

Alles wordt een beetje langer , groter, dikker

Bio groenten klein:

prei
wortelen
rode biet
veldsla
koolrabi

Bio groenten groot:

prei
pastinaak
boerekool
savooikool
winterpostelein
aardpeer
gele raap

Bio groenten en fruit maxi:

rode biet
veldsla
wortelpeterselie
koolrabi
witte kool
appel Jonagold
pompelmoes roze Azahar

Bio groenten en fruit mini:

wortelen
boerekool
winterpostelein
spruitjes
witte kool
appel Jonagold 70-75
peer Conference

Bio fruit:

appel Jonagold 70-75
banaan
clementines Vila
pompelmoes roze Azahar

Aardappel Nieuw: 5 kg
5.88€

Ajuinen Nieuw: 3kg
5.31€

Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong

De dagen zijn reeds aan het lengen, ook al is dit niet meteen zichtbaar. Een leuk, normaal gegeven, maar we worden op vandaag met een aantal fenomenen geconfronteerd die minder normaal te noemen zijn.

Dit is allemaal te wijten aan ons record –winter/jaar. Qua temperaturen zijn we natuurlijk wel verwend geweest, maar dit heeft ook wel wat gevolgen. Alles wat normaal op het veld blijft gedurende de winter en normaal in november stil valt qua groei, groeit nu rustig verder en komt groter en groter.. De savooien die op het veld staan zijn 50% groter dan de afgelopen jaren, waardoor we ze nauwelijks in de tas kunnen wringen. Bij de spruiten idem dito, ook veel grote formaten... En de calibers van de pastinaak zijn stilaan ook om u tegen te zeggen.

Voor de telers van kropsla ook minder goed nieuws...

De sla groeit ook te snel, waardoor de bladeren zich "uitrekken" en dus minder gesloten kroppen vormen... De winterpostelein en de veldsla in de serres blijven ook in de groei, zodat er, in plaats van een tekort rond Nieuwjaar, we te maken hebben met een overproductie... Het zijn dus blijkbaar overal wat solden voor het ogenblik... Misschien kan je straks toch nog even genieten van die dikke winterjas... Het meervolume aan groenten krijg je er gratis bij...

Smakelijk !

Ovenschotel met puree, gehakt en witte kool

Ingrediënten

snuifje cayenne
1 theelepel komijnpoeder
muskaatnoot gemalen
witte peper gemalen
1 eetlepel curry madras, zeezout
1 kg aardappelen, 200 ml melk
1 eidooier, 1 witte kool
500 g gehakt, 50 g paneermeel
Boter



Bereidingswijze

Schil de aardappelen, snij ze in stukken, spoel af onder water en kook ze gaar. Giet de aardappelen af en plet ze fijn met een pureestamper. Voeg de melk en een eidooier toe en meng dit goed onder de aardappelen. Kruid naar smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Snij de witte kool in fijne reepjes en stoom ze gaar.

Bak het gehakt en kruid met currypoeder, cayennepeper en komijnpoeder.

Verwarm de oven voor op grillstand.

Vul de ovenschotel, schep eerst de witte kool erin, verdeel hierover het gehakt en eindig met de aardappelpuree. Bestrooi met het paneermeel en verdeel enkele klontjes boter over de ovenschotel.

Laat eventjes gratineren in de oven tot er zich een mooi bruin korstje heeft gevormd.