

## inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

**Bio groenten klein (8.5€)**

Wortelen: België  
 Komkommer: P. Vermeulen  
 Bloemkool: Inagro  
 Daikon: de Lochting  
 Venkel: de Lochting

**Bio groenten groot (14€)**

Paksoy: België  
 Witloof: de Elzerij  
 Eikenbladsla: de Groene grond  
 Bloemkool: Inagro  
 Peultjes: M. Bleys  
 Daikon: de Lochting  
 Tomaat: België

**Bio groenten en fruit maxi (13€)**

Eikenbladsla: de Groene grond  
 Komkommer: P. Vermeulen  
 Bloemkool: Inagro  
 Daikon: de Lochting  
 Venkel: de Lochting  
 Kers  
 Meloen cantalupe

**Bio groenten en fruit mini (10€)**

Wortelen: België  
 Paksoy: België  
 Eikenbladsla: de Groene grond  
 Bloemkool: Inagro  
 Tomaat: België  
 Kers  
 Meloen cantalupe

**Fruit (10€)**

Banaan  
 Kers  
 Sinaas Valencia  
 Ananas

**Bio Aardappelen: Frieslander  
5.91€/3kg**

Alles van gecontroleerd  
 biologische oorsprong

**Warm!**

Volgens de weerberichten zou het vanaf 24 juni verkoelen. Tijdens het schrijven van deze nieuwsbrief is het nog steeds bakken. De planten in onze serres en op het veld kunnen dringend wat water gebruiken. Ons waterreservoir is leeg en aan een aantal teelten kunnen we niet opstarten, omdat de grond te droog is. Het planten van de rode biet, savooikool en boerenkool wordt dus nog even uitgesteld.

We passen zoveel mogelijk de werktijden van onze medewerkers aan, zodat ze voor de volle hitte aan de slag kunnen gaan. Maar toch alle respect voor hen, om in deze hitte in de serres het onkruid te verwijderen, en groenten te oogsten.

**Quinoa met daikon en geroosterde bietjes**Ingrediënten: 4 pers

8 rode bietjes, 1 koffielepel olie, 120 g quinoa, 2 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel rode wijnazijn, 1 teentje knoflook, 1 daikon (witte rammenas - in flinterdunne plakjes) 1 sjalotje, gesnipperd, ½ bosje peterselie, gesnipperd, 120 g feta, 1 koffielepel honing

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Doe de bietjes in een ovenschaal en besprenkel ze met de olie. Dek af met aluminiumfolie en zet 45 minuten in het midden van de oven. Laat de bietjes afkoelen, pel ze en snijd ze in stukken.

Kook intussen de quinoa gaar zoals aangegeven op de verpakking. Meng een eetlepel olijfolie met een halve eetlepel rodewijnazijn. Pers er de knoflook bij en meng het door de warme quinoa.

Verdeel de quinoa over vier borden. Meng de daikon met de bietjes, de sjalot en de peterselie. Verbrokkel de feta. Doe de groenten en de kaas bij de quinoa. Meng de rest van de olijfolie en de azijn met de honing. Druppel de dressing over de salade.

