



Bananer

Som sagt; Det är alltid en chansning med bananer på våren. Vi hoppas att dessa liksom övriga grönsaker klarar sig i kylan. Ni hjälper fint till med filter och bra ställen för oss att leverera lådorna på - TACK FÖR DETTA! - och skulle det gå illa ber vi er höra av er till oss.

Tillägg

På vår hemsida, under fliken tillägg, finns bland annat must, mer grönsaker och inlagda bönor som ni kan beställa och få till era lådor. Beställningen gör man där.

GRÖNSAKER
DIREKT



Una Qvarnström, Nya Stilleryd
Drösebovägen 350, 374 39 Karlshamn
0454-10004, 0708-671894
una@gronsakerdirekt.se
WWW.GRÖNSAKERDIREKT.SE



Hej!

Idag får ni potatis (Solist), morötter, kålrötter från vår gård i Ramdala, **ekologisk** broccoli samt gullök från T. Turesson i Vinslöv. Allt, förutom broccolin, är **KRAV**-certifierat. I fruktlådorna får ni inköpta ekologiska äpplen, päron och bananer.

Tjäle vs. jordärtskockor 1 - 0. Vilket resulterar i broccoli.

Vi har denna vecka valt att köpa in broccoli då våra vinterlagrade grönsaker på åker helt enkelt sitter fast. MEN vi glädjer oss samtidigt åt den positiva inverkan tjäle i barmark har för jordarna. Den reser jorden, släpper in luft, dödar viss ohyra och den gör att vi kan beskärna topparna i äppelträden utan att våra stegar glider ner och iväg.

HASSLÖ

Vi har nu utökat vårt leveransområde till Hasslö. Om ni känner någon där som kan vara intresserad får ni gärna be dem höra av sig. Lådorna leveras som det ser ut nu till ett uppsamlingsställe.

Vi ses om två veckor/ Märta och Kalle och Una

GRÖNSAKER
DIREKT



Una Qvarnström, Nya Stilleryd
Drösebovägen 350, 374 39 Karlshamn
0454-10004, 0708-671894
una@gronsakerdirekt.se
WWW.GRÖNSAKERDIREKT.SE



Stekt potstis med smak av dillchips

4 port
8 kokta kalla potatisar
1 liten purjolök eller en halv stor
ca 3 msk finklippt dill, fryst går bra
smör
salt och peppar

Dela potatisarna i fina tärningar, hetta upp smör i en stekpanna och stek potatisen tills den fått fin färg. Salta och peppra. Lägg potatisen i en skål och blanda ner purjolöken och dillen. Servera gräddfil till. Gott till kokt fisk eller bönsallad.

Pastasallad med grönsaker

pasta till 4 personer, tex fjärilar
3 gula lökar
2 morötter
1 kålrot
1 bukett broccoli
1 vitlöksklyfta
2 msk olivolja
1 msk balsamvinäger
1 tsk dijonsenap
1 tsk honung
1 tsk örtsalt
svartpeppar
100 - 150 g hårdost i bitar
400 g tärnad kassler, bönor eller en blandning

Skala, tärna och koka kålroten i saltat vatten tills den är mjuk. Skala och riv morötterna, hacka och stek löken och vitlöken, bryt broccolin i små bitar. Koka pastan. Rör ihop olja, balsamvinäger, dijonsenap, honung, örtsalt och peppar. Häll av pasta och kålrötter och blanda samman allt. Rör ner dressingen. Blandningen av varma och kalla ingredienser gör salladen ljum med mycket smak.

Morotssoppa med broccoli

ca 600 g morötter
2 gula lökar
200 g räkost
1 - 1 1/2 liter vatten
1 hönsbuljongtärning
1 bukett broccoli
rapsolja

Skala och riv moroten grovt. Skala och finhacka löken. Fräs grönsakerna i lite olja, rör om väl och häll sedan på vatten. Smula ner hönsbuljongen och koka upp. Dela broccolin i små bitar, hacka stammen i fina bitar och lägg ner i soppan när det kokar. Sänk värmen och låt puttra i 15 minuter. Ta bort grytan från värmen och vänd ner räkosten. Vispa med en vanlig visp tills osten är fördelad, smaka av med salt och peppar.

Ungsgrillad kålrot med vitlök

ca 200 g kålrot
2 vitlöksklyftor
2 tsk oregano
salt, vitpeppar
olivolja

Sätt ugnen på 250 grader. Skala kålroten och vitlöksklyftorna. Skär dem i fina skivor och varva i en vid ungsfast form, ringla olivolja över och strö på salt, peppar samt oregano. Grilla dem i ca 15 minuter eller tills kålrötterna bågmat och fått färg på kanterna. Servera som tillbehör till köttträtter eller som topping på hemmagjord pizza.