



Sörkärrs Lantbruk

småskaligt producerad potatis

Familjen Andersson har odlat potatis sedan 60-talet. På den tiden drevs jordbruket av far och farbror till dagens ägare Mårten Andersson. Den höga kvaliteten på potatisen är dock den samma nu som då.

GRILLADE POTATISSKIVOR

- 3 kg Potatis
- 1 krm Texas liquid smoke
- 1 dl Matolja
- 2 krm Svartpeppar grovmalen
- 2 krm Salt med jod

Tvätta potatisen. Skär ut 1-1,5 cm tjocka skivor. Blanda liquid smoke och olja. Pensla skivorna med oljan. Strö över lite salt och peppar. Stek skivorna på grill eller i grillpanna så att de får ett vackert rutmönster. Efterstek potatisarna i 180 graders ugn tills de är klara.

Portionsstorlek: 190 g
Beräknat för: 10 portioner

Potatisåkern

Sörkärrs potatisåkrar ligger utanför Stigtomta i Sörmland. På gården odlas ett flertal olika sorters potatis men främst Asterix och King Edvard. Som färskpotatis under sommaren levereras Rocket. Odlningarna består av ca 20 ha och all potatis lagras på gården för åretruntförsäljning. Sörkärrs Lantbruk är anslutna till GRO - Gröna Näringsens Riksorganisation, men främst är det Mårten själv som borgar för den höga kvaliteten.



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

Mårten 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