

mossagårdsbladet v41

”Palsternackan” är en rotpersilja!

Palsternacka och rotpersilja är lika som bär. Det är ganska sällan man får tillfälle att jämföra dem jämsides och det är svårt att komma ihåg från gång till gång hur de nu såg ut. Men där finns ett knep hur man kan skilja dem åt! Persiljeroten har en tvär och ganska platt yta in mot blastens fäste, till skillnad från palsternackan som har en bulligare yta. Ta en titt på rotpersiljan som ligger i lådan innan ni äter upp den. Stämmer det? Persiljeroten är släkt med persilja och blasten smakar mycket riktigt persilja. Däremot så har roten en smak som påminner mest om rotsellerin, så det gäller att hålla tungan rätt i mun. Alltså, det är ingen palsternacka som ligger i stora grönsakslådan idag, utan en rotpersilja som smakar lite som rotselleri!

Det har tillkommit fem nya utlämningsställen denna vecka. På torsdagarna kan man numera hämta Mossagårdens lådor på Stora Hotellet i Tomelilla, Framnäsgrård i Trelleborg, Massagezonen Ripgatan i Malmö, Sölvegatan 17 i Lund och Barsebäcksvägen i Löddeköpinge. Det är också fler utlämningsställen på gång i Trelleborgstrakten. Tipsa gärna era vänner om de nya utlämningsställena!

Det går framåt för Mossagården på flera plan. För tredje året i rad så deltar Mossagården med ett lag i Qscramble som är en lagtävling i golf. I år, liksom de andra två åren, har Mossagården.se-laget gått till final. I måndags var det final på Ljunghusens golfbana och då kom Christer med sitt lag på en hedrande 20:e plats bland 47 andra lag från södra Sverige. Men det roligaste och mest fantastiska av allt är förstås att Christer under finalen gjorde sitt livs första hole in one!!!!

*Ebba-Maria Olson & Inger Valeur
Mossagården*

Liten grönsakslåda

Kiplingsallad (Linda Holster, Kristianstad),
Purjolök (Fritz Thelin, Viken), Kålrot (Fritz Thelin,
Viken), Morot (Mossagården), Spenat (Josef Cohen,
Kristianstad), Rödlök (Linda Holster
Kristianstad), Tomat (Danmark)

Stor grönsakslåda

Kiplingsallad (Linda Holster, Kristianstad),
Purjolök (Fritz Thelin, Viken), Kålrot (Fritz
Thelin, Viken), Spenat (Danmark), Avocado
(Mexico), Tomat (Danmark), Rotpersilja
(Arne Persson, Agriborg), Salladskål (Mats
Johansson, Gnalöv, Simrishamn)

StorStor grönsakslåda

Kiplingsallad (Linda Holster, Kristianstad),
Purjolök (Fritz Thelin, Viken), Kålrot (Fritz
Thelin, Viken), Spenat (Danmark), Avocado
(Mexiko), Tomat (Danmark), Rotpersilja
(Arne Persson, Agriborg), Salladskål (Mats
Johansson, Gnalöv, Simrishamn), Kålrabbi (Råby
Biogrönt, Hörby), Pumpa (Råby Biogrönt, Hörby),
Ruccola (Danmark)

Singellåda

Sallad (Mats Johansson, Gnalöv), Avocado
(Mexiko), Gurka (Holland), Pumpa Hokaido
(Holland), Päron Conference (Holland),
Apelsin (Sydafrika), Banan (Dominikanska
Republiken), Vitlök (Kina)

Liten fruktlåda

Päron (Red Williams, Italien), Grapefrukt
(Sydafrika), Vindruvor (Italien), Apelsin
(Sydafrika), Äpple, Ingrid Marie (Maglehem)

Stor fruktlåda

Päron (Red Williams, Italien), Banan
(Dominikanska Republiken), Vindruvor
(Italien), Apelsin (Sydafrika), Äpple, Ingrid
Marie (Maglehem), Grapefrukt (Sydafrika),
Honungsmelon (Italien)

Recept utvalda av Marianne Olson, Mossagården

Rotsaksgratäng

4 port

100 g potatis
100 g kålrot
4 mindre morötter
1 medelstor purjolök
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
1-2 msk smör
2 dl matlagningsgrädde

Skala och riv potatis och morötter. Skölj och strimla purjolöken och blanda det rivna och strimlade med salt och peppar. Hetta upp en stor stekpanna och lägg i smör. När smöret smält lägger du i rotsaksröran och platta till den lite. Stek det hela i cirka 10 minuter. Dela kakan i mindre bitar och vänd dem och stek en liten stund. Håll i grädden försiktigt. Lyft rotsaksbitarna så att grädden rinner ner. Låt stå och småputtra på svag värme cirka 20-25 minuter.

~~~~~

## Snabbsoppa

4 port

1 ½ liter hönsbuljong  
1 kg grönsaker  
1 dl crème fraiche  
1 dl riven ädelost  
2 msk vetemjöl  
½ tsk salt  
vitpeppar

Koka upp hönsbuljongen och lägg i grönsakerna som är tänade eller skivade. När grönsakerna blivit något mjuka sila då ifrån det mesta av buljongen. Mixa sedan grönsakerna med lite av buljongen till en puré. Håll tillbaka i kastrullen med resten av buljongen. Tillsätt crème fraiche och riven ädelost. Red med 2 msk vetemjöl utrört med lite vatten. Krydda med salt och vitpeppar. Servera med rökt lax eller skinka och ett gott bröd.

## Gröna pastalådan

4 port

200 g pasta (t.ex. pastaskruvar)  
1 purjolök  
300 g riven kålrot  
2 tomater  
1 msk olja  
1 tsk timjan  
1 tsk salt  
1 krm vitpeppar  
3 dl mjölk  
2 dl riven ost

Sätt ugnen på 200°. Koka pastan knappt färdig. Skär purjolök och tomater i bitar. Fräs först riven kålrot och squash i olja i en stor stekpanna. Lägg i tomaterna, krydda med timjan, salt och peppar. Varva grönsaksbalndningen med pasta i en smord ugnssäker form. Vispa i hop ägg och mjölk och håll över. Strö över osten. Grädda mitt i ugnen cirka 25 minuter.

~~~~~

Pytt i panna

4 port

En präktig rätt med både råstek kålrot och potatis som alltid har stor åtgång.

500 g kålrot
600-700 g potatis
1 gul lök
smör
1 krm salt
1 krm svartpeppar
kött eller korv

Skala kålrot och potatis. Skär dem i centimeterstora tärningar. Skala och skär löken i bitar. Hetta upp smör i en stekpanna och stek först kålrot och potatis i cirka 10 minuter och sedan tillsammans med löken i ytterligare 5 minuter. Blanda ner salt och peppar. Serveras med finskuret kött eller korv, rödbetor, worcestersås och sallad.

Soppa med kålrot

4 port

1 bit kålrot, ca 200 g
3 morötter, ca 200 g
10 centimeter purjolök
4 potatisar, 300 g
12 dl vatten
3 hönsbuljongtärningar
½ msk kummin
2-3 pressade vitlöksklyftor
3 msk tomatpuré
½ krm chilipulver
½ msk paprikapulver
½ msk oregano
grovt salt om så önskas
1 grillad kyckling

Skala, skölj och skär rotsakerna och purjolöken i 1-2 centimeter stora bitar. Koka dem knappt mjuka i hönsbuljongen, ca 10 minuter. Stöt kummin lätt i mortel, tillsätt dessa och tomatpuré, vitlök och övriga kryddor. Rensa kycklingen från skinn och ben och skär köttet i mindre bitar. Lägg i kycklingköttet strax före servering och låt allt bli genomvarmt. Servera soppan med en klick mjukrörd crème fraiche och ett gott bröd.

~~~~~

## Grönsaker med fårost

4 port

200 g morot  
200 g kålrot  
2 gula lökar  
4 potatisar  
1 syrligt äpple  
2 msk smör  
1 krm grovmald svartpeppar, 1 tsk salt  
150 g fårost

Skala och skär grönsakerna och äpplet i små bitar. Bryn smöret i en stor stekpanna. Håll i grönsakerna och strö över salt och peppar. Stek i cirka 15 minuter tills grönsakerna fått färg och har kvar lite av sinknaprighet. Strö över söndersmulad fårost och eventuellt persilja. Serveras som vegetarisk rätt eller som tillbehör till stekt kött, fisk, korv eller lamm.

