



inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein (8.5€)

Veldsla: Agrecon
Aardpeer: d'Haens
Champignon kastanje: Braeckeveld
Broccoli
Courgette

Bio groenten groot (14€)

Gekleurde wortel: de Lochting
Witloof: de Elzerij
Veldsla: Agrecon
Boerekool: de Lochting
Kiem Alfalfa
Broccoli
Courgette

Bio groenten en fruit maxi (13€)

Wortelen: België
Veldsla: Agrecon
Pastinaak: de Lochting
Champignon kastanje: Braeckeveld
Broccoli
Ananas
Kiwi
Sinaas azahar

Bio groenten en fruit mini (10€)

Gekleurde wortel: de Lochting
Winterpostelein: de Lochting
Schorseneer: België
Boerekool: de Lochting
Broccoli
Banaan fairtrade
Sinaas azahar

Fruit (10€)

Ananas
Banaan fairtrade
Appel jonagored
Peer conference

Aardappel 5 kg: (7.82€)

Ajuin bio: 3 kg (5.3€)

Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong

De aardappel ... een eenvoudig product ?

Na het afgelopen seizoen lijkt iedereen het er stilaan over eens te worden dat het toch niet zo eenvoudig lijkt om aardappelen te telen. Afgelopen seizoen was zeer moeilijk en dat uit zich nu vooral de laatste weken, het is zoeken naar wat overgebleven bio-aardappelen. En het is een moeilijke zoektocht. De klassieke rassen zoals Agria, Charlotte en de rode Raya zijn al maanden uitverkocht. Het zijn voor een deel deze soorten die ten onder gegaan zijn in het natte voorjaar van verleden jaar, gekoppeld aan het droge najaar ... Aan elk nadeel zit er ook een voordeel, alhoewel je wel een vrij optimistische aard dient te hebben om dit op vandaag te zien. Nieuwe soorten krijgen een kans. Of had je vroeger misschien al gehoord van Vitabella, Solist, Toluca of Carolus? We zijn dus de laatste weken bezig met deze soorten. Zo lang de voorraad strekt of totdat het kiemproces zich voordoet, want alles wat zich in de natuur bevindt krijgt stilaan neiging om zich voort te planten. Mocht je af en toe de indruk hebben dat de aardappelen een zekere "muntgeur" verspreiden, twijfel dan niet aan jezelf, het is correct. Want sommige aardappelen krijgen een "munt behandeling" om dit kiemproces wat uit te stellen. Het enige wat op een biologische manier enig effect heeft.

Smakelijk !

Hazelnoot-aardpeerpuree

Ingrediënten: 4 pers

- 750 g aardperen
- 400 g kruimige aardappelen
- 1 teen knoflook
- 50 g hazelnoten
- 75 ml melk
- 25 g roomboter
- 10 g platte peterselie
- 1 el hazelnootolie

Bereiding:

Schil de aardperen en aardappelen. Snijd in gelijke stukken. Kook de aardpeer, aardappel en knoflook in water met zout in 25 min. gaar. Giet af. Laat 5 min. staan met de deksel op de pan.

Rooster ondertussen in een koekenpan zonder olie of boter de noten in 3 min. goudbruin. Laat afkoelen en hak grof. Verwarm de melk 2 min. Stamp de aardpeer, aardappel, knoflook, melk, boter, peper en eventueel zout met de pureestamper tot een grove puree.

Snijd de blaadjes van de peterselie fijn en verdeel met de noten en hazelnootolie over de puree.

Bewaartip:

Je kunt dit gerecht 1 dag van tevoren maken tot en met stap 2. Bewaar de puree afgedekt in de koelkast. Bewaar de noten afgedekt buiten de koelkast. Verwarm de puree 3 min. op 700 watt in de magnetron of 10 min. in de oven op 200 °C.

