

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein (8.5€)

Eikenbladsla: de groene grond
 Andijvie: de groene grond
 Courgette: inagro
 Chinese kool: het zilverleen
 Rode kool: het zilverleen

Bio groenten groot (14€)

Wortelen: inagro
 Eikenbladsla: de groene grond
 Bloemkool: inagro
 Courgette: inagro
 Boerekool: de lochting
 Raap blauw: de lochting
 Stoofappel: de lochting

Bio groenten en fruit maxi (13€)

Prei: de lochting
 Wortelen: inagro
 Andijvie: de groene grond
 Warmoes: de lochting
 Chinese kool: het zilverleen
 Banaan
 Appel jonagold
 Druif italia

Bio groenten en fruit mini (10€)

Warmoes: de lochting
 Bloemkool: inagro
 Pompoen: 't Haaghof
 Rode biet: België
 Stoofappel: de lochting
 Banaan
 Druif italia

Fruit (10€)

Appel jonagold
 Druif italia
 Peer
 Pruim geel

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

Alles van gecontroleerd
 biologische oorsprong

Druk, Drukker, Drukst

Hmmm.... Een titel die al meerdere keren voor de nieuwsbrief gebruikt werd. Zoals vaak zijn het terug hectische tijden in de Lochting. Hebben we het dit jaar al anders gekend? Weinig, maar daarvoor kunnen we alleen maar dankbaar zijn.

Deze week en de voorbije septembermaand zijn (en waren) we druk in de weer met de verhuis van onze logistieke afdeling. Vorige winter ondervonden we reeds dat onze koelcellen en werkruimtes wat krap werden. Er bewoog reeds veel voor ons in 2016, we sloten nieuwe partnerships en namen extra velden en serres in gebruik voor de productie van groenten in omschakeling. Dus deze nieuwe werkplaats komt er niet te vroeg. En zoals bij elke verhuis duiken er plots kleine problemen en soms iets grotere vraagstellingen op. Verpakkingsmachines die niet meer willen opstarten, materiaal die nog op verschillende vestigingen staat, ruimtes die een andere bestemming krijgen, procedures die veranderen... Niets erg, gelukkig! En dankzij de flexibiliteit van de collega's en de organisatie allemaal op te lossen.

Vrijdagnamiddag huldigen we het extra magazijn in en komen we samen met alle collega's van de verschillende afdelingen. Ondertussen al een grote bende. Een ideaal moment om 'de werkrush' even stil te leggen en er een gezellig moment met de collega's van te maken

Andijvierolletjes.Ingrediënten: 4 pers

- 2 el olijfolie
- 1 ui
- 300 g rundergehakt (of veggie gehakt)
- 70 g tomatenpuree (blikje 70 g)
- 2 tl oregano
- 1 krop andijvie

Bereiding:

Schil en snipper de ui. Verhit de olie en fruit de ui 3 minuten. Voeg het gehakt toe en bak in 4 min. rul. Voeg de tomatenpuree en oregano toe. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Haal de balderen andijvie van de krop af. Dompel de andijviebladeren 30 sec. in kokend water. Verdeel het gehakt over 8 bladeren en rol op. Lekker met aardappelpuree.

