

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Prei: de lochting
Winterpostelein: de lochting
Savooikool: divers
Raap blauw: de lochting
Bloemkool: bretagne

Bio groenten groot:

Wortelen: divers
Wortelpeterselie: divers
Veldsla: de lochting
Rode kool: België
Stoofappel: belorta
Bloemkool: bretagne
Spaghettipompoen: muizenhole

Bio groenten en fruit maxi:

Wortelen: divers
Boerekool: de lochting
Spruitjes: de lochting
Winterpostelein: de lochting
Bloemkool: bretagne
Peer conference
Sinaas solarino

Bio groenten en fruit mini:

Boerekool: de lochting
Veldsla: de lochting
Savooikool: divers
Raap blauw: de lochting
Bloemkool: bretagne
Appel jonaprince
Kiwi

Bio fruit:

Peer conference
Appel jonaprince
Sinaas solarino
Graanaatappel

Aardappel Nieuw: 5 kg
5.88€

Ajuinen Nieuw: 3kg
5.31€

Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong

Tijd voor een evaluatie!

De weken vliegen voorbij. En zoals altijd is de bedrijvigheid in onze lochting hoog. Al een tijdje stond een klantenbevraging op ons 'to do-lijstje', maar door tijdsgebrek werd dit steeds naar beneden geschoven.

Trots melden we dat onze enquête klaar is en staat te popelen om door jullie ingevuld te worden. Graag vragen wij 2 minuten van uw tijd om deze enquête in te vullen. Via deze bevraging willen wij te weten komen hoe u onze pakketten ervaart. Wat vindt u belangrijk? En wat wij kunnen doen om uw tevredenheid nog te verhogen?

Bezorg ons jouw mening en maak kans op een GRATIS BIOBELLO VERWENPAKKET!

Heb je nog extra opmerkingen of suggesties, geef ons dit zeker door.

De enquête vind je terug op de homepagina van biobello.be onder de rubriek nieuws of kan je rechtstreeks naar toe gaan via deze link <http://www.surveio.com/survey/d/B7S4C6N3D1U4G9C3L>

B7S4C6N3D1U4G9C3L

Ik hoop dat jullie onze enquête talrijk invullen, zodat we een duidelijk beeld van jullie verwachtingen krijgen en daar in de toekomst beter kunnen op inspelen.

Alvast hartelijk bedankt voor jullie medewerking!

Pakjes savooi en gehakt (4 pers)

ingrediënten

1 ui, 1 teentje look, boter, 2 takjes rozemarijn
2 takjes tijm, zout, peper, 1 ei
2 eetlepels paneermeel
400 g gemengd gehakt (of veggie gehakt)
Savooikool, nootmuskaat, 1dl bouillon
1/2 flesje bier (bij voorkeur blonde tripel)
olijfolie, Provençaalse kruiden

bereiding

Snipper de ui in fijne stukjes. Plet de teentjes look. Stoof de ui en de look kort in een pannetje met een klontje boter. Doe het gehakt in een grote mengschaal. Hak de tijm en de rozemarijn heel fijn. Voeg de gehakte kruiden en de gestoofde ui en look toe aan het gehakt. Meng alles een eerste keer. Voeg het ei toe aan het vleesmengsel, meng opnieuw en voeg een beetje paneermeel toe. (Het gehakt mag niet te vochtig zijn.) Kruid het gehakt met een snuifje zout en voldoende peper van de molen. Zet het vlees even opzij. Verwijder de (grote) buitenste bladeren van de savooikool. Pluk nu de rest van de bladeren van de kool. Reken één koolblad per twee rolletjes met gehakt. Was de koolbladeren indien nodig onder stromend koud water. Breng een ruime pot water aan de kook en voeg er wat zout en een snuifje bicarbonaat aan toe. (Dat zal ervoor zorgen dat de bladeren mooi groen blijven.) Kook de bladeren heel kort (blancheren). Reken ongeveer anderhalve minuut tot twee minuten kooktijd. Giet daarna meteen het water af en spoel de bladeren onder koud stromend water. Zorg ervoor dat de koolbladeren goed afgekoeld zijn. Neem een blad en snij het langs de nerf in twee gelijke stukken. Snij vervolgens het dikste deel van de bladnerf af. Je kan ook de gekartelde bladrand een beetje bijsnijden, voor een mooier resultaat. Leg op elk half koolblad een portie gehakt (ongeveer één volle eetlepel), en rol het vleesmengsel in de kool. Laat een klont boter smelten in een ruime stoofpot. Leg de rolletjes in de pan met de 'naad' van het blad naar onder. Zo bakken ze stevig vast. Rasp wat nootmuskaat over de koolrolletjes, en schenk er nu het bier en de kippenbouillon over tot de koolrolletjes half onder het vocht staan. Plaats het deksel op de pot en laat alles een kwartiertje smoren. Was de aardappelen in voldoende water en snij ze in dikke schijfjes. Verwarm de oven voor op 180°C. Schik de aardappelschijfjes in een vuurvaste schaal. Schenk er wat olijfolie over en voeg een snuif grof zeezout toe, samen met peper van de molen. Strooi er ten slotte ook wat Provençaalse kruiden over. Bak de aardappelschijfjes gedurende 15 tot 20 minuten in de oven van 180°C.

