



# M Å N S S O N

Freshness by Axel Månsson

## Urter og spiselige blomster fra Axel Månsson A/S - Øko, friland



### HVIDBROGET GRØNKÅL

Ny fantastisk sort af grønkål, som har den allerbedste spisekvalitet. De krusede blade har en flot farvekontrast, med kridhvide bladnerver.

Bladene er sødere en almindelig grønkål, og selv stilkene er meget søde og sprøde.



### KINESISK PURLØG

Frisk grønne, flade blade, med en fin karakteristisk smag af hvidløg – og har en meget bred anvendelse.



### KORIANDER MED FRØ

En virkelig delikatesse. De umodne frø bruges som de er i en madsalat, eller wok-ret, eller morter/hakkes og indgår som hovedbestanddel i en frisk karry pasta, eller som krydderi i falafler. Frøene har ikke samme smag som bladene, men en karakteristisk mild citrusmag.



### OREGANO

Aromatisk og let parfumeret krydderurt.



### BREDBLADET PERSILLE

Fyldt med smag, saft og kraft.



### TIMIAN

Smagfuld og aromatisk



GASA NORD GRØNT



# M Å N S S O N

Freshness by Axel Månsson



## VILD DILD

De grønne blade kan bruges som grønt drys, til nye kartofler og andre grønsager, fiskeretter, æg, ost, sauce, mayonnaise, salater.



## SKÆRMILD

Skærmild anvendes bl.a. til syltning af agurker og asier, dildolie, dilleddike eller dildsnaps.



## KRONBLOMSTER – MIX

Kornblomstens blade er spiselige og kan bruges til pynt til fx salater og desserter.

Alternativt kan kornblomstbladene tørres, og bruges til fx kager, hjemmelavet müsli, konfekt i løbet af vinteren.

## TALLERKENSMÆKKER

Både blomster og blade kan spises – sælges hver for sig. Kaldes også blomsterkarse pga. bladenes og blomsternes karakteristiske krydrede smag, af en mellemting mellem rucola og karse.

Blomsterne er perfekt topping på salater, eller på madder, kolde frokostretter, som pynt på fade.

Bladene anvendes som smagfuldt pynt til fesk, rødt kød, men kan også med fordel blendes til en pesto. I mayonnaise osv.



## MORGENFRUER

De kulørte blomsterblade er spiselige, og man kan nyde deres kulørthed i næsten alle spiselige sammenhænge: salat, dessert, på ostemaden, i kryddersmør, i brød, kagedej og is mm. De kan ligeledes tørres, så er de fine som pynt på chokolade og kager hele vinteren.



GASA NORD GRØNT