

Ashley's Produce Week 17

This week's share options include:

Leeks
Potatoes
Onions
Garlic
Carrots
Lettuce
Kale
Scallions
Peppers
Beans
Red meat radishes
Watermelon
Dill
Cilantro
Parsley

We are in full clean up mode here at RTB. The last of the watermelon and summer squash have been cleared from the field. Tomatoes and eggplant will be out by the end of the week. And fall crops are sizing up to take their place. We have been watching the broccoli, anxiously awaiting for the buds to form amid the beautiful blue green foliage. We hope to have a good crop by the end of the month. In the meantime red meat radishes, also known as watermelon or beauty heart radishes have returned for another season. These beauties have white skin with green shoulders and when sliced open reveal a rose pink flesh that is sweet with a mild spiciness. Although I enjoy snacking on these raw, I have also found that the larger size of these radishes lend themselves well to roasting, requiring only a little olive oil, thyme and salt and pepper to taste. Here's another tasty idea:

Radishes in Red Wine and Thyme

First trim and clean a bunch (1 to 1.5 lbs) radishes and set aside.

Use a large deep, skillet and add a tablespoon of butter and a tablespoon of olive oil.

Add half an onion cut into small pieces and cook till soft and brown.

Remove the onion to a bowl and add 1 clove of minced garlic and cook till aromatic.

Return onions and add 2 sprigs of fresh thyme leaves (chopped) to the pan.

Add one cup water and one 1/4 cup good red wine and heat to a simmer.

Add radishes and cook until tender.

Remove radishes with a slotted spoon and keep warm.

Reduce liquid to make a sauce.

A glass of red wine and some crusty bread are great pairings with this dish.

Ashley's Produce: Semana 17
Esta Semana:

Puerros
Papas
Cebollas
Ajo
Zanahorias
Lechuga
col rizada
Scallions
Pimientos
Frijoles
Rábanos de carne roja
Sandía
eneldo
Cilantro
Perejil

Estamos en modo de limpieza completa aquí en la finca. El último de la sandía y de la calabaza de verano se ha despejado del campo. Los tomates y la berenjena estarán fuera al final de la semana. Y los cultivos de otoño están tomando medidas para tomar su lugar. Hemos estado viendo el brócoli, ansiosamente esperando a que los brotes se formen en medio del hermoso follaje verde azulado. Esperamos tener una buena cosecha a finales de mes. Estas bellezas tienen la piel blanca con los hombros verdes y cuando abierto rebanado revelan una carne color de rosa rosada que sea dulce. Aunque disfruto merienda en estas crudas, también he encontrado que el tamaño más grande de estos rábanos se prestan bien a tostado, requiriendo sólo un poco de aceite de oliva, tomillo y sal y pimienta al gusto.

Aquí hay otra sabrosa idea:

Rábanos en vino tinto y tomillo

Primero ajuste y limpie un racimo (1 a 1.5 libras) de rábanos y reserve.

Use una sartén grande y profunda, y agregue una cucharada de mantequilla y una cucharada de aceite de oliva.

Añadir la mitad de una cebolla cortada en trozos pequeños y cocinar hasta que estén suaves y marrones.

Retire la cebolla a un bol y agregue 1 diente de ajo picado y cocine hasta que esté aromático.

Volver las cebollas y añadir 2 ramitas de hojas de tomillo fresco (picada) a la sartén.

Agregue una taza de agua y un 1/4 taza de buen vino tinto y caliente a fuego lento.

Agregue los rábanos y cocínelos hasta que estén tiernos.

Quite los rábanos con una cuchara ranurada y manténgalo caliente.

Reduzca el líquido para hacer una salsa.

Un vaso de vino tinto y un poco de pan crujiente son grandes parejas con este plato.