

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Prei: de lochting
Pastinaak: de lochting
Witloof: België
Schorseneer:
Knolselder: Beaucarne

Bio groenten groot:

Pastinaak: de lochting
Rode biet: de lochting
Wortelen: inagro
Witloof: België
Stoofappel: België
Veldsla: de lochting
Eikenbaldsla:

Bio groenten en fruit maxi:

Rode biet: de lochting
Wortelen: inagro
Witloof: België
Savooi: inagro
Eikenbladsla:
Banaan
Kiwi

Bio groenten en fruit mini:

Prei: de lochting
Witloof: België
Winterpostelein: de lochting
Veldsla: de lochting
Knolselder: beaucarne
Banaan:
Appel jonagored

Bio fruit:

Banaan
Mandarijn
Pompelmoes roze
Kiwi

Aardappelen: Heidi

Per 5kg : 4.53€

Ajuin: België

Per 3 kg: 3.62€

Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong

Goede landbouwpraktijk.

Op het eind van de vorige eeuw groeide gestaag de bezorgdheid van de consument rond de voedselveiligheid. Wij herinneren ons nog de dioxinecrisis. Ook groeide het ecologisch en sociaal bewustzijn waardoor duurzaamheid van de voedselproductie én de veiligheid en het welzijn van het personeel meer in de kijker kwam.

Om hieraan tegemoet te komen sloegen Engelse supermarkten en groothandels de handen in elkaar en ontwikkelden in 1997 een onafhankelijke standaard voor de certificatie van 'Good Agricultural Practice'. De standaard heette toen EurepGAP maar werd door het grote succes in 2007 veranderd naar GlobalGAP.

De Lochting vzw is al sedert enkele jaren GlobalGAP-gecertificeerd. Er is een jaarlijkse aangekondigde controle waarbij alle beheerspunten van de standaard gecontroleerd worden. De lijst van alle beheerspunten is ongeveer 100 pagina's. De beheerspunten gaan over traceerbaarheid van de productie en van het plantgoed, toepassing van meststoffen en gewasbescherming, infrastructuur voor het personeel, ijking van allerhande machines, netheid, ... Ze zijn geclassificeerd volgens 'major' en 'minor' normen. Om het certificaat te bekomen moeten alle majors gehaald worden. Ééns het GlobalGAP-certificaat behaald is moeten dan nog maar een paar specifieke zaken extra gecontroleerd worden om het biocertificaat te behalen.

Vorige week kregen we een 'onaangekondigde controle' van de certificeringsinstansie. Bij zo'n controle wordt een deel van de standaard gecontroleerd. Dit is allemaal goed verlopen !

Banaan-preischotel

Ingredienten

750 gram prei
Zout
2 grote bananen
30 gram rozijnen
30 gram pijnboompitten
2 eetlepels margarine of boter
1 ui
1 eetlepel kerriepoeder
2 eetlepels bloem
0,5 liter bouillon van tablet

EXTRA: ovenschaal

Bereidingswijze

Was de prei en snijd het in grove stukken. Kook de prei gaar in water met zout. Laat de groente uitlekken. Rooster de pijnboompitten bruin in een koekenpan tot ze bruin kleuren. Laat ze afkoelen. Snijd de rozijnen alvast in stukken. Snijd de bananen in grove stukken en doe dit samen met de prei in de ingevette ovenschaal. Smelt de boter en fruit hierin de gesnipperde ui. Voeg op het laatste moment de kerrie toe. Roer de bloem door dit mengsel en voeg de bouillon toe. Breng het geheel met een garde tot een gladde saus. Schenk dit over de groente en dek de schotel af met een mengsel van grof gehakte rozijnen en pijnboompitten. 15 minuten in de oven op 200 graden. Lekker met rijst.

Bron: mijnreceptenboek.nl

