

# NIEUWS VAN HET LAND

Februari, 2016

## PAKKETINHOUD

### WEEK 8

- rode kool
- uien
- pompoen groen
- bleekselderij
- knoflook

## FEBRUARI EN MAART ROEREN HUN STAART

De laatste week van februari brengt ons 'geschenken' vanuit de hemel: regen, hagel en soms natte sneeuw zijn neergedaald over de tuinderij, slepen met slangen en dompelpompen waren dus de eerste werkzaamheden...

Als het regent dan kan er binnen gelukkig nog geklust worden: de spitsfrees krijgt een nieuwe laag verf en de werkplaats is tijdelijk omgetoverd tot spuiterij...of beter gezegd, ververij.

Er wordt weer wat vrieskou verwacht de komende dagen dus dat betekent meestal droog weer: een koude zonovergoten dag met een strakblauwe hemel is toch heerlijk? Daar maken we dan ook dankbaar gebruik van: er moet mest worden uitgereden over het land en de eerste rijen zijn al aangebracht.



---

*De winterschilder...*

---



Een beeld uit vervlogen tijden...

## RECEPT VAN WEEK 8

Een lekker recept deze week: uiensoep maar dan net even anders: in een bouillon met witte wijn...



### BOUILLON MET WIJN EN UIEN

#### Basisrecept voor 4 personen:

- 300 gram sjalotjes of kleine uien
- 1,5 eetlepel boter
- 1 teentje knoflook
- zout, peper
- 4 eetlepels geschaafde amandelen
- 0,5 stokbrood
- 1 (uien)bouillon tablet
- 1 deciliter droge witte wijn
- 3 eetlepels slagroom
- 100 gram geraspte gruyere kaas

#### Bereidingswijze:

Sjalotjes in dunne ringen snijden, boter laten smelten en de sjalotjes rustig aanbakken in een pan. Knoflook er boven uit persen. Zout en peper toevoegen. Op matig vuur in 20 minuten bruin bakken. In een droge koekenpan de amandelen goudbruin roosteren. Van stokbrood 8 sneetjes snijden. Grill voorverwarmen op de hoogste stand.

In pan 7 deciliter water aan de kook brengen. Hierin het bouillon tablet oplossen. Van vuur af de, al roerende, wijn en slagroom toevoegen. Bouillon over 4 ovenvaste soepkoppen schenken.

Achtereenvolgens over de kommen verdelen: stokbrood, uimengsel en Gruyère. Op rooster vlak onder de grill schuiven. Kaas in ongeveer 3 minuten goudbruin laten worden. Amandelen er over strooien. Direct serveren. Tot volgende week!

#### Contact opnemen

Biologische tuinderij Ut Rooie Bietje  
Koningshoeven 62  
5018 AB Tilburg

Winkel open op donderdag van 11:00 –  
16:00 uur, vrijdag van 9:30 – 16:30 uur  
en zaterdag van 10.00-13.00u

T 013 543 14 39

Utrooiebietje@smo-traverse.nl

www.utrooiebietje.nl

