

## inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

**Bio groenten klein:**

Wortelen: inagro  
Kropsla: de groene grond  
Courgettes  
Prei: de lochting  
Champignon porta bella

**Bio groenten groot**

Paksoy: de lochting  
Kropsla: de groene grond  
Spinazie: de lochting  
Courgettes  
Champignon porta bella  
Trostomaat: België

**Bio groenten en fruit maxi:**

Paksoy: de lochting  
Kropsla: de groene grond  
Spinazie: de lochting  
Courgettes  
Champignon porta bella  
Appel topaz oms  
Sinaas oval

**Bio groenten en fruit mini:**

Wortelen: inagro  
Kropsla: de groene grond  
Courgettes  
Prei: de lochting  
Champignon porta bella  
Appel topaz oms  
Kiwi

**Bio fruit:**

Appel topaz oms  
Banaan  
Peer  
Sinaas ovali

**Aardappelen: Toluca**

Per 5kg : 5.93€

Alles van gecontroleerd  
biologische oorsprong

**Het champignonverhaal**

Af en toe konden jullie al eens proeven van oesterzwammen of kastanjechampignons in jullie pakket. Vanaf deze week is er een nieuwe soort, namelijk de Portabella.

Het verpakken van deze champignons - het afwegen in schaaltes, de schaaltes in krimpfoliemachine steken en het etiket kleven – gebeurt door de medewerkers van de verpakking.

Vóór we het product kunnen aanbieden voor verkoop, moeten er nog heel wat zaken gebeuren. In eerste instantie is er de zoektocht naar schaaltes. We zijn een biologisch bedrijf, dus willen we ook meer en meer met ecologische verpakkingen werken. Dit is echter geen evidente zoektocht. De markt van de verpakkingen is groot en niet ieder schaalte is geschikt voor eender welk product. De prijs van het schaalte is natuurlijk ook wel heel belangrijk. In tweede instantie moeten we kijken of we met de huidige middelen de nieuwe opdracht aankunnen. Moet er personeel bijkomen? Is de huidige machine nog voldoende? Moeten we de ruimte anders indelen? Deze denkoefening resulteert in de aankoop van een nieuwe krimpfoliemachine. In derde instantie moeten er nog een aantal formaliteiten in orde gebracht worden. Eentje daarvan is het ontwerp van het etiket die aan bepaalde voorwaarden moet voldoen. Een tweede is de aanvraag en controle voor ons certificaat bij TUV-nord – Integra. Vooraleer we een nieuw product mogen verpakken en verkopen, moeten de certificaten in orde gebracht worden.

Het champignonverhaal is er dus eentje van vele bladzijden. Bij de laatste bladzijde zijn alle puzzelstukjes in elkaar gevallen en kunnen we het boek sluiten. Tijd om dan aan deel twee te beginnen...

**Knapperige spinazie-kaasbroodjes****Ingrediënten:**

10 plakjes bladerdeeg (ontdoid), 3 eieren  
100 g geraspte belegen kaas,  
150 g spinazie, gewassen, gedroogd en grof gesneden  
½ eetlepel karwijzaad  
2 eetlepels sesamzaad  
1 eetlepel komijnzaad

**Bereiden:**

Verwarm de oven voor op 225 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.  
Leg het bladerdeeg op de bakplaat met de bebloemde kant naar beneden.  
Klop in een kom 2 eieren los en roer de kaas erdoor. Schep er met een houten lepel de spinazie goed doorheen. Voeg naar smaak zout en peper toe.  
Klop het resterende ei los en strijk de randjes van het bladerdeeg ermee in.  
Verdeel het spinazie-kaasmengsel over de plakjes bladerdeeg. Leg het in de lengte neer en laat de randen vrij. Vouw het deeg eroverheen en druk het dicht met een vork. Bestrijk de bovenkant met eigeel.  
Roer in een kommetje de zadjes door elkaar en bestrooi de bovenkant ermee.  
Maal er zeezout en peper boven. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de broodjes in 20 minuten goudbruin en gaar.

Tip: serveer deze broodjes ook eens met een kop soep

Bron: Kookboek: Koken met lief.

