

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Spinazie: de lochting

Wortelen: inagro

Pastinaak: de lochting

Andijvie: de groene grond

Witloof: België

Bio groenten groot

Warmoes: de lochting

Pastinaak: de lochting

Andijvie: de groene grond

Witloof: België

Bloemkool: Bretagne

Komkommer: België

Bio groenten en fruit maxi:

Warmoes: de lochting

Andijvie: de groene grond

Witloof: België

Bloemkool: Bretagne

Komkommer: België

Sinaas

Kiwi

Bio groenten en fruit mini:

Spinazie: de lochting

Wortelen: inagro

Rode biet: divers

Witloof: België

Ijsbergsla: de groene grond

Appel jonagold

Kiwi

Bio fruit:

Appel jonagold

Banaan

Sinaas ovali

kiwi

Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong

Voorjaar

Vier nieuwsbrieven geleden schreven we dat de serre meer en meer volgeplant raakte. Ondertussen is evenwel al een deel van deze gewassen geoogst. Paksoy en spinazie waren het eerst aan de beurt. Wat later was peterselie ook oogstklar en deze week zijn we begonnen aan koolrabi en warmoes. Binnen enkele weken komen dailkon en knolvenkel ook aan de beurt. De oppervlakte die geoogst is wordt na afzienbare tijd beplant met een ander gewas. Indien de tussentijd lang genoeg is wordt de oppervlakte 'gespoeld'. Dit betekent dat een grote hoeveelheid water berekend wordt met als doel te voorkomen dat het een woestijn wordt. In een woestijn groeien namelijk niet veel groenten. Dit doorspoelen voorkomt ook verzilting van de bodem.

Buiten zijn we net begonnen met de veldwerkzaamheden. Preiplanten van zuidspanse oorsprong werden geplant half april. Deze week gaan we verder met planten uit Nederland. Er werd ook een zomergraan ingezaaid op de percelen die dit jaar 'rust' krijgen. Dit zaaitijdstip is wat laat op het jaar maar we dienden te wachten tot alle winterprei op die percelen geroid was voor de bewaring. De bedoeling is om binnen een maand luzerne en klaver door het graan te zaaien. Deze zaken dienen als groenbemesting en bodemverbeteraar. Het voorjaar is dus volop van start gegaan. Duimen voor goed weer en af en toe een regenvlaag voor een groeizaam seizoen.

Hartige witloftaart met geitenkaas en walnoten**Ingrediënten :**

voor de bodem

200 g bloem, 100 g boter, 1 ei

voor de vulling

5 witlofstronken, korte en dunne,

25 g boter, 1 eetlepel olie, ½ eetlepel suiker

150 g crème fraîche, 180 g geitenkaas, 50 g walnoten

**Bereiden:**

Meng voor de bodem de bloem met een mespunt zout in een kom en snijd de boter er met 2 messen doorheen tot het er als broodkrumels uitziet. Voeg het met 20 ml ijskoud water losgeklopte ei toe aan het kruim en vorm met een koele hand er snel een samenhangend deeg van. Laat 30 minuten afgedekt in de ijskast rusten.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Snijd de witlofstronkjes in de lengte doormidden. Bak deze in de boter en olie 15 minuten met de snijkant onder tot het zacht en goudgeel is. Draai ze om in de pan en bestrooi ze met de suiker. Bak ze nog 10 minuten.

Haal het deeg uit de ijskast, kneed het nog even 'wakker'. Rol het uit en leg dit op de bodem van de springvorm. Smeer de crème fraîche over de bodem, leg de lof hierop met de snijkant boven. Strooi er zout en peper over, verdeel de geitenkaas erover samen met de walnoten.

Bak de taart in de oven gedurende 20-25 minuten.

Bron: Boek: Wat maak je Menu weer?