



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 och varorna kommer med nästa leverans. Några exempel:

Äppelmusten, 1000 ml	50kr
Äppelmusten, 3 L(BiB)	120 kr
Potatis, 2 kg	20 kr
Inlagda bönor	50 kr
Rågflingor, 500 g	15 kg



Hej!

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

Tjäle vs. jordärtskockor 2 - 0. Vilket denna vecka resulterar i blomkål.

Tjälen till trots så vågar vi nog påstå att våren är här; våra fläderbuskar har grön spets och äppelträdens knopparna sväller.

För oss väntar vårbruket och vi vill så klart få ner potatisen och de tidiga morötterna så fort det bara går. Känslan av att stå i startgroparna är påtaglig på gården.

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

Blomkålssoppa med koriander

3 msk smör
1 gul lök
2 potatisar
1 blomkålshuvud
5 dl grönsaksbuljong
1 lagerblad
8 skivor bacon
2 dl mjölk
1 dl matlagingsgrädde
salt och svartpeppar

2 tsk korianderfrön

Skala och tärna lök och potatis, smält smöret och mjukstek grönsakerna i 10 minuter. Tillsätt blomkålen i småbitar (även stamm och blad), salta och peppra och lägg på locket. Låt steka i ytterligare 10 minuter. Håll över buljongen, tillsätt lagerbladet och låt sjuda under lock i 15 minuter. Grilla under tiden baconskivorna i ugnen tills de har blivit knapriga. Låt dem rinna av på bakplåtspapper och hacka dem grovt. Ta upp lagerbladet och mixa soppan till en puré, rör ner mjölk och grädde, hetta upp soppan igen och krydda mer om det behövs.

Rosta korianderfröna i en tjockbottnad gryta under omrörning i 1 minut, krossa dem sedan i en mortel och strö på soppan tillsammans med baconen.

Kronans kaka

2 kokta kalla potatisar
1 1/2 dl vetemjöl
75 g smör
1 1/2 dl strösocker
2 ägg
ströbröd till formen

Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröda en rund form. Pressa potatisen. Håll sockret i en bunke. Smält smöret och vispa ner det i sockret. Vispa ner äggen, ett i taget. Blanda i mjöl och potatis. Håll smeten i formen. Grädda i nedre delen av ugnen i 40 - 50 minuter. Låt kakan svalna innan servering.



Färgglad rissallad

2 dl basmatiris
2 - 3 rödbetor
2 morötter
2 gula lökar
olja, salt och peppar

Skrubba rödbetorna och koka dem mjuka i lättsaltat vatten. Koka riset som vanligt. Skala och skär löken i ringar och stek tills de fått lite färg, salta och peppra. Skala morötterna och skär i bitar. Skala rödbetorna under rinnande vatten och skär dem i klyftor. Lägg rödbetorna tillsammans med morötterna på ett fat, lägg riset ovanpå och toppa med den stekta löken. Servera som lätt lunch eller till en kött- eller fiskrätt.

Fisk med blomkål och ärtor

400 g vita fiskfiléer
1/2 blomkålshuvud
2 dl gröna frysta ärtor
en bit finskuren purjolök
1 1/2 dl grädde
1 msk söt senap
1/2 dl riven ost
salt och vitpeppar

Sätt ugnen på 250 grader, smörj en ungsfast form. Tvätta och dela blomkålen i mindre bitar. Använd hela blomkålen, även stammen och bladen. Varva fisk, blomkål, ärtor och purjolök. Blanda senap och grädde och håll på. Salta, peppra och strö över osten. Ställ in i ugnen i ca 20 minuter. Servera till kokt potatis.