



inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Het reilen en zeilen

Na een tweetal weken “dolce farniente” voor sommigen of “zalige rust” voor anderen, starten we ook weer op met onze pakketten. Maar onze landbouwafdeling draaide voort en er is ondertussen heel wat veranderd. We kregen de laatste dagen een “drash nationale” over ons heen: 80 liter water in enkele uren tijd is toch wat van het goede teveel. De eerste dagen van de afgelopen week werden dus vooral benut met het graven van “grachtjes” om het water van onze velden te laten afvloeien. Nog altijd beter dan het menselijke overstromingsleed dat een aantal dorpen verderop te verwerken kreeg.

Ondertussen gaat het ook vooruit. Alle preiplanten, voor het komende seizoen zijn de grond ingegaan en kregen dus meteen voldoende water om te starten. We hopen hiermee opnieuw prei te kunnen leveren tot eind mei 2015. De tomaten, zowel de gewone rode vleestomaat, als de kleine cherry-tomaten zijn goed gelukt en leveren nogal wat werk op om te plukken en te sorteren. Voor de rest zijn we wat omsingeld door aardperen. Deze staan nu ongeveer een kleine 2 meter hoog en geven ons het gevoel om in een bos aan te komen bij het aanvatten van het werk. Mocht je er even willen doorwandelen, je bent welkom!

Bio groenten klein:

- Tomaat: de lochting
- Prei: de lochting
- Broccoli: het zilverleen
- Courgette: het zilverleen
- Eikenbladsla: de groene grond

Bio groenten groot:

- Tomaat: de lochting
- Koolrabi: de lochting
- Prei: de lochting
- Cherry tomaat: de lochting
- Broccoli: het zilverleen
- Courgette: het zilverleen
- Eikenbladsla: de groene grond

Bio groenten en fruit maxi:

- Tomaat: de lochting
- Cherry tomaat: de lochting
- Broccoli: het zilverleen
- Courgette: het zilverleen
- Eikenbladsla: de groene grond
- Meloen galia: Spanje
- Rode bes oms: de ferme framboos

Bio groenten en fruit mini:

- Tomaat: de lochting
- Broccoli: het zilverleen
- Courgette: het zilverleen
- Eikenbladsla: de groene grond
- Appel fuji: Argentinië
- Rode bes oms: de ferme framboos

Bio Fruit:

- Meloen galia: Spanje
- Appel fuji: Argentinië
- Druif Vittoria: Italië
- Rode bes oms: de ferme framboos

Aardappelen nieuw: Frieslander
per 3kg : 3.56 €

Alles van gecontroleerd biologische oorsprong

Stamppotje broccoli met cherrytomaat en pijnboompitten

Ingrediënten (2 personen)

- Kruimige aardappels (hoeveelheid naar keuze)
- 1 broccoli
- 200 gram cherrytomaatjes
- Potje rode pesto
- Crème fraîche (kun je ook weglaten)
- Pijnboompitten
- Peper



Bereiding

- Schil de aardappels en kook ze in een laagje water met wat zout in ongeveer 20-25 minuten gaar.
- Stoom of kook de broccoli beetgaar. Halveer de cherrytomaatjes. Bak de pijnboompitjes.
- Stamp de aardappels fijn met 1-2 eetl crème fraîche of wat kookvocht van de aardappels of broccoli.
- Maal er flink wat peper overheen.
- Doe de broccoli erbij en stamp fijn. Voeg een half potje of een heel potje (net wat je smaak is) pesto toe.
- Roer de cherrytomaatjes en pijnboompitjes erdoor.

Variatietips:

- vervang de crème fraîche door kookvocht /wat bouillon / scheut geitenmelk
- liever vlees erbij? Voeg gebakken kipstukjes toe of gebakken spek

Bron : suikerengistvrij.wordpress.com