



## Sommaruppehåll, glasflaskor och glasburkar.

Vi är tacksamma om ni i så god tid ni kan säga till om ni kommer att göra uppehåll med er låda i sommar. Vi är flexibla men ju förr desto bättre.

Vi har idag inte möjlighet att tvätta och återanvända glasflaskor och glasburkar utan dessa hänvisas till glasåtervinningen.

---

Ni kan köpa till grönsaker, must, ättiksinläggningar och närodla och **KRAV**-certifierade torrvaror av oss. Alla tillägg 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, jordärtskockor, färsk vitlök och smakprov på **färskpotatis** från vår gård i Ramdala samt lök från T.Thuresson i Vindslöv. Allt är **KRAV** odlat.

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

---

Nu är färskpotatisen äntligen här och nästa leverans blir det sådan som ordinarie potatis.

Om ni behöver mer potatis till Midsommar kommer vi även i år att sälja grönsaker och must på **Lövmarknaden i Karlskrona den 21 juni** och vi finns i Amiralitetsparken. Allt tyder på att vi även kommer att kunna få med oss jordgubbar dit. Välkomna!

---

Vi ses om två veckor/ KalleMärta



### **Pastasallad med vitlök**

2 färska vitlökar  
3 tomater  
3 morötter  
olivolja, salt och svartpeppar  
100 g fetaost  
ca 200 g kassler  
några blad färsk basilika  
400 g pasta

Koka pastan och låt den rinna av. Skala morötterna och skär dem i fina slantar. Tvätta vitlökarna och dela dem på tvären, skär i fina skivor och använd även det gröna. Hacka tomaterna. Stek vitlök och morötter i olivolja tills vitlöken fått lite färg och morötterna mjuknat. Blanda med pastan och tomaterna. Smula fetaosten, skär kasslern i tärningar och vänd ner. Toppa med färsk basilika.

### **Potatisgratäng med jordärtskocka**

ca 800 g potatis  
ca 200 g jordärtskocka  
1 tsk salt  
2 dl mjölk  
2 dl vispgrädde  
1 krm vitpeppar  
1 dl lagrad ost

Sätt ugen på 200 grader. Skala potatisen och jordärtskockorna, skiva dessa i tunn skivor, gärna i matberedaren. Varva skivorna i en smord ungsfast form. Koka upp mjölk, grädde, salt och vitpeppar i en kastrull och häll detta över potatisen och jordärtskockorna. Grädda i ugnen i ca 35 minuter. Lägg på osten när det återstår ca 10 minuter.

### **Färskpotatisen**

Färskpotatisen är en primör och har speciellt så här i början av säsongen kort hållbarhet. Den kan förvaras i några dagar i kylskåp men bör ätas upp så snart som möjligt. Vi skördade den i tisdags kväll. Tvätta dem i vasken under rinnande vatten och det räcker med att veva runt bland dem så tvättas de mot varandra. Lägg ner dem i kokande lättsaltat vatten och låt koka i ca 10 minuter men kolla dem med en sticka. Ta upp de mindre om de blir klara innan de lite större.

Denna dressing är god till nykokt färskpotatis men blanda inte ihop den med potatisen utan servera den bredvid. Färskpotatisen drar gärna åt sig av dressingen och salladen brukar bli ganska grötig.

1 msk citronsaft  
1/2 dl olivolja  
1 msk vatten  
1 tsk dijonsenap  
1/2 msk vit balsamvinäger  
1/2 tsk honung  
1/2 tsk salt  
1 krm svartpeppar  
1/2 krika gräslök

Blanda ihop alla ingredienserna i en skål och mixa dem till en slät sås.

### **Färskpotatis på grillen**

Kokta kalla potatisar går bra att grilla. Dela dem en gång på längden. Rör ihop olivolja, salt och svartpeppar på en tallrik och doppa potatisarnas delade yta i oljan, grilla och penska ev på mer olja men det behövs inte mycket för att få en god grilllyta. Lägg de färdiga på en bit folie i kanten av grillen så att de hålls varna.