

De lente een nieuw begin, ook een beetje voor ons.

Een tijdje geleden heb ik geschreven dat we afscheid moesten nemen van een collega omwille van nieuwe uitdagingen. Het was toen herfst en we moesten op dat moment ook afscheid nemen van de zomer.

Ondertussen is het koude en donkere seizoen voorbij en mochten we de lente verwelkomen. Dit gaat gepaard met nieuw leven, de bomen komen stilaan in bloei, de eerste bijtjes zoemen al door te tuin, En zo gaat het eigenlijk ook in De Lochting.

Tijdens die 'koude' periode zijn we op zoek gegaan naar nieuwe wortels om onze 'Lochting-boom' te versterken, verder te laten groeien en te laten bloeien. En we hebben dat ook gevonden. We mochten de laatste weken heel wat nieuwe collega's verwelkomen. Zo kreeg de personeelsdienst al eind vorig jaar versterking. De groendienst mocht ook een nieuwe collega verwelkomen voor de begeleiding van de medewerkers. Bij de tuinbouw starten er binnenkort twee nieuwe medewerkers om het werk en de groei in goede banen te leiden op onze verschillende locaties. En logistiek mochten we ook een nieuwe collega verwelkomen. Naast het organiseren van transport, leveringen, bestellingen,... helpt deze persoon ook mee bij jullie groenten- en/of fruitpakketten.

Nieuwe mensen brengen vaak nieuwe ideeën en dit kan alleen maar helpen om ons verder te laten groeien. We hopen op die manier tegemoet te kunnen komen aan al jullie wensen.

We kijken hier alvast uit naar een inspirerende samenwerking met onze nieuwe collega's. We hopen dat zij mee de wortels zullen vormen van een mooie, grote 'Lochting-boom'.

Bio groenten klein (8.5€)

Wortelen: divers
Pastinaak: de lochting
Winterpostelein: de lochting
Paksoy: de lochting
Radijs oms: agrecon

Bio groenten groot (14€)

Wortelen: divers
Pastinaak: de lochting
Sla: de groene grond
Winterpostelein: de lochting
Paksoy: de lochting
Pijpajuin: de lochting
Radijs oms: agrecon

Bio groenten en fruit maxi (13€)

Prei: de lochting
Sla: de groene grond
Winterpostelein: de lochting
Paksoy: de lochting
Radijs oms: agrecon
Appel Topaz
Kiwi
rozijnen

Bio groenten en fruit mini (10€)

Prei: de lochting
Winterpostelein: de lochting
Paksoy: de lochting
Rode biet: divers
Radijs oms: agrecon
Banaan
Appel topaz

Bio fruit (10€)

Banaan
Peer William
Appel Topaz
Kiwi
Rozijnen

Aardappel Toluca: 5 kg

Ajuinen : 3kg

Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong

Stamppotje winterpostelein met balletjeshachee

Ingredienten: 4p

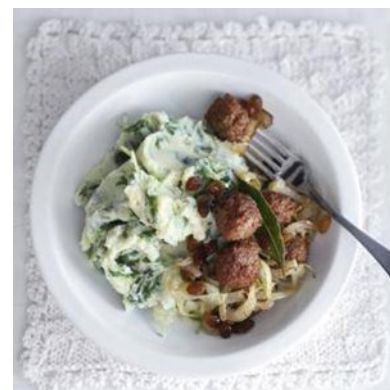
- * 350 g uien, in ringen
- * 2 eetlepels olijfolie
- * 3 kruidnagels
- * 1 groot laurierblad
- * 100 g gewassen rozijnen
- * 250 g vegetarische gehaktballetjes
- * 1 kg kruimige aardappels, geschil
- * circa 100 ml kokendhete melk
- * 400 g winterpostelein

Bereidingswijze

Fruit de uien zachtjes 3 minuten in de olie. Voeg de kruidnagels, het laurierblad, de rozijnen, 100 ml water en wat zout en peper toe en stoof alles heel zachtjes 20 minuten. Voeg de gehaktballetjes toe en stoof alles nog 10 minuten.

Kook intussen de aardappels in ca. 25 minuten gaar. Giet ze af, voeg de kokende melk en de boter toe en stamp de aardappel tot puree.

Schep de postelein door de puree en breng op smaak met zout



Bron : Smaakmakend