

## inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

**Bio groenten klein:**

Pastinaak: de lochting  
venkel  
Stoofappel  
Courgette  
Schorseneer: de lochting

**Bio groenten groot:**

Pastinaak: de lochting  
venkel  
Stoofappel  
Winterpostelein: de groene grond  
Wortelen: divers  
Rode kool: België  
Witte selder: België

**Bio groenten en fruit maxi:**

Prei: de lochting  
Rode biet: divers  
venkel  
Stoofappel  
Wortelen: divers  
Mandarijn  
Pompelmoes roze

**Bio groenten en fruit mini:**

Prei: de lochting  
Rode biet: divers  
stoofappel  
Winterpostelein: de groene grond  
courgette  
Appel golden  
Appelsien moro

**Bio fruit:**

Banaan  
Appel golden  
Mandarijn  
Pompelmoes roze

**Aardappel agria:** 5 kg  
5.88€

**Ajuinen :** 3kg  
5.31€

Alles van gecontroleerd  
biologische oorsprong

**Eerst was er het ei , de bruine legkip en dan de bio Izegemse Koekoek.**

Toen we met Lochting Izegem een viertal jaar geleden beslisten om ook vleeskippen of dubbeldoelkippen (vlees en eieren ) te houden leek het bijna natuurlijk dat we via de vzw " De Izegemse Koekoek " hun kippen, het is te zeggen hun eieren aankochten. Met onze broedmachine konden we aan de slag en na 3 weken van blijde verwachting tippelden de eerste 40 kuikentjes in onze couveuse rond. Jaarlijks houden we een 50-60 tal koekoeks vertrekkend van onze raszuivere moederdieren. Klanten kunnen bevruchte eieren, kuikentjes en dieren van alle leeftijden tot en met panklare kippen (enkel het slachten is zonder bio label) in de Lochting bestellen. Voor meer info ivm het ras googel je " speciaal club voor de Izegemse koekoek" .

De Izegemse koekoek is een zeer oud Vlaams kippenras, dat in de jaren zeventig van vorige eeuw nieuw leven is ingeblazen. De Izegemse koekoek staat er weer.

Nu, meer dan 40 jaar later, is het resultaat schitterend en heeft de Izegemse koekoek zijn rechtmatige plaats bij de fokkers weer ingenomen. De Izegemse koekoek is een tamelijk fors vleeshoed dat koekoekkleurig is en een rozenkam draagt. Hij weet zijn kwaliteit als vleesproducent als geen ander te combineren met een goede leg. Gemiddeld leggen de hennen namelijk zo'n 150 eieren per jaar. Karaktergewijs zijn het rustige dieren die vertrouwelijk van aard zijn. Deze kenmerken zorgen ervoor dat ze goed scoren bij de particulier die enkele kippen wil houden als compostverwerker. Ook hun reputatie als vleesproducent doen ze alle eer aan. Een aantal Izegemse restaurants hebben ze regelmatig op het menu staan.

**Te Koop In Lochting Izegem:**

Ook in Lochting Izegem is de lente in zicht en draaien onze 2 broedmachines op volle toeren . Een 20 tal kuikentjes zagen het levenslicht al een 4 tal weken geleden en worden binnen een maand of 2 bij hun Brusselse adoptieouders verwacht na hun couveuse -stage . Indien interesse , bel dan 051/318485 ofwel 0490/450220 ,

**Hete bliksem met spek****Ingrediënten:**

6 plakken gezouten spek (dikke), 5 uien, 1/2 l water, verse tijm, laurier (blaadjes)  
Boter, 100 g paneermeel, 1 kg aardappel, 1 kg stoofappel, peper, zout

**Bereiding:**

Snij de lapjes spek in flinke reepjes.

Smelt een klont boter in een ruime stoofpot en bak er de stukjes spek in.

Schil de uien, snij ze middendoor en snipper ze in halve ringen.

Laat de uiringen meebakken met het spek. (De uien mogen wat bruinen.)

Schil de aardappelen en snij ze in grove stukken. Voeg ze toe aan de stoofpot, samen met het water.

Schil de (stoof)appels, verwijder het klokhuis en snijd ook deze in grove stukken.

Voeg tijm en laurier toe, zet het deksel op de pot en laat alles een dik uur stoven op een laag vuurtje.

Werk de hete bliksem af met wat peper en zout en verwijder de takjes tijm en de blaadjes laurier.

Schep het mengsel in een ovenschaal en bestrooi met het paneermeel.

Plaats de schaal onder de hete grill tot er een krokant korstje op ligt.