

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein (8.5€)

Wortelen: België
 Kerstomaat: de Lochting
 Witloof: de Elzerij
 Bloemkool: Inagro
 Pompoen oms: de Elzerij

Bio groenten groot (14€)

Wortelen: België
 Eikenblad groen: de groene grond
 Prei: de Lochting
 Bloemkool: Inagro
 Venkel: België
 Courgette: Inagro
 Snijbiet oms: Agrecon

Bio groenten en fruit maxi (13€)

Prei: de Lochting
 Savooikool: de Lochting
 Witloof: de Elzerij
 Kerstomaat: de Lochting
 Pompoen oms: de Elzerij
 Banaan
 Peer conférence

Bio groenten en fruit mini (10€)

Eikenblad groen: de groene grond
 Courgette: Inagro
 Chinese kool oms: de Elzerij
 Spinazie: de Lochting
 Rode biet oms: de Lochting
 Pruim
 Satsuma

Fruit (10€)

Druif italia
 Appel jonagold
 Kiwi
 clementines

Bio Aardappelen 7.08€/5 kg**Bio Ajuin 4.07€/3 kg**

Alles van gecontroleerd
 biologische oorsprong

Yakon

Op vraag van een klant hebben wij dit jaar met een nieuwe teelt gestart, nl. yakon of appelwortel. Dit is een gewas uit de Andes waar je heel wat verschillende richtingen mee uit kan in de keuken.

Wij willen het hier eerder hebben over het landbouwkundige aspect. Yakon is plantkundig een speciaal geval omdat deze plant onder de grond twee soorten knollen vormt: broedknollen en eetknollen. De broedknollen dienen niet voor consumptie en worden gedurende de winter bewaard om in het voorjaar terug te planten. De eetknollen dienen voor de consumptie. Stop je deze het volgende jaar in de grond, dan zal dit niet leiden tot een nieuwe plant.

Vorige winter haalden we een 1000tal broedknollen bij het Proefcentrum voor de Groenteteelt die we half april uitplantten op het veld. Dit werd afgedekt met een doek om de grond warmer te houden. In de literatuur spreekt men over een trage jeugd-groei en dat hebben wij ook zo ervaren. Het duurde zeker 6 weken voor we min of meer overtuigd waren dat de broedknollen inderdaad aanleiding gaven tot een plant. Daarna was het wachten tot eind juli voor de planten min of meer tot aan de knieën kwamen. Tegen eind augustus was het gewas dan toch tot een hoogte van 1.5 m gegroeid.

Het is nu wachten op voldoende grote eetknollen om te gaan rooien. Inspectie van vandaag leerde dat de eetknollen nog erg klein zijn. Dus het blijft wachten ... de literatuur geeft aan dat er op het einde nog een enorme groeispuurt te verwachten valt. Tevens moet dit gewas tegen de eerste vorst van het land zijn. Het mag dus nog even wachten met koude nachten !

Courgettepasta met scampi'sIngrediënten: 4 pers

700 g scampi's, gepeld en ontdarmd,
 3 courgettes,
 1 gele paprika, ontpit en in blokjes
 2 uien fijngesnipperd, 1 teentje knoflook,
 gepeld en geperst, 400 ml groentebouillon,
 2 el olijfolie, 4 el kerriepoeder,
 peper en zout

Bereiding:

Rasp de courgettes in dunne noedels.
 Verhit een eetlepel olijfolie in een pan. Stoof de ui met de paprikablokjes 10 minuten zacht.
 Voeg dan de knoflook toe en bestrooi met 3 eetlepels kerriepoeder. Schenk er de bouillon bij en breng aan de kook.
 Mix de groenten tot een sausje. Laat nog even inkoken en kruid bij met peper en zout.
 Kook de courgettenoedels 2 minuten in gezouten water. Laat ze schrikken onder koud water en uitlekken.
 Kruid de scampi's met de overige kerriepoeder, peper en zout. Bak ze enkele minuten gaar in een eetlepel olijfolie.
 Verdeel de courgettepasta over de borden. Leg hierop de scampi's en lepel er de kerrie saus over.

