

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Prei: de lochting
Bloemkool: België
Broccoli: België
Rode biet: België
Knolselder: België

Bio groenten groot:

Tomaat: de lochting
Prei: de lochting
Kropsla: de groene grond
Bloemkool: België
Pompoen: Haaghof
Knolselder met loof: België
Aubergines: Spanje

Bio groenten en fruit maxi:

Tomaat: de lochting
Prei: de lochting
Wortelen: Green organics
Kropsla: de groene grond
Broccoli: België
Appel alkmene: Van Eyckeren
Mini kiwi bes: België

Bio groenten en fruit mini:

Wortelen: Green organics
Eikenbladsla: de groene grond
Broccoli: België
Rode biet: België
Aubergine: Spanje
Peer conference: Van Eyckeren
Druif black magic: Italië

Bio Fruit:

Appel Alkmene: Van Eyckeren
Peer conference: Van Eyckeren
Mini kiwi bes: België
Druif black magic: Italië

Aardappelen nieuw: Raya

rood- België
per 5kg : 5.93 €

Ajuin: België

Per 3 kg: 4.29€

**Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong**

**Deze week gratis portie
ajuin!**

Veranderingen bij de verpakking op til

Het einde van de vakantie is in zicht en een drukke periode biedt zich opnieuw aan. Niet zozeer een drukke periode voor het verpakken van de droge voeding, maar vooral door de toekomstige veranderingen op vlak van personeel en nieuwe activiteiten.

Bij de verpakking werken we met tijdelijke krachten, nl. artikel 60 via het OCMW. Voor een aantal van deze medewerkers zit hun tewerkstelling bij ons er helaas bijna op. Dit betekent dat de groep inpakkers binnenkort uit heel veel nieuwe mensen zal bestaan en dat iedere nieuwe medewerker opgeleid moet worden om te leren werken met de verschillende machines, de verschillende producten, de HACCP,...

Naast de personeelsveranderingen, komt er ook een 'nieuwe activiteit' bij, het verpakken van mini-groenten. Met 'nieuw' bedoel ik dat we dit twee jaar geleden ook al eens hebben gedaan, maar toen bestond de groep inpakkers uit andere medewerkers. Voor deze en de volgende groep is het dus een volledig nieuwe activiteit.

De verschillende soorten mini-groenten zijn, in vergelijking met de vorige keer, beperkt tot mini-wortels en mini-prei.

Mini-groenten wassen en verpakken is een zeer arbeidsintensieve en tijdrovende activiteit. Niet iedere medewerker is dan ook geschikt om deze activiteit uit te voeren. Door deze nieuwe activiteit zal er een uitbreiding moeten komen op vlak van personeel. De zoektocht naar geschikte kandidaten is ondertussen gestart.

Deze combinatie van verschillende oude en nieuwe activiteiten én de zoektocht naar en opleiding van nieuw personeel, zorgt binnenkort voor een drukke periode bij de verpakingsafdeling.

Eenvoudige quiche met groenten

Alles kan, je maakt gewoon je ijskast leeg. Bijvoorbeeld pompoen en champignons; boontjes, prei en ui; wortelen, ui, champignons: elke combinatie die je lekker vindt ...

Benodigdheden

2 volledige eieren en 1 eierdooier
1 dl volle melk
1 dl room
prei (vooral het wit) en ui
gerookte spekblokjes
(kan ook met linzen/ tofu of andere vleesvervanger)
1 teentje look
strooikaas
1 ronde schijf bereid bladerdeeg
peper, zout, kerriepoeder

Bereidingswijze

1. Snijd de prei, de look en de uien fijn. Stoof deze in een diepe antikleefpan samen met de spekblokjes. Gaar het geheel tot zolang je zelf wil (beetgaar, gaar, krokant...).
2. Kruid naar smaak met wat kerriepoeder en peper. Laat afkoelen.
3. Klop de eieren en het eigeel met de melk en de room op. Kruid dit mengsel goed met voldoende peper en zout. Verwarm de oven tot 180°C.
4. Leg het bladerdeeg in een ronde lage bakvorm (Ø 23-27 cm) met het bakpapier erbij. Druk de randen wat aan en snijd het overtollige deeg langs de randen weg. Doe er de groenten en het spek in, het eimengsel en bestrooi goed met kaas (emmenthaler, gruyère, parmezan, ... wat je maar wil).
5. Bak de quiche gedurende 35 à 40 minuten in de oven.
5. Serveer warm met een slaatje, een gekookt aardappeltje of brood of frietjes.

Bron: La cucina

