



inför leveransen v 50

Nästa leverans är som ni förstår den sista innan julafton och vi vill påminna er om att ni kan beställa extra grönsaker till julfirandet. Vi har valt att då ge er Ovatio vilken är vår mest mjöliga potatis och den är fin i Jansons frestelse. Ni kommer som vanligt även att få grönkål från Växjö.

Ett julklappstisp, eller ett för er själva, är glögg gjord på äppelmust. Vi har provat oss fram till ett recept med julkryddor; 1 liter äppelmust, 1 bit ingefära, 1 liten kanelstång och 1 krm govmalen kardemumma. Blanda ingredienserna och låt dra i en timme, värm sedan sakta och servera med eller utan alkohol i.

Ni kan köpa till grönsaker, must och närodlade och **KRAV**-certifierade torrvaror av oss. Alla tilläggen hittar du på vår hemsida. SMSa eller e-posta din beställning. Varorna kommer tillsammans med din låda.

Must	1000 ml 55 kr
Must	500 ml 30 kr
Rågflingor	500 g 15 kr



Hej!

Idag får ni potatis (Solist), morötter, jordärtskockor och kålrot från vår gård i Ramdala samt lök från T.Thuresson i Vindslöv. Allt är **KRAV** odlat. I fruktlådorna får ni våra Santana (KRAV), samt inköpta ekologiska päron och clementiner.

JULKLAPPSLÅDOR till julklapp

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 2012 (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 16 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 mottagrens namn, adress och ev portkod samt ert namn.

JULGRANAR till självhuggning

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.

Vi ses igen om två veckor! KalleMärta





råkost

Efterrättssallad med morot

2 morötter
3 clementiner eller 1 apelsin
1 stort äpple
1 dl russin
1/2 dl valfria nötter

Skala och hacka moroten fint. Skär äpplet i bitar och dela clementin/apelsinklyftorna i bitar med en sax. Blanda ner russinen och låt stå i minst 1 timme. Strö på nöterna innan servering. Keso eller fet yoghurt är gott till.

vegetariskt

Ungersk potatisgryta

3 gula lökar
10 - 12 potatisar
1 - 2 gröna paprikor
ca 300 g kålrot
ca 2 msk smör
1 msk paprikapulver
2 - 2 1/2 dl vatten
1 burk krossade tomater
1 grönsaksbuljongtärning
1 tsk salt
peppar

Skala och hacka löken. Skala och skär potatis och kålrot i klyftor. Dela paprikan i bitar. Fräs löken mjuk i smöret, tillsätt paprikapulvret och 1/2 dl vatten. Rör om och låt vattnet koka in. Tillsätt nu övriga ingredienser och koka tills kålrot och potatis är mjuka. Smaka av med salt och peppar.

långsam mat

Jordärtskockssoppa med saffran och timjan

2 msk rapsolja
2 gula lökar
3 vitlöksklyftor
350 g jordärtskockor
350 g morötter
1 1/4 liter varm grönsaksbuljong
1 msk färska timjansblad eller 1 1/2 tsk torkade
ca 30 trådar saffran
saften av 1/2 citron

Skala och hacka all lök, skrubba jordärtskockor och morötter noga och hacka dem sedan grovt. Hetta upp oljan i en stor gryt på medelhög värme. Stek först den gula löken i 5 - 10 minuter. Tillsätt vitlöken och stek som hastigast. Rör sedan ner jordärtskockor och morötter och lite salt. Lägg på locket och låt grönsakerna bli varma i 10 - 15 minuter. Rör om ofta. Tillsätt till sist buljongen, timjan och saffran. Koka upp och låt sjuda i 20 minuter eller tills grönsakerna är mjuka. Låt svalna något innan soppan mixas slät. Rör ner citronsaften och smaka av med salt och svartpeppar.

grönsaker hjärta pasta

Grönsaker i gräddsås på pasta

ca 7 cm purjolök
1 morot
6 körsbärstomater
1 näve jordärtskockor
3 msk kapris
3 dl grädde
1 skvätt grönsaksfond
pasta

Skala och hacka grönsakerna. Koka jordärtskockor och morötter lätt i saltat vatten, slå av vattnet när de är nästan mjuka. Fortsätt koka dem i grädde och fonden tillsammans med purjolöken och tomaterna. Servera såsen till nykokt pasta och kapris.