

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Rode biet; de lochting
Wortelpeterselie; de lochting
Boerekool; de lochtig
Bloemkool; inagro
Stoofpeer st remy; van eyckeren

Bio groenten groot:

Prei; de lochting
Wortelpeterselie; de lochting
Bloemkool; inagro
Groene selder; de groene grond
Witte kool; inagro
Stoofappel; van eyckeren
Schorseneer; België

Bio groenten en fruit maxi:

Prei; de lochting
Spruitjes; de lochting
Pastinaak; de lochting
Bloemkool; inagro
Groene selder; de groene grond
Appel; van eyckeren
Clementines; Spanje

Bio groenten en fruit mini:

Pastinaak; de lochting
Rode biet; de lochting
Bloemkool; inagro
Wortelen; België
Eikenblad; de groene grond
Appel; van eyckeren
Clementines; Spanje

Bio fruit:

Appel; van eyckeren
Peer; van eyckeren
Banaan; Dom. Rép.
Clementines; Spanje

Aardappelen: charlotte—België

Per 5 kg : 6.68 €

Ajuin: België

Per 3 kg: 4.07€

Week van de Smaak 2014

De achtste editie van de week van de Smaak vindt plaats van 13 tot 23 november 2014. De Week van de Smaak is een tiendaags publieksevenement in november rond smaak en eetcultuur en vindt plaats over heel Vlaanderen en Brussel. Deelnemers (lokale besturen, sociaal-culturele verenigingen, buurtcomités, bibliotheken, scholen, restaurants...) organiseren tijdens de Week van de Smaak activiteiten rond dit thema.

Met als titel 'De Duurzame Verbeelding' draait de Week van de Smaak dit jaar rond duurzame voeding.

Duurzaamheid is één van onze centrale pijlers.

Onze biobello pakketten zorgen niet enkel voor de smaak van lekker, bio en gezond, maar ook voor de smaak van solidariteit.

Want dankzij jullie afname van onze wekelijkse biobello pakketten worden mensen aan het werk gezet die in het normale arbeidscircuit niet aan de slag kunnen.

Sociale tewerkstelling dus, maar ook duurzame, biologische teelt. Al onze producenten dragen het onafhankelijke biogarantie label.

Dankzij ons netwerk van lokale bioboeren vermijden we overbodig transport en energieverstopping. En doordat we alleen op bestelling werken, hebben we geen teeltoverschotten.

Resultaat? Onze boeren zijn zeker van hun afzet tegen eerlijke prijzen. En jij bent zeker van gezonde groenten en fruit om van te smullen.

Bedankt voor jullie vertrouwen!

Bloemkool met blauwe kaas en kalkoen

Ingrediënten

300 g zure room
1 eetlepel dijonmosterd
4 eetlepels gehakt bieslook
1 grote of 2 kleine bloemkolen
150 g blauwe kaas, bijv. roquefort
3 eetlepels zonnebloempitten, geroosterd
ca. 200 g gerookte kalkoenborst of ham

Bereiding

Meng de zure room, mosterd en het bieslook. Breng op smaak met zout en peper.

Snijd de bloemkool in roosjes. Breng licht gezouten water aan de kook, leg de bloemkoolroosjes erin en kook ze in een afgedekte pan beetgaar. Giet het kookvocht af.

Leg de bloemkool op een schaal. Sprenkel de dressing erover, strooi er verkruimelde kaas, zonnebloempitten en wat extra bieslook over.

Serveer de salade (lauw of koud) met kalkoenborst.

Bron: Kookboek: meer dan 80 spannende salades.



Alles van gecontroleerd