



## inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

### Bio groenten klein (8.5€)

Eikenbladsla: de groene grond  
Bloemkool: Inagro  
Pompoen: 't Haaghof  
Courgette: Inagro  
Rode biet: België

### Bio groenten groot (14€)

Wortelen: Inagro  
Eikenblad rood: de groene grond  
Radijs oms: Agrecon  
Venkel: de groene grond  
Bloemkool: Inagro  
Champignon wit: Chamrova  
Pompoen: 't Haaghof

### Bio groenten en fruit maxi (13€)

Wortelen: Inagro  
Eikenbladsla: de groene grond  
Venkel: de groene grond  
Bloemkool: Inagro  
Courgette: Inagro  
Appel elstar  
Meloen galia

### Bio groenten en fruit mini (10€)

Prei: de Lochting  
Eikenbladsla: de groene grond  
Boerekool: de Lochting  
Venkel: de groene grond  
Bloemkool: Inagro  
Banaan  
Satsuma

### Fruit (10€)

Banaan  
Kiwi  
Satsuma  
Druif Italia  
Meloen galia

### Aardappel Bella Vita :(5.54 €)

Ajuin bio: 3 kg (5.3€)

Alles van gecontroleerd  
biologische oorsprong

## Je hebt boeren en je hebt boeren ... een kort reisverslag.

Afgelopen week waren we even op en af naar de Flevopolder in Nederland om de conditie van onze toekomstige witloofpennen te bekijken. Deze zien er goed uit ... er komt dus zeker witloof naar jullie toe vanaf december.

Maar wat ons vooral opviel waren de enorme mogelijkheden om daar aan landbouw te doen. Honderden hectares teruggewonnen op de zee ... Kavels van minimum 12 hectares .. Zover je kan kijken dezelfde groente: witloofpennen, wortelen , ... rijen van 300 meter lang en biljartvlak .. Overall waterlopen en watervoorzieningen er naar toe ... En als men dreigt even een tekort aan water te hebben , even het kraantje van het ijsselmeer open zetten en klaar is Kees . Men is er inderdaad in geslaagd om daar zoet water van te maken. Wat een weelde en wat een mogelijkheid als boer die aangeboden wordt! Als je onze situatie hier in België bekijkt dan is het even anders , zeker in Vlaanderen. Bij ons is ons grootste perceel ongeveer 6 ha, en dan heb je ook nog zeven andere die ook nog geografisch verspreid liggen. Maar ook al zijn er gigantische percelen , de grondprijzen swingen er net als bij ons de pan uit. De variatie aan groenten is beperkt , witlofpennen , wortelen , aardappel en bieten ... af en toe zien we in de verte een oranje pompoen schitteren en dit is het dan ...

We hebben ons even zeer klein gevoeld , een rare ervaring. Wat ons rest is een de droom .... En veel werk op de plank !

## Linzenrijstpuree Op Eikenbladsla

Ingrediënten: 2 pers.

150 gr gare ronde zilvervliesrijst

150 gr gare rode linzen

1 eetl citroen- of limoensap

1 theel koriander

1/2 theel kruidenzout

(1 teentje knoflook)

1/2 of klein kropje eikenbladsla



Bereidingswijze:

Pureer de rijst samen met de linzen, het citrussap en de koriander, maak het mengsel op smaak af met het zout/knoflook.

Warm op laag vuur.

Was de sla, droog in een slamandje of -centrifuge en leg op een of meer bordjes.

Schep de lauwwarme puree erop en serveer direct.

Serveertips:

Goed vullend middagmaal, maar ook een bijzonder voorgerecht bij een maaltijd.