

## inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

### Bio groenten klein:

Prei: de lochting  
Rode biet: de lochting  
Boerekool: de lochting  
Oesterzwam: van ysacker  
Wortelpeterselie:

### Bio groenten groot:

Aardpeer: de lochting  
Wortelen: inagro  
Oesterzwam: van ysacker  
Stoofpeer:  
Knolselder: de winning  
Gekleurde wortel: de lochting  
Schorseneer: België

### Bio groenten en fruit maxi:

Pastinaak: de lochting  
Wortelen: inagro  
Oesterzwam: van ysacker  
Stoofpeer:  
Knolselder: de winning  
Peer: België  
Sinaas Azahar:

### Bio groenten en fruit mini:

Prei: de lochting  
Pastinaak: de lochting  
Oesterzwam: van ysacker  
Savooikool: Bley  
Kiwi:  
Appel jonagold:

### Bio fruit:

Appel jonagold:  
Banaan:  
Clementines:  
Pompelmoes roze:

### Aardappelen: Heidi

Per 5kg : 4.53€

### Ajuin: België

Per 3 kg: 3.62€

Alles van gecontroleerd  
biologische oorsprong

### Boeren op een kruispunt

Velen onder ons komen op een bepaald moment op een kruispunt in hun leven. Meestal is dit ook een moment waar ingrijpende keuzes gemaakt worden. Dit kan zowel zijn op relationeel vlak, sociaal vlak als op beroepsvlak. Het kan een gelukkig moment zijn, als er voldoende wegen als keuze voorliggen. In veel gevallen is er ook een pijnlijk afscheid aan verbonden, van mensen, omstandigheden, gewoontes, verlies. Sedert een aantal maanden hebben we gesprekken aangeknoopt met de organisatie "Boeren op een kruispunt". Het is een organisatie die in het leven geroepen werd om mensen of bedrijven die noodgedwongen op een keerpunt staan (of is het een kruispunt ...?) een vangnet aan te bieden en een basis of houvast om hun leven weer een nieuwe of zinvolle wending te geven. Voor een aantal onder hen lukt dit vrij aardig en vinden mensen met voldoende competenties een nieuwe richting. Er zijn echter ook een groot aantal mensen die het met minder bagage moeten doen en, al dan niet tijdelijk, even de pedalen kwijt zijn. Vanuit onze sociale doelstelling en engagement willen we hier proberen een zinvolle tewerkstelling aan te bieden voor een aantal mensen. Er zijn reeds een 3 tal gesprekken geweest en de eerste "boer op een kruispunt" is momenteel zijn eerste stappen aan het zetten binnen onze werkomgeving. Een tweede persoon is nog aan het twijfelen en de derde heeft nog persoonlijke obstakels te overwinnen vooraleer hij hier zou starten.

De mensen tijd geven is hier een zeer belangrijke component. We zijn benieuwd hoe dit project zal lopen binnen onze organisatie en waar we hier zullen mee uitkomen. Maar we zijn er zeker van dat dit wel een boeiende "nieuwe weg" is om te bewandelen!

Eventjes weg van het kruispunt en hopelijk met positieve nieuwe vooruitzichten en kansen.

### WINTERS SLAATJE MET OESTERZWAMMEN

#### Ingredienten (4 pers)

200 g (winter-) postelein  
250 g oesterzwammen  
1 radicchio (of eventueel roodlof)  
2 kropslaharten (bv. 'little gems')  
3 sneetjes spek (gezouten of gerookt, naar smaak)  
1 teentje look  
1 klontje boter

#### afwerking:

1 scheutje notenolie, 1 scheutje balsamicoazijn, zwarte peper, zout (bv. grof zeezout)

#### bereiding

Kook de aardappelen ongeschild gaar in gezouten water. (Was indien nodig de aardappelen vooraf even onder stromend water.)  
Pluk de blaadjes van de radicchio of het roodlof en spoel ze schoon in water. Doe hetzelfde met de takjes postelein en de blaadjes van de kropslaharten. Laat het groen goed uitlekken op een propere keukendoek of in een vergiet.  
Snipper de lente-uitjes in fijne ringen. Gebruik voornamelijk het witte en lichtgroene deel van de uitjes.  
Snij de dikke sneden spek in reepjes of blokjes. (Je kan ook voorgesneden spekblokjes gebruiken.)  
Scheur de oesterzwammen in hapklare brokjes.  
Zet een braadpan op het vuur en smelt hierin een klontje boter. Bak de blokjes of reepjes spek goudbruin.  
Snij intussen de gekookte aardappelen-in-de-schil in schijfjes of blokjes.  
Leg de stukjes aardappel in de pan met spek. Laat ze even meebakken. Doe er aansluitend ook de oesterzwammen bij.  
Pel de look, snij ze grof en plet ze tot pulp met de brede zijde van je koksmees. Voeg de lookpulp toe aan de pan. Laat alles een paar minuten bakken. Roer alles regelmatig om.  
Voeg nu ook de lente-uitjes toe en laat ze heel kort meebakken.

#### afwerking:

Schik een hoopje van de gemengde sla op elk bord.  
Scheep een portie gebakken oesterzwammen met spek over de knapperige sla.  
Maal wat zwarte peper van de molen over elk bord en strooi er een snuifje (grof) zout over.  
Druppel ten slotte wat notenolie en balsamicoazijn over de borden. Serveer het lauwwarme slaatje onmiddellijk.

Bron: Jeroen Meus

