

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein (8.5€)

Prei: de Lochting
 Wortelen: Inagro
 Witloof: de Elzerij
 Schorseneer: België
 Wortelpeterselie: de Lochting

Bio groenten groot (14€)

Prei: de Lochting
 Witloof: de Elzerij
 Winterpostelein oms: Agrecon
 Wortelpeterselie: de Lochting
 Aardpeer: de Lochting
 Raap blauw: de Lochting
 Rode biet: de Lochting

Bio groenten en fruit maxi (13€)

Winterpostelein oms: agrecon
 Schorseneer: België
 Spruiten: de Lochting
 Raap blauw: de Lochting
 Savooi: de Lochting
 Kiwi
 Appel topaz
 Clementines

Bio groenten en fruit mini (10€)

Wortelen: Inagro
 Winterpostelein oms: Agrecon
 Spruiten: de Lochting
 Raap blauw: de Lochting
 Savooi: de Lochting
 Clementines
 Peer conference oms

Fruit (10€)

Banaan fairtrade
 Appel topaz
 Clementines
 Peer conference oms

Aardappel 5 kg:(7.82€)**Ajuin bio: 3 kg (5.3€)**

Alles van gecontroleerd
 biologische oorsprong

2017...

2017! Al weer een jaartje verder. Hoe ouder men wordt, hoe sneller de jaren voorbij vliegen. Wetenschappelijk kan dit niet, maar toch voelt het zo aan.

Het volledige team van De Lochting wenst jullie een fantastisch 2017!

Een nieuw jaar vol grote dromen en intens genot van kleine dingen.

2016 was voor onze vzw een spannend en bewogen jaar! Een aantal nieuwe initiatieven werden opgestart, extra velden en serres werden omgeschakeld naar bio en we starten in samenwerking met Westlandia met de teelt van bio witloof. Onze logistieke afdeling werd geherstructureerd en verhuisde naar een ruimere loods in de buurt. Ook mochten we een aantal nieuwe collega's verwelkomen.

En dit alles probeerden we te realiseren vanuit onze eerste doelstelling: onze doelgroep een aangename werkplek aanbieden met de nodige zorg en omkadering.

2017 belooft even betekenisvol te worden. We vieren de 20ste verjaardag van de Lochting!

Wordt vervolgd!

Witlof in bladerdeeg met pittige kaas.

Ingrediënten: 4 pers

- 8 struikjes witlof
- 8 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- 6 zongedroogde tomaten op olie, heel fijngesneden
- 150 g versgemalen Zaanlander kaas pikant (deli-afdeling)
- 4 tomaten
- 4 eetlepels balsamicodressing

Bereiden:

Oven voorverwarmen op 200 °C. Witlof schoonmaken, kern verwijderen en 5 min. koken.

Bladerdeeg laten ontdooien.

Witlof goed laten uitlekken en droogdeppen. Lof op bladerdeeg leggen en bestrooien met zout en peper. Fijngesneden tomaten en 3/4 deel van kaas over lof verdelen. Bladerdeeg dichtvouwen en met behulp van vork goed dichtdrukken. Bladerdeegpakketjes met rest van kaas bestrooien en in midden van oven in ca. 20 min. gaar en goudbruin bakken. Intussen tomaten in plakjes snijden en met dressing mengen. Witlofpakketjes met tomatensalade serveren.

