

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein (8.5€)

Bloemkool: roeselare
 Wortelen: divers
 Paksoy: België
 Tomaten: Belorta
 Groene selder: België

Bio groenten groot (14€)

Eikenbladsla rood: de groene grond
 Bloemkool: Roeselare
 Rode biet: België
 Courgette: Belorta
 Tomaten: Belorta
 Groene selder: België
 Venkel: de groene grond

Bio groenten en fruit maxi (13€)

Bloemkool: Roeselare
 Wortelen: divers
 Paksoy: België
 Tomaten: Belorta
 Groene selder: België
 Meloen galia
 Perzik

Bio groenten en fruit mini (10€)

Eikenbladsla rood: de groene grond
 Bloemkool: Roeselare
 Tomaten: Belorta
 Groene selder: België
 Koolrabi oms: de lochting
 Banaan
 Meloen galia

Bio fruit (10€)

Appel Maribelle
 Meloen galia
 Kiwi
 Perzik

Aardappel Nieuw : 2.5kg (5.54 €)**Ajuinen : 3kg (5.31€)**

Alles van gecontroleerd
 biologische oorsprong

Wachten op ...

Het is momenteel nog geen drukte van jewelste op onze velden. Als alles volgens plan verloopt begint het gros van de zaai- en plantwerkzaamheden rond half mei. Dit jaar valt dat wel erg tegen. Tussen de overvloedige regenbuien door hebben we toch al ongeveer de helft kunnen zaaien van wat voorzien is. We kunnen nog even opschuiven maar voor sommige dingen is begin juli wel een uiterste datum om er nog aan te beginnen. Hopelijk wordt het geen te nat najaar zodat we dan niet in de problemen geraken om de oogst van het veld te krijgen.

Ondertussen zijn we ook het gevecht gestart met kweekgras op een perceel waar prei geplant is. In de Engelse volksmond zou naar dit onkruid ook wel eens verwezen worden als Medusa's head. Het zal belangrijk zijn om niet ter plaatse te verstenen bij het verwijderen van dit onkruid ! Want het groeit veel sneller dan de prei, heeft de neiging van het te verdringen, en zou met zijn wortel ook wel eens dwars door een preiplant groeien.

Intussen wachten we zoals iedereen op beter en droger weer zodat we nog de basis kunnen leggen voor de groenten die ons door de herfst en de winter moeten voeden.

Gestoofde wortel, selderij en venkel**Ingrediënten:** 4 p

- 4 wortelen, geschild, in staafjes van 6 x 1 cm
- 3 stengels selderij, in staafjes van 6 x 1 cm
- 1 kleine rode ui, in dunne ringen
- ½ venkel, harde kern verwijderd, in halve ringen
- 4 dl bouillon
- Peper, 10 g boter

Bereiding:

Doe de wortelen, selderij, ui en venkel in een grote pan, schenk de bouillon erbij en breng de groenten afgedekt aan de kook op matig tot hoog vuur. Kook ze in circa 15 min. beetgaar.

Neem het deksel van de pan en laat het resterende vocht in 2 tot 3 min. licht inkoken. Voeg peper naar smaak toe. Schep de groenten om met de boter en serveer ze.

Handige hint:

Als u verschillende groenten combineert in één gerecht krijgt u een spannend resultaat. Kies echter wel groenten die ongeveer even lang bereid moeten worden (zoals pastinaak en wortel, of courgette en tomaat). Wilt u groenten met een verschillende bereidingstijd (zoals aardappel en prei) combineren, voeg de groente met de kortere kooktijd dan later toe; of snijd een groente met een lange bereidingstijd (zoals aubergine) in kleinere stukjes dan groenten met een kortere bereidingstijd (zoals groene paprika). Kies smaakgevers die bij beide groenten passen.

