

## inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

### Bio groenten klein:

Wortelen: divers  
Rode biet: divers  
Wortelpeterselie: divers  
Veldsla: de lochting  
Bloemkool: Frankrijk

### Bio groenten groot:

Prei: de lochting  
Aardpeer: de lochting  
Boerekool: de lochting  
Spruitjes: de lochting  
Winterpostelein: de lochting  
Bloemkool: Frankrijk  
Rode biet: divers

### Bio groenten en fruit maxi:

Prei: de lochting  
pastinaak: de lochting  
Witte kool: het zilverleen  
Stoofappel reinette  
Bloemkool: Frankrijk  
banaan  
mango

### Bio groenten en fruit mini:

Prei: de lochting  
Wortelen: divers  
Witte kool: het zilverleen  
Stoofappel reinette  
Bloemkool: Frankrijk  
Banaan  
Sinaas moro

### Bio fruit:

banaan  
Appel topaz  
Mango  
Sinaas moro

**Aardappel Nieuw:** 5 kg  
5.88€

**Ajuinen Nieuw:** 3kg  
5.31€

Alles van gecontroleerd  
biologische oorsprong

### Spruiten en boerekool moeten echt wel lekker zijn ...

Als we zien met welke overgave de duiven zich richten op onze spruiten en boerekool dan moeten deze echt wel lekker zijn! We zijn van oordeel dat ieder levend wezen aan voedsel moet kunnen geraken, maar momenteel is het er toch een beetje over. Normalerweise dekken we in het voorjaar, direct na het planten de verschillende aanplantingen af met wildnetten om deze te beschermen tegen duiven- en vogelvraat. We hadden niet echt verwacht dat we dit in volle winter ook nog eens zouden moeten herhalen. Niks leukers dan bij vrieskou in volle veld met netten te sleuren .. Je krijgt er wel heerlijk warm door, behalve de handen dan, die een redelijke ontdooiperiode kunnen gebruiken. Maar bon, als dat de enige weg is om verder te kunnen oogsten, dan hebben we dit er graag voor over! En we hopen dat de boerekool en de eerste spruiten na de winterprik, ook voor jullie echt smaken !

### Preisoep met kaaskorstjes (4 personen)

3 l kippen- of groentebouillon, 4 uien, 3 aardappelen (loskokend)  
4 stronkjes preien, 2 teentjes look, 4 takjes tijm, 4 blaadjes laurier  
1 eetlepel mosterd, enkele scheutjes room, klontje boter, peper, zout  
de kaascroutons, 120 g oude boerenkaas (brokkelkaas, type 'Reypenaer')  
8 sneetjes wit toastbrood, scheutje olijfolie

#### Bereiding:

##### *de preisoep*

Ontdooi en verwarm een flinke portie groente- of kippenbouillon. Je kan natuurlijk ook verse bouillon maken. Pel de uien en de look. Kneus de tenen knoflook en snij de de uien grof. Snij de wortelstukken en het donkerste loof van de prei. Snij elke stam prei overlans in twee en spoel ze onder stromend water. Laat het water tussen de compacte bladeren van de groente stromen, zodat zandkorrels of restjes aarde verdwijnen. Smelt een klont boter in een grote stoofpot of een soepketel op een matig vuur. Stoof de stukken ui zacht in de hete boter. Voeg ook tenen look toe en roer af en toe. Stoof de uien glazig, zonder ze te bakken. Snij de prei in stukjes. Schil de aardappelen en snij ze in grote stukken. Stoof de stukken prei en aardappel mee met de uien. Verzamel takjes tijm, blaadjes laurier en bind ze met keukentouw tot een bouquet garni. Schenk na enkele minuten de bouillon in de pot en zet het deksel gekanteld op de pot. Laat de soep 20 minuten pruttelen op een zacht vuur.

##### *de kaascroutons*

Verwarm de oven voor tot 185°C.

Stapel enkele sneetjes wit toastbrood op elkaar en snij de korstjes weg. Snij het broodkruim vervolgens in gelijke vierkantjes van een dikke centimeter breed. Leg de stukjes brood op een hoopje op een ovenschaal. Druppel er een scheutje olijfolie over. Snij de korstjes van het stuk oude kaas en rasp een laag van de brokkelkaas over de hoop broodstukjes. Meng alles voorzichtig (en met propere handen) en verdeel de broodstukjes met kaas gelijkmatig over de bodem van de ovenschaal.

Bak de korstjes in de oven van 185°C gedurende ongeveer 15 minuten. Schud ze regelmatig even op, zodat ze gelijkmatig krokant bakken en kleuren. Schuif nadien de ovenschaal uit de oven, zodat de croutons geen kans krijgen om te verbranden.

##### *afwerken en serveren*

Vis het kruidentuiltje uit de soep en mix ze glad met de staafmixer. Kruid de soep met voldoende peper van de molen en zout. Schep de mosterd in de soep en mix ze een tweede keer. Druppel in de porties verse soep een lepeltje room. Strooi er kaaskorstjes bovenop en eventueel nog een extra beetje geraspte brokkelkaas.