



Ut rooie bietje

Biologische Tuinderij

NIEUWS VAN HET LAND

Maart, 2016

PAKKETINHOUD

WEEK 10

- zuurkool
- venkel
- prei
- aardappelen
- citroen

OVER HOUT EN SNIPPERS

Er was weer genoeg te snoeien dit jaar: vroeg begonnen met de knotwilgen om er mooie dingen mee te maken en aan de achterkant hebben we de groenstrook eens flink aangepakt. Zoals het aloude gezegde gaat: licht en lucht geeft vrucht! Dat beloofd dus een goede oogst te worden, voornamelijk voor de vogels...

Al dat snoeihout wordt vandaag omgezet in houtsnippers, een mooi materiaal om paden te maken en de grond wat luchtiger te maken- geen overbodige luxe hier op de natte tuinderij.

Uiteraard staat er deze week nog meer op het programma: zaaien, oogsten (jawel, de laatste boerenkool gaat van het veld) en er valt altijd wel iets op te ruimen.

Ook is de potgrond net gearriveerd: mooi biologisch basismateriaal voor de zaaisels en de stekken en vanaf morgen zijn de zakken van 40 liter ook te koop in de winkel! We hebben afgelopen jaar diverse keren de vraag om potgrond gehad dus dat willen we jullie zeker niet onthouden, zegt het voort!



Van dik hout maakt men houtsnippers...

De laatste winterkost verdwijnt van het land en we maken ons op voor de verrassingen van de lente. Daarom deze week nog maar eens zuurkool in het pakket en aardappelen voor een stampot omdat het nog kan. Venkel, prei en citroen complementeren het feestje en zoals jullie van ons gewend zijn doen we hieronder weer een suggestie voor wat lekkers....



ZET DE OVEN MAAR VAST AAN...

Want we hebben een lekker ovengerecht gevonden: gevulde venkelschuitjes! Een makkelijk recept waaruit weer blijkt dat eenvoud vaak troef is...



GEVULDE VENKELSCHUITJES

Basisrecept voor 4 personen:

- •2 venkelknollen
- 1 teentje knoflook
- 4 eetlepels fijngesneden peterselie
- 2-3 tomaten
- 1 theelepel tijmblaadjes
- 5 theelepels geraspte oude boerenkaas
- 5 eetlepels gedroogd, verkruimeld witbrood

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 225 c. Haal van elke venkelknol de 4 grote buitenste rokken (bladeren) los. Kook de venkelrokken in ruim kokend water tot ze beetbaar zijn. Snijd de rest van de venkel in heel kleine blokjes en bak de blokjes venkel samen met de knoflook 5-10 minuten op zacht vuur in de olie. Voeg twee eetlepels peterselie en de tomaatblokjes toe en breng op smaak met zout en peper. Vul de venkelrokken met dit mengsel (snijd eventueel een klein stukje van de venkelrokken, zodat ze goed blijven staan) en leg ze in de ovenschaal. Meng 2 eetlepels peterselie met de tijm, kaas en broodkruim en breng dit mengsel op smaak met zout en peper. Strooi het broodkruimmengsel over de gevulde venkel, druppel er nog wat extra olijfolie over en bak de venkel in +/- 20 minuten in het midden van de oven tot de bovenkant gegratineerd is. En smullen maar!

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

