

## inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

### Bio groenten klein:

Pastinaak: de lochting  
Veldsla: de lochting  
Venkel  
Rode kool: belorta  
Stoofappel: belorta

### Bio groenten groot:

Wortelen: divers  
Pastinaak: de lochting  
Savooi: de lochting  
Raap blauw: de lochting  
Veldsla: de lochting  
Broccoli  
Aardpeer: de lochting

### Bio groenten en fruit maxi:

Prei: de lochting  
Wortelen: divers  
Rode biet: divers  
Savooi: de lochting  
Raap blauw: de lochting  
Broccoli  
Appel topaz: België  
Pompelmoes roze

### Bio groenten en fruit mini:

Prei: de lochting  
Rode biet: divers  
Venkel  
Rode kool: belorta  
Stoofappel: belorta  
Sinaas Tarocco  
Pompelmoes roze

### Bio fruit:

Banaan  
Appel Topaz  
Mandarijn  
Pompelmoes roze

**Aardappel Agria:** 5 kg  
5.88€

**Ajuinen :** 3kg  
5.31€

Alles van gecontroleerd  
biologische oorsprong

## De weersomstandigheden en hun relatie met de landbouw: soms duidelijk fysiek voelbaar.

Op het moment dat we dit schrijven, (woensdagmorgen met name) genieten we volop van de omslag van de weersomstandigheden. Het zonnetje schijnt buiten, het is lekker fris en open weer. Gezond weer zoals men dat heet!

Dit staat in schil contrast met de natte periode die we achter de rug hebben. Trouwe lezers weten ondertussen wel dat een aantal vorstvrije groenten op het veld overwinteren. Pastinaak is er daar één van. Door de kletsnatte periode kunnen we niet meer met tractor en rooier op het veld, terwijl de vraag naar pastinaak alleen maar toeneemt. In een vrij helder moment werd dan maar besloten om met een 10tal "aangeduide vrijwilligers" met de hand te gaan rooien. De eerste dag viel dit nogal mee, de tweede dag ging ook nog, maar vanaf de derde dag was het eerste enthousiasme over en nam vooral ook het geploeter in de modder toe. Een beetje moe, stram, maar toch enigszins voldaan kijken we dus met plezier naar de stralende zon in dit koude vriesweer. Hopelijk heeft de zon voldoende kracht om de velden voldoende op te drogen, zodat we de cyclus niet dienen te herhalen.

Mochten er niettemin, onder onze lezers en volgers, zich mensen bevinden die deze wonderbaarlijke activiteit ook eens willen meemaken. Laat niet na je aan te melden. Een oproepingsbrief volgt dan bij de eerste regenvlagen. Eén zekerheid: je slaapt een stuk beter en vaster dan de dagen voorheen.

## Appeltaart met speculoos.

Ingrediënten : 4 personen

1 vel bladerdeeg, 1 pak speculoos  
5 appels, 60 g koude sojaboter  
60 g rietsuiker, 60 g tarwebloem  
appelmoes (of kweeperengelei of perensiroop)  
amandelschilfers (voor de afwerking)



Bereiding :

Leg het bladerdeeg in een taartvorm en prik er gaatjes in. Leg er vervolgens een laagje speculoos op en bestrijk met de appelmoes of kweeperengelei.  
Maak het crumbledeeg: snijd de koude sojaboter in blokjes en meng met de bloem en de suiker. Eventjes kneden. Het moet een soort brokkelig poeder worden.  
Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd in schijfjes.  
Leg de appels op de taart en spreid het crumbledeeg erover.  
Bak de taart ongeveer 35 minuten op 180°C. Bestrooi met amandelschilfers en laat nog 10 minuten bakken.

Recept: Katrien Simoens