

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein (8.5€)

Kerstomaat: de Lochting
 Prinsesse boon: Lescauwaet
 Courgettes: België
 Tomaat: België
 Rode biet: België

Bio groenten groot (14€)

Kerstomaat: de Lochting
 Zomerprei: de Lochting
 Komkommer: België
 Courgettes: België
 Snijbiet oms: Agrecon
 Groene selder: België
 Tomaat: België

Bio groenten en fruit maxi (13€)

Kerstomaat: de Lochting
 Champignon wit : chamrova
 Eikenbladsla: de groene grond
 Komkommer: België
 Venkel: België
 Pruim
 Sinaas azahar
 Druif Victoria

Bio groenten en fruit mini (10€)

Wortelen: België
 Kerstomaat: de Lochting
 Paksoy: België
 Eikenbladsla: de groene grond
 Venkel: België
 Pruim
 Druif Victoria

Fruit (10€)

Sinaas azahar
 Perzik geel
 Druif Victoria
 Meloen galia

**Bio Aardappelen: Frieslander
5.91€/3kg**

Alles van gecontroleerd
 biologische oorsprong

VERLOF

Verlof, een woord met zoveel draagkracht, waar iedereen elk jaar zo naar uitkijkt. Voor velen is het reeds zover, en is men reeds aan het genieten van een welverdiende rust. Hier, in de Lochting, lossen we elkaar af, want het werk gaat door. Plantjes wachten niet om te groeien en geteeld te worden, tot het verlof voorbij is, en heerlijk fruit blijft niet liggen tot het tijd is om uitgevoerd en verorberd te worden...

Maar ieder krijgt zijn moment, en daar zien wij ook naar uit.

Ondertussen zijn we aan onze laatste levering toe op 24 juli, om dan opnieuw met volle moed en intenties terug te starten op 21 augustus.

Aan iedereen een super 'congé' toegewenst!

**Ingelegde Kerstomaatjes**

Ingrediënten: Voor 2 potten met een inhoud van 500 ml. Houdbaar: ca.1 jaar.

500 gr kerstomaatjes, 2 grote uien, 8-10 teentjes knoflook, 50 gr groene olijven, 50 gr zwarte olijven - beide met pit, 2 el. kruidnagels, ca. 300 ml Basilico- olie.

Bereidingswijze

Tomaten schoonmaken, wassen en met keukenpapier voorzichtig droogdeppen. Ui en knoflook pellen. Ui in ringen snijden. Tomaten, uiringen, knoflook en olijven over schone potten verdelen. Ze moeten voor 2-3 deel gevuld zijn. olie erover schenken tot de groenten volledig bedekt zijn. Met schroefdeksel of inmaakcellofaan goed afsluiten.

