

## inhoud tassen

bèhoudens eventuele wijzigingen

### Bio groenten klein:

Prei: de lochting  
Pastinaak: de lochting  
Witloof: België  
Chinese kool: inagro  
Pompoen: haaghof

### Bio groenten groot:

Pastinaak: de lochting  
Rode biet: de lochting  
Boerekool: de lochting  
Witloof: België  
Wortelen: inagro  
Savooikool: bleys  
Blauwe raap: de lochting

### Bio groenten en fruit maxi:

Rode biet: de lochting  
Witloof: België  
Wortelen: inagro  
Rode kool: het zilverleen  
Stoofappel boskoop:  
Banaan:  
Pompelmoes roze:

### Bio groenten en fruit mini:

Prei: de lochting  
Witloof: België  
Witte kool: inagro  
Pompoen: haaghof  
Aardpeer: de lochting  
Clementines:  
Appel:

### Bio fruit:

Clementines:  
Pompelmoes roze:  
Banaan:  
Peer Doyonné :

### Aardappelen: Santé

Per 5 kg : 4.80 €

### Ajuin: België

Per 3 kg : 3.56€

Alles van gecontroleerd  
biologische oorsprong

### Voorjaarsplanning.

Alhoewel de natuur nog eventjes zal slapen zijn we nu toch al bezig met de voorbereidingen voor dit nieuwe jaar. Dit is immers de periode waarin alle plantgoed voor dit werkjaar bij de plantenkweker besteld wordt. Ondertussen is het order voor alle plantgoed in de serres geplaatst. Het opstellen van dit order is een hele opgave. Er zijn tal van voorwaarden waar rekening mee moet gehouden worden. De basisvoorwaarde is de vruchtwisseling. In een serre komt de vruchtwisseling gauw in het gedrang, denk maar aan de gespecialiseerde bedrijven waar tomaten jaar na jaar geteeld worden. Een bijkomende (economische) voorwaarde is dat we voor koolrabi, peterselie en daikon continuïteit proberen te garanderen van het voorjaar tot het najaar. Voor de andere groenten is er enkel in het voorjaar en het najaar een aanbod. De opdracht is dus om een 10-tal soorten groenten te verdelen in de tijd doorheen het jaar en in de ruimte over 74 onderafdelingen van de serre zodat de vruchtwisseling en de continuïteit gerespecteerd blijven. In één onderafdeling staan één, twee, of drie teelten per jaar afhankelijk van het soort groente.

### Gekarameliseerde witlof met notenrisotto

#### Ingrediënten:

3 struikjes witlof, 1 rode ui, 50 gram walnoten, 50 gram amandelen, 1 groentebouillontablet, 25 gram boter, 2 theelepels bruine suiker, 1 theelepel kaneelpoeder, 150 gram risottorijst, 1 borrelglasje sherry, 100 gram verse geitenroomkaas

#### Vorbereiden:

Halveer de witlofstruikjes. Snipper de ui zeer fijn. Hak de noten tot kleine stukjes. Breng in een waterkoker 4 dl water aan de kook.

#### Bereiden:

Los het bouillontablet op in het kokende water. Verhit in een wok of hapjespan de boter en de suiker en laat de suiker smelten. Leg de witlof met het snijvlak in de pan en bak ze zo 3 minuten. Keer ze dan, voeg de uisnippers, het kaneelpoeder, de walnoten en amandelen toe en roerbak 3 minuten. Neem de witlofstruikjes uit de pan en houd ze warm (in aluminiumfolie). Schep de rijst in de pan en roerbak 1 minuut. Schenk de sherry erbij en laat het vocht door de rijst opnemen. Voeg in 2 delen de bouillon toe en warm de rijst steeds goed door. Verdeel de geitenroomkaas in stukjes en roer ze door de rijst. Leg de witlofstruikjes op de rijst, dek de pan af en stoof het gerecht nog 10-15 minuten. De rijst moet romig zacht zijn en nog een beetje vochtig.

Bron: ilovewitlof.nl

