



# Ut rooie bietje

Biologische Tuinderij

## NIEUWS VAN HET LAND

Januari, 2016

### DE ALLEREERSTE NIEUWSBRIEF

Nieuwe ronde, nieuwe kansen en een nieuw begin: laten we dus starten met iedereen het beste te wensen voor het nieuwe jaar: alle goeds voor 2016 in goede gezondheid en met veel geluk en liefde!!!

Het jaar van de aap, volgens de Chinese dierenriem en dat beloofd wat! Apen zijn de genieën van de Chinese dierenriem. Ze leven in groepen, zijn intelligent en geestig. Niets is voor hen te moeilijk. En als het wel te moeilijk is, zullen ze doorgaan tot het barst. Ze zijn vindingrijk, houden van uitdagingen, hebben respect en hebben inzicht in zaken. Als apen zich ergens voor inzetten, worden ze steeds beter...

Waar zijn wij dit jaar mee gestart: zaden sorteren, verder gegaan met wilgen vlechten, aardappels rooien en sorteren en de bordjes geschilderd die de bedden markeren.

En onze Erik heeft zich lekker uit kunnen leven op zijn trouwe metgezel, de Steyr trekker. Het eens zo weelderig begroeid stukje land rechts achterin is in een paar baantjes omgetoverd tot een strak geploegd veldje!

### PAKKETINHOUD

#### WEEK 1

- Aardpeer
- Aardappels
- Andijvie
- Rode bietjes
- Citroen

Recente foto's volgen nog, de gsm van ondergetekende moet nog wennen aan het nieuwe jaar...



---

*Yeah, yeah, we're the monkeys!*

---



## WEEKRECEPT

Zoals jullie kunnen zien zitten er deze week aardperen in het pakket, een heerlijke groente die de hele winter nog te oogsten is en uitblinkt door de krokante bite en de heerlijke zoete, iets nootachtige smaak. Ook wel topinamboer of Jerusalem-artisjok genoemd en onterecht vermeden door het vele schilwerk. Niet in onderstaand recept want na gewoon wassen en schoonboenen kan het zo de oven in! De aardpeer wordt nog zoeter en de buitenkantjes bakken lekker krokant.



## AARDPEER UIT DE OVEN

### Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 rode uien
- 2 takjes rozemarijn
- 750 g aardperen
- 1 bol knoflook
- 4 el olijfolie
- 1 citroen

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Ris de blaadjes van de takjes rozemarijn. Snijd de ui in parten. Snijd de aardpeer als ze groot zijn in parten. Verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat. Haal de tenen knoflook los en leg ze tussen de aardperen. Bestrooi met de rozemarijn en de rasp van een halve citroen en leg de ui ertussen. Besprenkel met de olie en bestrooi met zout. Rooster de groente in ca. 45 min. in het midden van de oven gaar. Blus daarna af met het sap van de citroen en besprenkel het gerecht met extra olijfolie (uiteraard een goeie). Serveer er een lekker stuk brood bij en een mals biefstukje.

### 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