

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein (8.5€)

Prei: de Lochting
 Warmoes: de groene grond
 Eikenbladsla: de groene grond
 Courgette: Belorta
 Tomaten: de Lochting

Bio groenten groot (14€)

Wortelen: België
 Warmoes: de groene grond
 Eikenbladsla: de groene grond
 Tomaten: de Lochting
 Cherry tomaten: de Lochting
 Koolrabi oms: Agrecon
 Champignon kastanje: Chamrova

Bio groenten en fruit maxi (13€)

Wortelen: België
 Warmoes: de groene grond
 Eikenbladsla: de groene grond
 Courgette: Belorta
 Tomaten: de Lochting
 Banaan
 Druif victoria
 Ananas

Bio groenten en fruit mini (10€)

Prei: de Lochting
 Warmoes: de groene grond
 Eikenbladsla: de groene grond
 Courgette: belorta
 Tomaten: de lochting
 Kiwi
 Druif victoria
 Meloen galia

Fruit (10€)

Banaan
 Druif victoria
 Appel delbar
 ananas

Aardappel bio : 2.5kg (5.54 €)**Ajuin bio: 3 kg (5.3€)**

Alles van gecontroleerd
 biologische oorsprong

Zomerperiode

Augustus loopt op zijn einde en we zijn blij dat de onkruidbestrijding op de akkers ondertussen goed gevorderd is. De onkruidbestrijding gebeurt zowel mechanisch als handmatig. De mechanische onkruidbestrijding gebeurt met een tractor en een schoffelbalk. Daar zijn elke dag vier mensen mee in de weer gezien we altijd trachten met twee tractoren te werken. Het onkruid dat dan nog overblijft moet met de hand verwijderd worden. Hiervoor is er gedurende de zomer elke dag een ploeg bezig met vijf à tien man. Nog een paar weken en we kunnen beginnen aan de eerste oogsten!

De serres staan ondertussen ook al goed gevuld zodat we kunnen beginnen oogsten als de vakantie gedaan is. Ook daar is er steeds de strijd met het onkruid maar hier hebben we het voordeel dat we heer en meester zijn over de regen en we dus beter dan buiten het werk kunnen plannen. Dat de oogst hier ook goed moge zijn als beloning voor de inspanningen van de afgelopen maanden.

Meloen-ananassaladeIngrediënten: 4 pers

- 2 limoenen (schoongeboend)
- 100 g kristalsuiker
- 1 bakje munt ((15 g), alleen de blaadjes)
- ½ galiameloen (pitjes verwijderd)
- ½ ananas (geschild)
- 2 passievruchten (gehalveerd)

Bereiding:

- Rasp de groene schil van de limoenen en pers de vruchten uit. Doe het rasp en sap in een steelpan samen met de suiker en 100 ml water. Breng aan de kook en laat 5 min. inkoken tot een siroop. Laat 10 min. afkoelen.
- Breng ondertussen 2 liter water aan de kook.
- Doe de muntblaadjes in een zeef en schenk het kokende water erover.
- Spoel de blaadjes af met koud stromend water. Laat uitlekken, voeg toe aan de siroop en pureer met de staafmixer.
- Halveer en schil de meloen en snijd het vruchtvlees in plakjes.
- Halveer de ananas in de lengte, verwijder de harde kern en snijd het vruchtvlees in plakjes. Verdeel de meloen en ananas over een schaal.
- Haal met een theelepeltje het vruchtvlees uit 1 passievrucht en verdeel over het fruit.
- Besprenkel de salade met de siroop en leg de 2 overgebleven passievrucht-helften erop.
- Lekker met citroensorbetijs.

Tip:

- U kunt de fruitsalade 2 uur van tevoren bereiden. Schenk vlak voor het serveren de siroop erover.

