

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Veldsla: de lochting
Knolselder: beaucarne
Witloof: zeelandtrade
Courgette: divers
Broccoli: Spanje

Bio groenten groot:

Wortelen: divers
Veldsla: de lochting
Knolselder: beaucarne
Witloof: zeelandtrade
Courgette: divers
Venkel: Italië
Broccoli: Spanje

Bio groenten en fruit maxi:

Prei: de lochting
Wortelen: divers
Wortelpeterselie: divers
Knolselder: beaucarne
Witloof: zeelandtrade
Banaan
Kiwi

Bio groenten en fruit mini:

Prei: de lochting
Knolselder: beaucarne
Witloof: zeelandtrade
Courgette: divers
Venkel: Italië
Appel jonagored
Sinaas

Bio fruit:

Banaan
Appel jonagored
Mandarijn
Sinaas

Aardappel agria: 5 kg

5.88€

Ajuinen : 3kg

5.31€

Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong

Start van het plantseizoen.

Sedert begin februari zijn we terug begonnen met planten in de serres. Wanneer de lente start zullen we vlug merken dat de plantjes goed aan de groei gaan. Het is altijd een aangenaam gevoel om dit opnieuw te mogen aanschouwen. In het begin staat het er altijd netjes bij maar na verloop van tijd komen de andere, minder gewenste, planten ook op de proppen. Dan is het kwestie van tijdig de boel bij te houden zodat het onkruid niet uit de hand loopt.

Zoals steeds plannen we ook de zaai van wilde bloemen in de overgebleven hoekjes van de serre waar geen groenten staan. Als we dan nog hier en daar een insectenhotel kunnen plaatsen, hopen we dat we van bij de start een goed evenwicht kunnen tot stand brengen tussen de nuttige insecten en de plaaginsecten. Dat is toch waar we in de bio landbouw naar streven.

De oogst van de groenten die we in februari plantten komt er aan tussen half april en begin mei. Ondertussen duimen we voor mooi open lenteweer waar we met volle teugen zullen van genieten.

WITLOOFROLLETJES MET GEROOKTE ZALM EN MASCARPONESAUSIngrediënten: 4 pers.

30 g Solo
zout
nootmuskaat
8 mooie stronkjes witloof
peper
8 plakjes zachte,gerookte zalm
250 g mascarpone
2 eetlepels citroensap
50 g gruyère

Bereidingswijze:

Maak het witloof snel schoon onder koud, stromend water.
Verwijder eventueel de beschadigde blaadjes en de bittere kern aan de onderkant.
Laat 30 g Solo smelten in een pan en leg er het witloof in.
Laat het stoven op een klein vuur gedurende 30 minuten en draai de stronkjes onder-tussen regelmatig om; voeg zout en peper toe.
Boter een vuurvaste schotel in.
Rol elk witloofstukje in een plakje gerookte zalm en leg in de gratinschotel.
Laat de mascarpone smelten in de pan met het bakvocht van het witloof.
Voeg het citroensap toe en kruid met nootmuskaat.
Proef en breng de saus eventueel nog meer op smaak met een beetje peper.
Giet die saus over het witloof en bedek met geraspte gruyère.
Plaats de schotel in de voorverwarmde oven, laat 15 minuten bakken en laat daarna gratineren. Dien op met pasta of met aardappelpuree.

Solo recept.