



Ut rooie bietje

Biologische Tuinderij

NIEUWS VAN HET LAND

Maart, 2016

LEKKER OP DE TREKKER

Het droge weer zorgt ervoor dat we met grof geweld aan de slag kunnen op het land: onze trouwe metgezel 'Urbie' gaat de komende tijd uren maken om het land klaar te maken voor de nieuwe gewassen. Frezen en eggen is het credo en we kunnen daarna met de hand en hark de bedden afwerken. Heerlijk werkje met het voorjaarszonnetje aan de hemel!

Deze week komen de eerste plantjes binnen en worden eerst nog even in de tunnels gezet om ze straks uit te planten op de bedden. De middelste tunnel staat al vol met gewasjes, wat een prachtig gezicht!

Her en der zijn al paden voorzien van een verse laag houtsnippers en dat ziet er meteen fris uit. De voortuin krijgt ook paden van houtsnippers en wordt verder klaar gemaakt om dit jaar weer een weelde van bloemen en kruiden te krijgen!

PAKKETINHOUD

WEEK 11

- Paksoi
- Sla mix
- komkommer
- knolselderij
- winterpeen



Slalala, het is weer tijd voor sla!



NIET MOKKEN, LEKKER WOKKEN!

Zoals gezegd een salade deze week en een lauwwarme variant: gewokte paksoi met frisse blaadjes sla, komkommer en pinda's...



SALADE MET PAKSOI

Basisrecept voor 4 personen:

- 1 paksoi
- halve komkommer
- halve krop sla (eigen voorkeur)
- 150 gr taugé
- handje pinda's
- 1 teentje knoflook
- 3 eetlepels sesamzaadjes
- 2 eetlepels zoete sojasaus
- 1 eetlepel zoute sojasaus
- zout, peper

Bereidingswijze:

Snij het witte gedeelte van de paksoi in dunne reepjes, het groene gedeelte mag wat grover gesneden worden. Snij met een kaasschaaf dunne linten van de komkommer en zet apart (wil je de komkommer helemaal speciaal maken: giet er dan een mengsel van hete azijn en suiker over en laat afgedekt staan, een heerlijke zoetzure variant!). Breng water aan de kook (waterkoker is handig), leg de taugé in een zeef en overgiet met het kokende water. Zo wordt deze kort geblancheerd en behoudt zijn bite. Zet apart. Verhit in een wok een eetlepel olie en bak hierin kort de pinda's aan, na 1 minuut de fijngesneden knoflook toevoegen en enkele seconden mee wokken. Voorkom dat de knoflook te donker wordt want dan wordt hij bitter. Stort de inhoud uit op keukenpapier en zet de wok terug op het vuur. Wok nu de paksoi een halve minuut en bestrooi met de sesamzaadjes. Maak de dressing door de vloeistoffen te mengen en kruid af met peper en zout. Meng alle ingrediënten van de salade en giet op het laatste moment de dressing erover. Heerlijk met gebakken zalm of als maaltijdsalade!

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