



Petersborgs Gård

Senap från Österlen

På Österlen i Skåne ligger Petersborgs Gård, mellan skog och böljande slätt. Gården grundades i början av 1800-talet och ägs och drivs idag av familjen Svensson. Här bedrivs en varierad växtodling som omfattar spannmål, sockerbetor, vallfröer och kryddor. Men mest känd är man för sin produktion av äkta Skånsk senap.

SILLSALLAD MED SENAP

½ Burk	Matjessill á 200g
½	Äpple
2 msk	Finhackad rödlök
3 msk	Hackad gräslök
2 tsk	Skånsk grovkornig senap
3 msk	Crème fraiche

Häll av matjessillen och hacka den i mindre bitar. Finhacka äpple, rödlök och gräslök. Blanda samman Crème fraiche med senapen och rör samman allt i en skål.

Dischångsenap

Familjen Svensson har under året förädlat sina senapsfrön via små senapsplantor och blommande senapsfält till nya spännande sorters senap som Dischångsenap (en Skånsk variant av Dijonsenap), Whiskysenap, Tomatsenap och Lavendelsenap. I sortimentet finns även klassiska sorter som en gammaldags senap med mycket smak och stark & söt senap. Gemensamt för alla de burkar som lämnar Petersborgs Gård är att de endast innehåller naturliga råvaror som huvudsakligen är odlade på gården och i grannskapet på Österlen.



Gårdsbutiken är Konserv Kompaniets satsning på småskaligt producerade varor. Dels för att stödja de små odlarna och tillverkarna men dels också för att det faktiskt smakar lite bättre så. Mer information hittar du på www.gardsbutiken.nu

Martin Olsson
Konservkompaniet

Konserv Kompaniet AB Box 1011, 611 29 Nyköping
Besöksadress: Idbäcksvägen 12
Tfn: 0155 - 20 03 00, Fax: 0155 - 20 03 28
www.konservkompaniet.se