



Kylan och snön men ändå hopp..

Även om era lådor fortfarande behöver omsorg och skydd från kylan (och vi inte kan skörda palsternackor) blir vi alltid lika glada när vi får ställa ut backar med sättpotatis till den första färskpotatisen så att den kan förgro. Vi siktar på att de ska ner i jorden en vecka in i april, sedan är det bara åtta veckor kvar till Midsommar.

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.

Kalle och Märta Johansson
0708 25 40 66

kallemarta@gronsakerdirekt.se
WWW.GRONSAKERDIREKT.SE

**GRÖNSAKER
DIREKT**



Hej!

Idag får ni potatis (Solist), morötter och kålrötter från vår gård i Ramdala, samt rödbetor och gullök från T. Turesson i Vinslöv. Allt **KRAV**-odlat. I fruktlådorna får ni inköpta ekologiska äpplen, grape och apelsiner.

“Kladdigt, kallt men ändå en känsla av vår”

så skrev vi sist i Nyhetsbrevet vecka 6 och tänkte att nog kan det bli palsternackor till leveransen v 8. Då även dessa ligger i jorden och det inte alls var någor vår på gång blev det inte så. Vi har som vi skrivit om förut låtit vissa rotfrukter vara kvar i jorden för att “lagas” där och skördas vid behov under våren. Kvaliten och framförallt smaken tycker vi blir bättre så här. Men just nu ångrar vi oss eftersom det inte spelar någon roll hur en grönsak smakat om det bara kommer mer och mer snö.

Vi hoppas ändå att kålrötterna och rödbetorna ska smaka och att palsternackorna, svartrötterna och rotpersiljan ska vara goda när de väl kommer.

Vi ses om två veckor/ Märta och Kalle

Kalle och Märta Johansson
0708 25 40 66

kallemarta@gronsakerdirekt.se
WWW.GRONSAKERDIREKT.SE

**GRÖNSAKER
DIREKT**



Omosad rotmos

5 potatisar
3 morötter
1 kålrot
2 stora gula lökar
smör
färsk timjan
salt, peppar och en nypa socker

Skala rotfrukterna och skär dem i större bitar (ca 3 cm). Lägg kålrötterna i en rymlig gryta med vatten och salt, koka upp och låt koka i ca 5 minuter. Lägg då ner morötter och potatis och koka tills potatisen är färdig, morötterna kan få ha lite tuggmotstånd.

Skala och skär under tiden löken i ringar. Stek den gyllenbrun i smör, salta och peppra och avsluta med en nypa socker. Smält till sist en klick smör. Häll av de kokta rotfrukterna och lägg dem på ett fat, ringla över smält smör och toppa med grovt hackad timjan. Servera den stekta löken till. Ät med rymmat kött eller korv till eller som det är.

Varma tortilla med morot och keso

1-2 tortilla per person

fyllning till en tortilla;
3 msk keso
2 msk riven ost
långa skalade skivor från 1/2 morot (använd potatisskalare)
1 skinka
1/2 ska chilisås

Sätt ugnen på 225 grader. Bred varje bröd med chilisås, sedan keso, ett lager morotsskivor och sist skinkan. Rulla ihop och lägg på ett fat eller en plåt. Strö på den rivna osten och värm rullarna i ugnen tills osten har smält.



Rödbetsoppa

ca 500 g rödbetor
1/2 kg tomater, halverade
250 g äpplen, tärnade
2 msk olivolja
1 gul lök, skalad och finhackad
5 dl smakrik grönsaks- eller köttbuljong
salt och nymalen svartpeppar
100-150 g getost

Värm ugnen till 200 grader. Skala och riv rödbetorna grovt och lägg åt sidan. Lägg tomaterna och äpplena i en ungsfast form och ringla över hälften av oljan. Stek i ugnen i 20 - 25 minuter och pressa sedan dem genom en sil för att få bort kärnor och skal.

Hetta upp resten av oljan i en stekgryta, bryn löken och sedan även rödbetorna tills de mjuknar. Tillsätt buljong och låt koka i ca 10 minuter, rör ner äppel- och tomatmoset och mixa soppan slät. Smaka av med salt och peppar. Servera med riven getost och rostat bröd.

Kyckling med kålrot och rödbeta

1 stor kyckling
1 kålrot
4 mindre rödbetor
1 1/2 dl solrosolja
10 skalade vitlöksklyftor
salt och peppar

Tvätta grönsakerna, ansa dem och skär dem i stora klyftor. Lägg dem på botten av en ungsform. Lägg kycklingen ovanpå. Mixa vitlöken med oljan. Lossa låren lite från kroppen på kycklingen, strila oljan över kycklingen och grönsakerna. Salta och peppra. Tillred kycklingen i ugnen i 1 1/2 timme eller tills kycklingen är helt färdig. Det är lättast att kolla om köttsaften är klar när man skär vid ett ben. Servera pressad potatis, oliver och slätvispad gräddfil till.