

## inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

**Bio groenten klein:**

Gekleurde wortel: Nederland  
Koolrabi: de lochting  
Chinese kool: zilverleen  
Ijsbergsla: de groene grond  
Trostomaat: België

**Bio groenten groot**

Snijbiet: de lochting  
Chinese kool: zilverleen  
Ijsbergsla: de groene grond  
Groene selder: de groene grond  
Rode biet: de lochting  
Trostomaat: België  
Broccoli

**Bio groenten en fruit maxi:**

Komkommer: België  
Ijsbergsla: de groene grond  
Groene selder: de groene grond  
Trostomaat: België  
Broccoli  
Appel topaz  
Meloen galia

**Bio groenten en fruit mini:**

Gekleurde wortel: Nederland  
Snijbiet: de lochting  
Ijsbergsla: de groene grond  
Groene selder: de groene grond  
Trostomaat: België  
Banaan  
Appel topaz

**Bio fruit:**

Banaan  
Appel topaz  
Meloen galia  
Pompelmoes roze

Alles van gecontroleerd  
biologische oorsprong

**Drukke tijden**

De drukte in de serre is al een tijd aan de gang en nu volgen de werkzaamheden op het "volle veld" ook op een hoog tempo. Van half april tot half juli planten we elke week gemiddeld 50000 planten prei. In deze plantingen moet aanvankelijk elke week minstens één maal mechanisch geschoffeld worden. Hoe beter dit lukt, hoe minder we later handmatig moeten onkruid verwijderen. Door de huidige droogte zijn de omstandigheden erg goed om de mechanische onkruidbestrijding goed te laten lukken. De spruiten zijn ondertussen ook al goed aan de groei. Dit enkel dankzij de bedekking met wildnetten gezien twee dagen na planten het hele veld al zeer grondig kaalgevreten werd door de duiven. Hopelijk komen de natuurlijke vijanden gauw in voldoende aantal terug om deze plaag te beperken. Vorige week werd de eerste pastinaak, paarse wortel en wortelpeterselie gezaaid. Momenteel zijn we deze aan het beregenen om een homogene opkomst te verkrijgen. Dergelijke opkomst geeft voordelen voor het latere schoffelwerk. Tegelijkertijd zijn we het onkruid aan het branden vooraleer deze gewassen boven de grond komen. In de ideale situatie doe je dit op de dag nét voor het gewas boven de grond komt.

**DE LEKKERSTE IJSBERGSLA**Ingrediënten: 4 pers.

- 1/2 krop ijsbergsla -1 kleine ui of sjalotje -
- 1 kleine zoetzure appel - 3 middelgrote zoetzure augurken -
- 100 g achterham in reepjes -100 g jong belegen kaas in reepjes -
- 50 g geroosterde walnoten -
- 50 g gewassen en uitgelekte rozijnen -

Dressing:

- 1 eetl witte azijn - 3 eetl zonnebloemolie -
- 1 eetl mayonaise - 2 theel mosterd -
- 1/2 eetl honing of ander zoetmiddel -

Voorbereiding:

- Was de ijsbergsla en snij deze in reepjes.
- Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij deze in kleine blokjes.
- Snij de augurkjes in kleine blokjes. Breek de walnoten in wat kleinere stukjes.

Bereidingswijze:

- Maak de dressing.
- Doe alle ingrediënten in een kom en vermeng deze met de dressing.

**GEGRATINEERDE IJSBERGSLA**Ingrediënten: 4 pers

- 1 fijngesneden ijsbergsla, 30 gr boter, 150 gr spekjes, 1 el citroensap, zout,

Voorbereiding

- Stoof de ijsbergsla in boter. Schep er de uitgebakken spekjes citroensap en zout naar smaak door. Verdeel het mengsel in een ovenschotel en strooi er de kaas over.

Bereidingswijze

- Laat het gerecht onder de hete grill een mooi bruin korstje krijgen.

Serveertips

- Lekker met gekookte aardappelen en een gehaktballetje