



# Ut rooie bietje

Biologische Tuinderij

## NIEUWS VAN HET LAND

Maart, 2016

### PAKKETINHOUD

#### WEEK 9

- witte kool
- boerenkool
- rode peper
- pastinaak
- kastanje  
champignons

### DE LAATSTE STUIPTREKKING

Koud was het gisteren, de nachtvorst had de grond omgetoverd in een plaat zo hard als beton en een deken van rijp lag over de tunnels. Mooi gezicht en wellicht de laatste stuiptrekking van de winter, vandaag begon de dag met maartse buien...

Zaaien, verspenen en uitplanten in de tunnels zijn zo wat kreten die deze week worden geroepen. Raapsteel en radijs zijn al uitgezaaid en de tweede lichterij knoflook staat met de voetjes in de aarde. Zo worden langzaam de bedden in de tunnels gevuld en elk groen sprietje leven dat boven de grond uitkomt krijgt een applaus en bezorgd ons een glimlach op de mond!

Buiten wordt er opgeruimd en gevlochten met takken: de laatste bouwsels ontstaan want volgende week maakt de versnipperaar een einde aan de grote hoop snoeiafval en komt de kippenren weer vol in zicht.



---

### *Iemand een kool stoven...*

---

Een 'kolig' pakket deze week met boerenkool en witte kool als voornaamste lijsttrekkers. De vorst is al enkele keren over de boerenkool gegaan dus optimaal van smaak! En het is echt de laatste keer dus dat willen we jullie zeker niet onthouden! Omdat we zowel rode als groene boerenkool hebben staan kan het dus zijn dat er 2 kleuren boerenkool in het pakket te vinden zijn. Dezelfde smaak en bereiding dus dat zal zijn weg wel gaan vinden. We maken het pretpakket compleet met prachtige pastinaak, rode peper en kastanjechampignons en van de laatste doen we er een receptje bij.



### **BAKKEN EN BRADEN**

Op zijn Italiaans deze week: een heerlijke risotto met kastanjechampignons! Uiteraard is dit een basisrecept: doe een beroep op je eigen creativiteit en wissel af met verschillende groenten.



## **RISOTTO MET CHAMPIGNONS**

### **Basisrecept voor 2 personen:**

- 200 gram risottorijst
- 600 milliliter bospaddestoelenbouillon
- 125 gram kastanjechampignons
- 1 rode ui
- 2 stelen bleekselderij
- 1 klein blikje mais
- 1 rode peper
- klontje boter
- parmezaanse kaas
- zwarte peper
- bladpeterselie

### **Bereidingswijze:**

Snij de rode ui fijn. Snij ook de champignons, bleekselderij en rode peper zeer fijn. Fruit de ui aan, daarna champignons, bleekselderij en rode peper erbij. Voeg de risottorijst toe en laat deze glazig worden. Vervolgens pas je de basisbereiding van risotto toe. Als het gaar is voeg je een blikje maïs toe. Je maakt de risotto af met een klontje boter, Parmezaanse kaas, zwarte peper en fijngesneden bladpeterselie

### **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