



leveranser runt jul och under 2013

Vi levererar som vanligt v 50 och v 52. Om inget oförutsägbart händer får ni grönkål innan jul och i lådan till nyår får ni bland annat jordärtskockor.

Hör av er så fort ni vet om ni inte är hemma eller inte kan ta emot lådorna. Första lådan 2013 kommer v 2.

ett till julklappserbjödande

Som tidigare år kan ni ge bort tre stycken små grönsakslådor i julklapp. Vi levererar dessa hem till personen v 2, 6 och 8 2013 och de kostar 285 kr. Vi kan skicka ett julkort till personen med information och en hälsning om ni vill. Vi behöver beställningen senast den 23 dec. Glöm inte att ange eventuell portkod.



Hej!

Idag får ni potatis (Solist), morötter och purjolök från vår gård i Ramdala, vitkål från B. Ask i Tävelsås samt gullök från T. Turesson i Vinslöv. Allt **KRAV**-odlat. I fruktlådorna får ni Santana (KRAV) från oss samt ekologiska apelsiner och bananer.

Gröna julklappar

Vad är väl ett par hörlurar om man i stället kan få ekologiska grönsaker i julklapp. Se baksidan för ytterligare ett tisp.



Detta är ett julklappskit med förädlade produkter; 2st 1-liters must, (en äppel och en fläder), 1 burk Honung (från bina som pollinerat våra äppelträd), 500g rågflingor, samt 1 burk inlagda bönor. Priset är 220kr och vi levererar varorna hem till er med leveransen v 50. Beställ senast måndagen den 10 dec via mail eller sms.

Vi ses igen om två veckor! KalleMärta

Kyckling med morot, lök och purjolök

1 hel kyckling
500 g stekt fläsk
3-4 morötter
5-6 potatisar
2 gullök
2 purjolökar
3 vitlöksklyftor
1 hönsbuljongtärning + 2 dl vatten
2 dl äppelmust eller öl
ett knippe färsk timjan
salt och peppar

Grovstycka kycklingen och strimla fläsket. Bryn fläsket tills det har fått färg, lägg åt sidan. Bryn kycklingen i grytan, gärna i stekflottet från fläsket, lägg sedan i fläsket. Finhacka vitlök, grovhacka lök, purjolök, morot och potatis. Lägg i allt utom potatisen. Häll över upplöst buljong samt musten eller ölen. Lägg timjanknippen över och låt koka försiktigt under lock i cirka 1 timme. Lägg i potatisen efter halva tiden. Smaka av med salt och peppar.

vitkål och apelsinsallad

ca 300 g vitkål
3 apelsiner
1 dl mandlar
1 näve ruccola
1 msk vit balsamvinäger
2 msk olivolja
salt och peppar

Strimla vitkålen fint, skölj ruccolan och blanda på ett fat. Skala apelsinerna och skär ut klyftor utan skinn och lägg dem på salladen. Rosta mandlarna lätt, strö dem över och ringla på olja och balsamvinäger. Salta och peppra lätt.



broccolisoppa

3 medelstora potatisar
1 bukett broccoli
1 liten klyfta vitkål
1 gul lök
smör
1 grönsaksbuljong
1 liter vatten
1 msk creme fraiche
1 skvätt grädd

Finhacka löken och fräs i smöret. Hacka vitkålen fint, skär potatisen i mindre bitar och dela broccolin i bitar (använd även stammen). Fräs nu grönsakerna tillsammans med löken. Salta och peppra och tillsätt mer smör om det behövs. Fyll upp med vattnet och lägg i buljongen. Låt koka tills allt är mjukt. Mixa soppan slät och tillsätt creme fraiche och grädd. Smaka av.

morotskaka med julkryddor

50 g hackade valnötter
300 g morötter, ca 3 st, skalade och rivna
3 dl socker
1/2 tsk salt
2 dl solrosolja
3 ägg
3 1/2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver+1 tsk bikarbonat
1 tsk kanel
1/2 tsk ingefära
1/2 tsk kryddnejlika

Börja med att smörja och bröda en form. Värm ugnen till 180 grader. Vispa ihop solrosolja, socker och salt och rör ner ett ägg i taget. Tillsätt valnötter och morötter. Blanda mjöl, bakpulver, bikarbonat och kryddor och vänd ner i smeten. Häll över i formen och grädda i 50 - 55 minuter. Låt kakan kallna.