



Förra veckans fruktlådor innehöll tyvärr en del sämre äpplen. Vi hann inte upptäcka dessa när vi packade lådorna då de var fula innuti. Vi hoppas så klart att de inte var många men vänligen hör av er om ni drabbades så att vi kan kompensera er. I övrigt är ni alltid välkomna att ge oss respons.

Vårbruket är i full gång!

I skrivande stund sätts den första vinter-Solist-potatisen i jorden. Och vi förbereder jorden för specialgrönsakerna. De tidigt sådda morötterna har tittat upp, men ser lite klena ut, de hade det tufft i kylan för någon vecka sedan. Nypotatisen klarade sig bättre då den inte hade hunnit upp utan skyddades av ett gott lager jord.

Ni kan köpa till grönsaker, must, ättiksinläggningar och närodla 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	50 kr
Must, 500 ml	30 kr
Flädermust, 1000 ml	50 kr
Flädermust, 500 ml	30 kr
Bönor i ättikslag, 1000 ml	80 kr
Gurkor i ättikslag, 1000 ml	50 kr
Rågflingor, 500 g	15 kr



Hej!

Idag får ni potatis (Asterix), morötter, svartrötter och gräslök från vår gård i Ramdala samt kålrötter från S. Andevard från Tassemarkerna nära Ljungby och lök från T.Thuresson i Vindslöv. Allt är **KRAV** odlat.

I fruktlådorna får ni inköpta ekologiska äpplen, päron och **KRAV** odlade bananer.

Det är i maj brytningen mellan årets primörer och fjolårets rotfrukter sker. Allt det härliga får börja med gräslök och en bild på vad som komma skall i äppelhagen.



Tät klunga i Amorosan

Leveransen v 20 kommer till alla under onsdagen den 16 maj med hänsyn till ledigheten runt för Kristi Himmelfärd.

Vi ses om två veckor/ KalleMärta



Pirogdeg med kokt potatis

24 små
ca 350 g kokt potatis (4-5 medelstora potatisar)
4 1/2 - 5 dl vetemjöl
1/2 tsk salt
1 tsk bakpulver
100 g smör

200 g köttfärs
1 gul lök
2 morötter
2 msk smör
1 vitlöksklyfta
svartpeppar och salt
senap

Hacka löken och riv moroten fint. Fräs lök, morot och köttfärs i smöret. Smaksätt med vitlök, salt och peppar samt senap och stek under omrörning tills köttfärsen är klar.

Pressa den kokta potatisen, varm eller kall. Blanda mjölet med salt och bakpulver i en skål. Lägg i rumsvarmt smör och potatisen. Arbeta ihop till en smidig deg. Kavla ut med en gång eller låt den ligga kallt i någon timme.

Dela degen mitt itu. Kavla ut varje del till en stor platta och skär ut ca 10x10 cm stora rutor. Lägg dit fyllning och vik ihop pirogen. Lägg den på en plåt och pensla med uppvispat ägg. Grädda i 225 grader i 10 minuter.



Gratinerade svartrötter och kålrötter

ca 750 g svartrötter och kålrötter
2 ägg
1 dl mjölk
1/2 dl grädde
2 krm salt
vitpeppar
ca 2 dl riven ost

Skala, dela i mindre bitar och koka grönsakerna tills de är mjuka i lättsaltat vatten. Kålrötterna behöver längre koktid så tillsätt svartrötterna först efter ca 10 minuter. Låt rotfrukterna rinna av väl och lägg dem sedan i en smord ungssäker form. Vispa ihop ägg, mjölk, grädde, salt och lite vitpeppar. Rör ner hälften av den rivna osten. Häll ost- och äggsmeten över rotfrukterna. Strö över resten av osten och grädda i mitten av ugnen i 225 - 250 grader i 10 - 15 minuter.

Varm potatissallad

6-8 nykokta potatisar
1 gul lök
1 paket bacon
1 pressad vitlök
1 tsk paprikapulver
salt och svartpeppar
1-2 dl majonäs

Skala potatisen och skiva den i cm-tjocka skivor. Koka dem i lättsaltat vatten. Passa noga så att de inte kokas för länge. Häll av så fort de är klara. Skiva lök och bacon fint och stek dessa, lägg dem på hushållspapper innan de blandas med potatisen. Vänd ner bacon och lök i potisen tillsammans med majonäs, vitlök och paprikapulver. Smaka av med salt och peppar.