

# mossagårdsbladet v11

## Att vara med kålrot!

I min barndom var kålrot det samma som rotmos. Jag kan inte komma ihåg att jag åt kålrot på något annat sätt än just som rotmos. Den slank ner så snällt i magen i sällskap med den kokta och lite salta fläsklägggen. För till rotmoset åt man alltid fläsklägg och inget annat. En riktig klassiker som numera är en sällsynt vardagsrätt. Antagligen beror det på att fläsklägggen tar relativt lång tid att koka. Man skall vara rätt modig för att våga meddela den mattögda och vrålhungriga familjen att det ska bli rotmos och fläsklägg i kväll men att det kommer att ta några timmar. Har man tur biter familjen ihop och smyger i sig en tallrik "nödfil" och skippar det stora hungergrälet. Men visst var det gott med rotmos och med lite planering så är det egentligen enkelt att göra. Överraska vännerna med välagad husmanskost alltså rotmos med fläsklägg, fjärran den vanliga tapasen.

I England kan man fram på hösten se handskrivna skyltar längs vägen där det står, Swedes och så ett pris. Jo, det är riktigt att de säljer så kallade "svenskar" längs vägen, för i England heter kålrot swedes som betyder just svenskar. Så länge de kallar kålrötterna för svenskar och inte tvärt om är det väl ändå ok. Och jag kan trösta er med att anledningen till att kålrötter kallas för svenskar är för att man importerade dem från Sverige till England, inget annat. Det finns ett annat mycket trevligare engelskt namn på kålrot som är fritt från alla misstankar om kannibalism, rutabaga, vilket härstammar från ett gammalsvenskt ord för kålrot, rotbagge. Ett namn för kålrot som vi svenskar inte känner till längre men som tydligen har lyckats överleva i England.

På andra sidan bladet hittar ni flera kålrotsrecept, för nu för tiden går det bra att laga annat än rotmos av kålroten!

*Ebba-Maria Olson & Inger Valeur  
Mossagården*

### Liten grönsakslåda

Kålrot (Arne Persson, Agriborg), Lök (Mats Johnsson, Gnalöv), Sallad (Holland), Champinjon (Holland), Persilja (Italien), Purjolök (Holland)

### Stor grönsakslåda

Kålrot (Arne Persson, Agriborg), Lök (Mats Johnsson, Gnalöv), Sallad (Holland), Champinjon (Holland), Persilja (Italien), Purjolök (Holland), Gul paprika (Spanien), Röd paprika (Spanien), Tomat (Spanien)

### StorStor grönsakslåda

Kålrot (Arne Persson, Agriborg), Lök (Mats Johnsson, Gnalöv), Sallad (Holland), Champinjon (Holland), Persilja (Italien), Purjolök (Holland), Gul paprika (Spanien), Röd paprika (Spanien), Tomat (Spanien), Spenat (Italien), Citron (Italien), Blomkål (Frankrike)

### Singellåda

Kålrot (Arne Persson, Agriborg), Körsbärstomat (Italien), Sallad (Holland), Persilja (Italien), Purjolök (Holland), Päron, Williams (Italien), Äpple, Red chief (Italien), Blodgrapefrukt (Italien), Mandarin (Italien)

### Liten fruktlåda

Äpple, Red chief (Italien), Blodgrapefrukt (Italien), Mandarin (Italien), Päron, Williams (Argentina)

### Stor fruktlåda

Äpple, Red chief (Italien), Blodgrapefrukt (Italien), Mandarin (Italien), Kiwi (Italien), Päron, Kaiser (Italien), Banan (Dominikanska Republiken), Päron, Williams (Argentina)

### Rotfruktlådan

Rödbetor (Arne Persson Agriborg), Selleri (Holland), Morot (Italien), Palsternacka (Mossagården)

### Ostlådan

Gouda (Holland), Gouda vitlök /basilika (Holland), Fetaost (Danmark)

Recept av Marianne Olson, Mossagården

## Kålrot med svamptopping

4 pers

1 kg kålrot  
2 tsk salt/lite vatten  
1 dl finstrimlad purjolök  
250 g champinjon, skivad  
1 msk smör  
2 msk tomatpuré  
1 tsk timjan  
1/2 tsk salt  
1/2 krm malen svartpeppar  
1/2 dl gräddfil  
1 äggula  
1- 2 dl riven ost

Skala och skiva kålroten i centimeter skivor. Koka skivorna mjuka i saltat vatten. Fräs purjon och svamp i smöret. Låt sedan svalna något. Sätt ugnen på 250°. Lägg kålotsskivorna i smord ugnform. Blanda purjolök, svamp, tomatpuré, timjan, salt, svartpeppar, gräddfil, äggula och riven ost och bred över kålotsskivorna med röran och sist osten. Gratinerar ca 10 minuter.

~~~~~

## Kålrot, champinjon och falukorv

4 pers

1 kg kålrot  
falukorv  
250 g champinjon  
2 dl vitt vin  
2 msk Dijonsenap  
3 dl vispgrädde  
persilja, hackad  
salt och peppar

Skala och skiva kålroten i centimeter tjocka skivor och tärna dem. Skiva en falukorv av god kvalitet i ganska tjocka skivor, ca 12 st. Stek korvskivorna lätt i en stekpanna och håll dem varma. Stek sedan kålotstärningarna 10 min tills de får lite färg och är mjuka salta o peppra. Tillsätt sedan vin, senap och grädde. Låt sjuda tills blandningen tjocknat och smaksätt med salt och peppar. Lägg upp den varma korven på ett fat, strö över kålroten, håll över såsen, persiljan.

## Goda kålotsgrytan

4 port

*Senap ger ett härlig sting åt den här grytan!*

1 kg kålrot, ca  
250 g champinjon  
smör  
1 1/2 msk vetemjöl  
1 1/2 – 2 msk dijonsenap  
2 1/2 dl vatten  
1 buljongtärning  
1 dl kaffegrädde  
1 tsk salt  
1 krm svartpeppar mald  
persilja  
ris

Skär kålroten i 1/2 centimeters tjocka skivor som sedan skärs i lika breda strimlor. Bryn strimlorna i smör tills dom fått lite färg och lägg över dem i en gryta. Strö över mjöl och rör om. Tillsätt senap, vatten, buljongtärning och grädde. Koka grytan sakta under lock cirka 10 minuter. Fräs under tiden svampen, lägg den sedan i grytan. Krydda med salt och peppar. Strö över klippt persilja. Servera med ris och sallad.

~~~~~

## Spätta med smörstekt svamp

4 pers

1 1/2 kg färsk spätta el. 1 kg fryst spätta  
250 g champinjon  
1 1/2 tsk salt  
1 dl vetemjöl  
smör  
1 knippe persilja, hackad

Rensa och torka fisken alternativt tina de frysta filéerna. Salta och vänd fiskarna i mjölet. Stek dem sakta i 4 msk smör ca 3-5 minuter på var sida. Ta upp fisken och håll den varm, medan du hastigt bryner svampen. Fräs persiljan i det sista av smöret, salta lätt på persiljan och håll det sedan över fisken. Servera med kokt potatis och citronklyftor.

## Kålrotsbottnar med köttfärs

4 port

1 kg kålrot  
400 g blandfärs  
100 g rökt skinka  
1 gul lök  
1 tsk salt  
1 krm vitpeppar  
2 msk tomatpuré  
1 1/2 kaffegrädde  
2 tomater  
2-3 dl riven lagrad ost

Skala och skiva kålroten i centimeter tjocka skivor. Koka dem i lättsaltat vatten ( 2 tsk/liter) ca 10 minuter. Lägg dem i en ugnssäker form. Sätt ugnen på 225°. Blanda köttfärs med finhackad skinka, finhackad gul lök, salt, peppar, tomatpuré och kaffegrädde. Forma färsen till en limpa ovanpå kålotsskivorna. Stek i ugnen ca 25 minuter. Tag ut faten, lägg på tomaterna i skivor och strö osten över kålroten och tomaten. Sätt in i ugn ytterligare 10 minuter tills osten smält och fått färg. Serveras med sallad.

~~~~~

## Tonfisk, champinjon och pasta

4 pers

1 lök  
1 msk smör  
250 g champinjon  
1 burk krossad tomat, 400 g  
1 burk tonfisk i vatten  
3 msk tomatpuré  
1 tsk salt  
1 tsk paprika pulver  
1 knippe persilja  
spagetti

Skala och hacka löken, skiva svampen. Fräs lök och svamp i smör. Håll på tomatkrosset och koka ihop såsen några minuter tills den tjocknar. Tillsätt tonfisken. Smaksätt med tomatpuré, salt och paprikapulver. Koka upp. Servera med spagetti. Strimlad vitkål är gott till.