

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Tomaat: België
Broccoli: het zilverleen
Wortelen: zeelandtrade
Eikenbladsla: de groene grond
Bloemkool: inagro

Bio groenten groot:

Tomaat: België
Broccoli: het zilverleen
Courgette: het zilverleen
Kropsla: de groene grond
Ijsbergsla: de groene grond
Komkommer: België
Chinese kool: België

Bio groenten en fruit maxi:

Tomaat: België
Broccoli: het zilverleen
Courgette: het zilverleen
Ijsbergsla: de groene grond
Komkommer: België
Appel royal gala: Argentinië
Kersen oms: boomgaardstichting

Bio groenten en fruit mini:

Tomaat: België
Broccoli: het zilverleen
Bloemkool: inagro
Eikenbladsla: de groene grond
Sinaas: Italië
Kersen oms: boomgaardstichting

Bio Fruit:

Sinaas: Italië
Meloen galia: Spanje
Appel royal gala: Argentinië
Kersen oms: boomgaardstichting

Aardappelen nieuw: Toluca

per 3kg : 4.22€

Alles van gecontroleerd biologische oorsprong

Tweede kans

We leven in een omgeving waarbij kansen geven aan mensen tot onze eerste doelstelling behoort. Hierbij komt het ook veelvuldig voor dat we tweede, derde, vierde, enz. kansen geven aan mensen om er iets van te maken. Het is niet eindeloos, maar het gaat toch soms wel ver ...

Maar we zeuren er niet over, het maakt deel uit van onze dagelijkse opdracht. Deze week geven we een nieuwe kans aan onze kersenkweker. De eerste kersen waren wat minder geslaagd. Qua smaak viel het allemaal nog wel mee, maar de kalibers en het uitzicht konden we bezwaarlijk ok noemen. Deze week dus, en we citeren even onze leverancier: "Deze en volgende week plukken we onze beste kersenvariëteiten: Schneiders Späte Knorpelkirsche (Hedelfinger genoemd in onze streken), Bruine Bigarreau, Kordia, Witte Bigarreau Napoleon, ... dit zijn allen mooie, dikke en vaste kersen. Momenteel hebben we nog geen regen gehad en is de kwaliteit nog top!! Een nieuwe kans dus!! Smaakelijk!

Appelen en peren

Het is nog even wachten op de nieuwe oogst, maar midden juni worden de eerste prognoses gemaakt voor het komende seizoen. En het ziet er niet slecht uit ... Op Europees vlak verwacht men een stijging van 25% voor de appelen en 5% voor de peren tegenover het afgelopen jaar ... In België verwacht men 8% stijging bij de appelen en 4% bij de peren. En men kondigt ook aan dat de oogst een paar weken vroeger zal starten dan gewoonlijk.

Voor september voorzien we reeds **volgende promo**: één extra product in de pakketten. Allemaal positieve geluiden om de vakantie aan te vatten. Geniet ervan!

Griekse pasta met broccoli

Ingrediënten voor 2 personen:
250 g ongekookte griekse pasta
5 stevige, rijpe tomaten
1 fles passata
1 grote aubergine
4 sjalotten (fijngesnipperd)
1 tl oregano
20 à 30 zwarte olijven
1 teentje knoflook
1 glas witte wijn
0.5 blokje groentebouillon
zwarte peper
1 broccoli



Bereidingswijze

Snijd de aubergine in stukjes. Snipper de sjalotjes en stoof ze in olijfolie. Voeg de aubergine toe en blus met witte wijn. Voeg de oregano toe en laat 5 minuten stoven. Snijd de tomaten in blokjes en laat ze mee-stoven. Voeg de olijven, de bouillon, de look, de peper en de passata toe en laat minstens 15 minuten koken op een laag vuur, tot de saus voor de helft ingekookt is. De Griekse pasta kook je gewoon in dit mengsel mee gedurende de laatste 10 minuten. Als het te droog wordt, dan doe je er een beetje water bij.

Opdienen met gestoomde broccoli en eventueel verse basilicum.

Bron: evavzw