

Voorjaar

De serre is ondertussen quasi vol geplant. Ondertussen zijn we al naarstig aan het oogsten. Paksoy en spinazie waren het eerst aan de beurt. Wat later was peterselie ook oogstklaar en deze week zijn we begonnen aan koolrabi en warmoes. Binnen enkele weken komen daikon en knolvenkel ook aan de beurt. De oppervlakte die geoogst is wordt na afzienbare tijd beplant met een ander gewas. Indien de tussentijd lang genoeg is wordt de oppervlakte 'gespoeld'. Dit betekent dat een grote hoeveelheid water beregend wordt met als doel te voorkomen dat het een woestijn wordt. In een woestijn groeien namelijk niet veel groenten. Dit doorspoelen voorkomt ook verzilting van de bodem. Buiten zijn we net begonnen met de veldwerkzaamheden. Preiplanten van zuid-spaanse oorsprong werden geplant half april. Deze week gaan we verder met planten uit Nederland. Er werd ook een zomergraan ingezaaid op de percelen die dit jaar 'rust' krijgen. Door de weersomstandigheden is het zaaitijdstip erg laat in het voorjaar. De bedoeling is om binnen een maand luzerne en klaver door het graan te zaaien. Deze zaken dienen als groenbemesting en bodemverbeteraar. Het voorjaar is dus volop van start gegaan. Duimen voor goed weer en af en toe een regenvlaag voor een groeizaam seizoen.

Bio groenten klein (8.5)

Rode biet: België
Andijvie: de groene grond
Witloof: zeelandtrade
Stoofappel oms
Snijbiet: de lochting

Bio groenten groot (14€)

Prei: de lochting
Rode biet: België
Salade: de groene grond
Warmoes : de groene grond
Schorseneer: Bleys
Witloof: zeelandtrade
Koolrabi: de lochting

Bio groenten en fruit maxi (13€)

Wortelen: zeelandtrade
Rode biet: België
Andijvie: de groene grond
Witloof: zeelandtrade
Spinazie: de lochting
Appel jonagold oms
Banaan
Pompelmoes roze

Bio groenten en fruit mini (10€)

Wortelen: zeelandtrade
Andijvie: de groene grond
Witloof: zeelandtrade
Spinazie: de lochting
Stoofappel oms
Pompelmoes roze
Sinaas

Bio fruit (10€)

Appel jonagold oms
Banaan
Kiwi
Sinaas
Meloen galia

Aardappel Connect: 5 kg - 5.88€

Ajuinen : 3kg - 5.31€

Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong

Gebakken witlof met geitenkaas en druiven.

Ingredienten: 2 pers

3 dikke stronken witlof,
3 eetlepels olijfolie extra vierge met basilicum,
2 plakken verse geitenkaas van 1 cm dik
(bijv. bettine blanc),
Grof zeezout,
Versgemalen zwarte peper,
100 gram pitloze druiven rode druiven,
1 takje basilicum,
Bakpapier.

Bereidingswijze:

Ovengril voorverwarmen. Witlof in lengte halveren en harde kern wegsnijden. In koekenpan olie verhitten en witlof op snijvlak erin leggen. Witlof in 4-5 minuten bruinbakken, met spatel voorzichtig keren en witlof in nog 4-5 minuten gaarbakken. Plakken geitenkaas op met bakpapier beklede grillplaat 10 cm onder hete grill schuiven en in 4-5 minuten licht laten kleuren.

Parten witlof uit pan nemen en met snijvlak naar boven op twee warme borden leggen. Zout en peper erover strooien.

In bakvet van witlof druiven 1-2 minuten bakken. Bladjes basilicum in reepjes snijden.

Warme geitenkaas met spatel op witlof leggen en druiven erover verdelen. Basilicum over druiven strooien.

Lekker met aardappelpuree.

