



### På åkrarna.

På åkrarna i Ramdala är nu den första färskpotatisen satt. Sorten heter Rocket och den är tidig och smakrik (det finns nämligen super-tidiga sorter som inte smakar så mycket). Jämte den är de första knippmorötterna sådda och just nu sätter vi knippplöken.

Samtidigt börjat bearbetningen av jordarna inför fortsatt sådd och sättnings samt ogräsharvning runt de perenna jordgubbarna och den färska vitlöken som redan mäter knappa 10 cm.

Ni kan köpa till grönsaker och närodlade och **KRAV**-certifierade torrvaror av oss. SMSa eller e-posta din beställning. Varorna kommer tillsammans med din låda.

**Vi har potatis, morötter, lök och diverse rotfrukter som tillägg, se utbud och priser på vår hemsida under fliken Tilläggsköp. De torrvaror vi har är:**

**Rågflingor 500g/ Nils-Börje Nilsson.**  
**Odlat och malt i Hjälmsta, Bräkne Hoby. 15:-**

**Honung 500g/ Nils-Gunnar Nilsson.**  
**Producerat i skogsbygden kring Backaryd 55:-**

**GRÖNSAKER  
DIREKT**



Kalle och Märta Johansson  
0733 643433  
kallemarta@gronsakerdirekt.se  
[WWW.GRONSAKERDIREKT.SE](http://WWW.GRONSAKERDIREKT.SE)



Hej!

Idag får ni potatis (Asterix), morötter, rotpersilja och nyskördade jordärtskockor från A. Anderssons gård i Ramdala samt gul och röd lök från A. Åkesson i Olsäng. Allt är KRAVodlat.

I fruktlådorna får ni ekologiska äpplen och bananer samt ekologiska päron eller grape (vet inte vilket i skrivande stund).

**Observera att utkörningen v 18 sker till samtliga kunder på torsdagen den 30 april på grund av Första Majfirandet.**

Vi ses om två veckor, våra hälsningar /Märta&Kalle



Nyss skördade jordärtskockor. I bakgrunden Asta (Kalles mormor) som satte alla för hand förra våren.

**GRÖNSAKER  
DIREKT**



Kalle och Märta Johansson  
0733 643433  
kallemarta@gronsakerdirekt.se  
[WWW.GRONSAKERDIREKT.SE](http://WWW.GRONSAKERDIREKT.SE)



### **Korv med rotsaker**

600 g falukorv  
8-10 potatisar  
2-3 morötter  
1-2 rotpersilja  
1 bit rotselleri  
1-2 gula lökar  
1-2 msk olivolja  
1 tärning grönsaksbuljong  
1 krm timjan  
1 lagerblad  
5 kryddpepparkorn  
salt, persilja och riven pepparrot

Dra skinnet av korven och skär i 8 skivor. Skala grönsakerna och dela i bitar. Potatisen och morötterna ska vara i större bitar än rotpersiljan, rotsellerin och löken. Fräs lök och grönsaker i olivolja i en stor kastrull. Slå på vatten så att det täcker och lägg i buljongtärningen. Krydda med timjan, lagerblad och kryddpepparkorn. Sjud under lock tills grönsakerna är nästan mjuka. Lägg i korvskivorna och låt sjuda i ytterligare 3-4 minuter. Smaka av med salt. Toppa med persilja och nyreven pepparrot.

### **Evas gulyas - Österrikisk gulasch**

750 g nötkött  
50 g lök  
1 msk paprikapulver  
3 vitlöksklyftor  
en nypa kummin  
en nypa mejram  
1 msk ättika  
matfett att steka i

Fräs lök och kryddor i fett. Strimla köttet och fräs med. Salta när alla sidor är bruna. Tillsätt minsta möjliga mängd vatten, så att det precis täcker kött och lök, samt ättikan och lägg på locket. Koka väl tills löken har smält och blivit sås. Man får eventuellt tillsätta mer vatten. Gör rätten i god tid innan så att gulaschen får stå till sig. Servera med potatis eller polenta.

### **Jordärtskockssoppa**

1 bit rimmad fläsklägg eller 150-200 g rimmat sidfläsk  
1 dl korn, helgryn  
400 - 500 g jordärtskockor  
2-3 morötter  
4 potatisar  
1 gul lök  
citronsaft  
en liten klick tomatpuré

Lägg grynen i 1/2 liter vatten över natten. Lägg ner köttet dagen efter och tillsätt 1 liter vatten. Koka upp kött och gryn och låt koka under lock i ca 1 timme. Rensa under tiden grönsakerna och tärna dem. Koka dem i soppan i ungefär 15 minuter. De ska ha kvar lite tuggmotstånd. Ta upp köttet, tärna det och lägg tillbaka i soppan. Smaka av soppan med salt, peppar, citronsaft och tomatpuré.

### **Stekta eller kokta jordärtskockor**

Jordärtskockor kan kokas med skalet på. När de är mjuka spolar man dem i kallt vatten och skalar dem som man skalar kokta rödbetor. När man gör så här är det viktigt att inte koka dem för länge för då blir det mosigt att skala dem. Känn därför efter med provsticka och plocka upp efter hand om de är olika stora. Servera dem med smör och salt som tillbehör till en måltid.

#### **Stekta**

Skala, skiva och förväll jordärtskockorna 2-3 minuter i buljong. Smörfräs krossad vitlök, skivad gul lök och jordärtskockorna. Salta och krydda med vitpeppar och timjan. Strö eventuellt över persilja. Också detta fungerar bra som tillbehör till en måltid.