om sig och man kan därför nu torka den. Vill ni alltså inte använda den nu kan ni hänga den torrt och använda den som vanlig vitlök senare. Den är dock fortfarande så mild att den ännu passar utmärkt att steka och äta direkt.

Färskpotatis med vitlökssås

Hacka en halv fäsk vitlök och två morötter fint. Fräs detta i smör en kort stund och låt svalna. Blanda hälften gräddfil, hälften creme fraiche i en bunke. Klipp ner rikligt med basilika och de frästa grönsakerna. Smaka av med salt och svartpeppar. Låt dra en stund innan servering.

Koka under tiden potatis, och gärna morötter och lök också, servera såsen till de nykokta grönsakerna och kallskuret kött.



Dill

Dillen håller sig i kylskåpet, helst i ett glas vatten, i några dagar. Den går också bra att frysa in. Skölj den då och låt den torka så gott det går, hacka den fint och lägg i glasburkar. Dessa kan man sedan med en gaffel skrapa ut så mycket dill man behöver åt gången.

Mangold

Mangolden är en färskvara som håller i några dagar i kylan i en plastpåse. Tvätta den noga genom att låta den ligga i kallt vatten i diskhon en stund och sedan sköljas av.

Stekt mangold med vitlök och nötter

Skär den rena mangolden i större bitar. Hacka en färsk vitlök (ta även med det gröna) och hacka 1 dl valfria nöterna grovt. Hetta upp olivolja i en stekpanna, fräs först vitlöken och nöterna, sedan mangolden. Salta och peppra lite. Stek tills mangolden är helt mjuk. Servera till pasta, nykokt potatis eller på en smörgås.

Fäsk vitlök

Vitlöken är nu färdig, det vill säga att varje klyfta har ett skal om sig och man kan därför nu torka den. Vill ni alltså inte använda den nu kan ni hänga den torrt och använda den som vanlig vitlök senare. Den är dock fortfarande så mild att den ännu passar utmärkt att steka och äta direkt.

Färskpotatis med vitlökssås

Hacka en halv fäsk vitlök och två morötter fint. Fräs detta i smör en kort stund och låt svalna. Blanda hälften gräddfil, hälften creme fraiche i en bunke. Klipp ner rikligt med basilika och de frästa grönsakerna. Smaka av med salt och svartpeppar. Låt dra en stund innan servering.

Koka under tiden potatis, och gärna morötter och lök också, servera såsen till de nykokta grönsakerna och kallskuret kött.