

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein (8.5€)

Zomerprei: de Lochting
 Paksoy oms: de Elzerij
 Snijbiet oms: Agrecon
 Tomaat: België
 Rode biet: België

Bio groenten groot (14€)

Eikenbladsla : de groene grond
 Radijs: de Lochting
 Snijbiet oms: Agrecon
 Knolselder: België
 Courgette: België
 Tomaat: België
 Raap geel oms: de Elzerij

Bio groenten en fruit maxi (13€)

Wortelen: België
 Kerstomaat: de Lochting
 Paksoy oms: de Elzerij
 Eikenbladsla: de groene grond
 Venkel: de groene grond
 Banaan
 Pompelmoes roze
 Druif red globe

Bio groenten en fruit mini (10€)

Wortelen: België
 Zomerprei: de Lochting
 Courgette: België
 Champignon wit: Chamrova
 Rode biet: België
 Pruim
 Appel Belgica oms

Fruit (10€)

Banaan
 Pruim
 Druif red globe
 Appel Belgica oms

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

Alles van gecontroleerd
 biologische oorsprong

Gaan we even exotisch? Yacon en zoete aardappel ...

De jongste jaren stijgt de interesse in de lokale teelt van gewassen die veelal een tropische of subtropische oorsprong hebben. Ook wij wagen ons aan een aantal experimenten. Op vandaag hebben we al een redelijk veld waar we yacon telen. En we hebben tevens een proefopstelling gemaakt waar we een aantal rassen zoete aardappel aan het uitproberen zijn. De Yacon verschijnt in de winter wel ergens in de tassen! De zoete aardappel zal allicht verdwijnen in één of andere proefkeuken wegens nog te weinig opbrengst. Eerdere veldproeven, zowel in beschutte teelt als in open lucht, hebben aangetoond dat de teelt van beide gewassen in Vlaanderen economisch rendabel kan zijn. In de Verenigde Staten werden de voorbije jaren zoete aardappelrassen ontwikkeld die dankzij hun korte groeicyclus geschikt zijn voor onze klimaatregio. Ze starten vroeger met knolvorming en kunnen dus voor de eerste vorst gerooid worden. Voor de Yacon is het even wennen om het teeltverloop te evalueren .. We hebben af en toe wat gegraven om ze terug te vinden, omdat ze blijkbaar heel wat ondergrondse ontwikkeling kennen, vooraleer we bovengronds iets zien verschijnen. Op vandaag is er een zeer explosieve loofontwikkeling die zelfs deze van aardperen al ruim benadert en/of overtreft. We kunnen stilaan al beginnen denken hoe we dit gaan kunnen rooien. Maar als we elke dag één probleem kunnen oplossen, geraken we er misschien nog wel ..

Prei met macaroni uit de ovenIngrediënten : 2 personen

400 g korte macaroni, 2 preistengels in ringen, 1 gehakt teentje knoflook,
 125 ml slagroom, 50 g geraspte Parmezaanse kaas, 2 el paneermeel
 2 el in repen gesneden basilicum, naar smaak : peper - zout – nootmuskaat

Bereiding:

Kook de macaroni beetgaar in zout water, laat schrikken en uitlekken. Blancheer de preiringen even in kokend zout water, laat schrikken en uitlekken. Pel de knoflook en snijd in dunne schijven.
 Vermeng prei, basilicum, pasta en knoflook, kruid met zout, peper en nootmuskaat. Doe dit in een vuurvaste schaal. Verdeel de slagroom hierover en bestrooi met paneermeel en Parmezaanse kaas. Bak ca. 30 min. in de oven op 180°C.

