



inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein (8.5€)

Winterpostelein oms: Agrecon
Aardpeer: de Lochting
Savooi: de Lochting
Raap blauw: de Lochting
Knolselder: het Zilverleen

Bio groenten groot (14€)

Wortelen: Inagro
Witloof: de Elzerij
Schorseneer: België
Oesterzwam: Pleurico
Savooi: de Lochting
Rode kool: het Zilverleen
Knolselder: het Zilverleen

Bio groenten en fruit maxi (13€)

Prei: de Lochting
Wortelen: Inagro
Witloof: de Elzerij
Pastinaak: de Lochting
Rode kool: het Zilverleen
Banaan fairtrade
Sinaas moro
Peer conference oms

Bio groenten en fruit mini (10€)

Prei: de Lochting
Witloof: de Elzerij
Schorseneer: België
Pastinaak: de Lochting
Rode kool: het Zilverleen
Banaan fairtrade
Appel topaz

Fruit (10€)

Kiwi
Sinaas moro
Appel topaz
Clementines

Aardappel 5 kg: (7.82€)

Ajuin bio: 3 kg (5.3€)

Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong

De winter op het veld en in de serres

We zijn ondertussen putteke winter zoals dat gezegd wordt. Het ziet er helemaal anders uit dan zes maanden geleden en ook het werk is anders. De enige continue factor is dat we prei rooien en kuisen.

Aangezien het volgende week gaat vriezen, vraagt ook dat enige zorg. Als de grond bevroren is, kan er geen prei uitgereden worden en gaan de bladeren van de prei mogelijk verkleuren. Dus zijn we vandaag met een ploeg mensen een deel van de prei een jas gaan geven, afdekken met doek. Ook volgende week kan er dan nog geoogst worden. De savooi en de spruitjes worden allemaal geoogst zodat ze geen vriesschade krijgen.

En dan is het rustig, waar er in de zomer een drukke activiteit heerst en er bijna altijd teveel wiewerk is in verhouding met het aantal werknemers, is het onkruid nu heel traag. Enkel de vogelmuur komt traag boven piepen. Maar niet alleen het onkruid is traag. De winterpostelein en veldsla nemen deze dagen volop hun tijd om uit te groeien tot lekkere, sappige blaadjes. Traag, op een winters tempo. En wij hebben de tijd om dingen terug op orde te zetten en ons voor te bereiden op een zomer die weer gonst van activiteit.

Schorsenerenbeignets

Ingrediënten 4 pers

750 gram schorseneren, scheutje azijn, 750 milliliter olie om in te frituren
125 gram bloem, 150 milliliter water, 2 theelepels bakpoeder, 1 ei
lepel ouzo of pernod, halve theelepel laurierpoeder, halve theelepel oregano
bosje platte peterselie, citroen, peper & zout

Bereiding:

Maak de schorseneren schoon en snijd ze in stukje van 7-9 centimeter. Leg ze in water met citroensap of wat azijn. Kook ze in 10 tot 20 minuten beetgaar en giet ze af. Meng ondertussen bloem, ei, bakpoeder, ouzo, laurierpoeder, oregano en wat zout in een kom. Klop het, terwijl je het water langzaam erbij giet, tot een stevig beslag zonder klontjes.

Schorsenerenbeignets frituren Verwarm nu de frituurpan of verhit 750 milliliter olie in een gewone pan om in te frituren. Ik heb olijfolie gebruikt en dat was erg lekker maar zonnebloem- of arachideolie moet ook prima werken. Doe een stukje schorseneer in de olie om te testen of de olie op de juiste temperatuur is. Als het stukje bruist in de frituurolie dan is de olie warm genoeg. Probeer het nu op temperatuur te houden maar let op dat het niet te heet is. Dan gaat het walmen. Leg de stukken schorseneer in de beslagkom en leg ze daarna in de frituurpan. Frituur de stukjes totdat ze mooi goudbruin zijn. Leg ze op een bord met een stuk keukenpapier. Frituur aan het einde een paar takjes peterselie en garneer hier het bord mee. Serveer met partjes citroen. Eet smakelijk!

