



## SOMMARNYHETSBRÄV #26 28, 29 juni 2012

---

Hej!

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

I fruktlådorna får ni ekologiska äpplen, bananer och jordgubbar.

---

Vi har tackat ja till att vara med på Live Greens festival den 26 juli och då detta är en utkörningsdag har vi bestämt oss för att **ändra leveransdatumet till ONSDAGEN DEN 25 JULI, detta är v 30**. Vi hoppas att rokaderna är ok för er och om det uppstår problem kan vi lösa detta; ring eller maila oss i så fall.

**I övrigt väntar vi också på att våra knippmorötter ska bli stora nog att skördas och det vi nu efter regnet vill ha är värme!**

Glöm inte att meddela oss ni är bortresta och inte kan ta emot leveranserna vid något tillfälle i sommar!

---

Vi ses om två veckor/ KalleMärta

**GRÖNSAKER  
DIREKT**



Kalle och Märta Johansson  
0708 25 40 66  
kallemarta@gronsakerdirekt.se  
[WWW.GRONSAKERDIREKT.SE](http://WWW.GRONSAKERDIREKT.SE)



## SOMMARNYHETSBRÄV #26 28, 29 juni 2012

---

Hej!

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

I fruktlådorna får ni ekologiska äpplen, bananer och jordgubbar.

---

Vi har tackat ja till att vara med på Live Greens festival den 26 juli och då detta är en utkörningsdag har vi bestämt oss för att **ändra leveransdatumet till ONSDAGEN DEN 25 JULI, detta är v 30**. Vi hoppas att rokaderna är ok för er och om det uppstår problem kan vi lösa detta; ring eller maila oss i så fall.

**I övrigt väntar vi också på att våra knippmorötter ska bli stora nog att skördas och det vi nu efter regnet vill ha är värme!**

Glöm inte att meddela oss ni är bortresta och inte kan ta emot leveranserna vid något tillfälle i sommar!

---

Vi ses om två veckor/ KalleMärta

**GRÖNSAKER  
DIREKT**



Kalle och Märta Johansson  
0708 25 40 66  
kallemarta@gronsakerdirekt.se  
[WWW.GRONSAKERDIREKT.SE](http://WWW.GRONSAKERDIREKT.SE)



### **Basilika**

Om man vill låta basilikan växa sig större går det bra att sätta ut den på ett varmt skyddat ställe eller i en lite större kruka. Nyp av blommorna inna de slår ut så att all kraft går till en större planta. Den behöver ofta vatten. Det går så klart bra att använda den direkt eller torka bladen på ett smörpapper och sedan förvara i en glasburk.

### **Färskpotatis med basilika och vitlöksdressing**

Tvätta och koka potatisen lagom mjuk. Skär 1 vitlök rakt över i ca 1/5 cm tjocka skivor (så att klyftorna bildar ett blommönster). Hetta upp olja i en stekpanna och stek löskivorna. Klyftskivorna kommer att ramla ut och det är dessa som ska ingå i dressingen. Rör ihop 1 tsk honung, 1 tsk dijonsenap, 2 msk olja, knappt 1 msk vinäger, salt, peppar och de stekta vitlöksklyftorna. Hacka basilika blad grovt så att det blir 1 msk hack. Vänd ner dem i dressingen och servera till de nykokta potatisarna. Passar bra till kyckling eller fetaost.

### **Pasta med morötter, basilika och korv**

300 g spagetti  
2 morötter  
500 g falukorv  
1 dl sweet chili  
1 paprika  
ca 10 cm vitlöksstjälk  
ca 2 dl frysta majs-korn  
basilikabladd efter smak

Koka pastan, häll av och kyl under rinnande vatten, låt sedan stå och rinna av i durkslag. Strimla falukorven och morötterna i jämn bitar, stek dessa i oljan tills korven är klar. Strimla vitlöken och vänd ner den med korven och morötterna på slutet. Häll över sweet chilisåsen och låt koka ihop. Strimla paprikan och koka majs-kornen. Blanda till sist ihop med pastan och toppa med basilika. Servera med kall crème fraîche.



### **Basilika**

Om man vill låta basilikan växa sig större går det bra att sätta ut den på ett varmt skyddat ställe eller i en lite större kruka. Nyp av blommorna inna de slår ut så att all kraft går till en större planta. Den behöver ofta vatten. Det går så klart bra att använda den direkt eller torka bladen på ett smörpapper och sedan förvara i en glasburk.

### **Färskpotatis med basilika och vitlöksdressing**

Tvätta och koka potatisen lagom mjuk. Skär 1 vitlök rakt över i ca 1/5 cm tjocka skivor (så att klyftorna bildar ett blommönster). Hetta upp olja i en stekpanna och stek löskivorna. Klyftskivorna kommer att ramla ut och det är dessa som ska ingå i dressingen. Rör ihop 1 tsk honung, 1 tsk dijonsenap, 2 msk olja, knappt 1 msk vinäger, salt, peppar och de stekta vitlöksklyftorna. Hacka basilika blad grovt så att det blir 1 msk hack. Vänd ner dem i dressingen och servera till de nykokta potatisarna. Passar bra till kyckling eller fetaost.

### **Pasta med morötter, basilika och korv**

300 g spagetti  
2 morötter  
500 g falukorv  
1 dl sweet chili  
1 paprika  
ca 10 cm vitlöksstjälk  
ca 2 dl frysta majs-korn  
basilikabladd efter smak

Koka pastan, häll av och kyl under rinnande vatten, låt sedan stå och rinna av i durkslag. Strimla falukorven och morötterna i jämn bitar, stek dessa i oljan tills korven är klar. Strimla vitlöken och vänd ner den med korven och morötterna på slutet. Häll över sweet chilisåsen och låt koka ihop. Strimla paprikan och koka majs-kornen. Blanda till sist ihop med pastan och toppa med basilika. Servera med kall crème fraîche.