



# Ut rooie bietje

Biologische Tuinderij

## NIEUWS VAN HET LAND

April 2016

### PAKKETINHOUD

WEEK 16

- Andijvie
- Witlof
- Uien
- Rode kool
- Komkommer

### EEN ZURE KERS OP DE TAART

Althans: de bloesem dan..., in volle glorie staat deze kersenboom te pronken en heet ons welkom op de tuinderij. Nieuwe week, nieuwe ronde en nieuwe kansen zou je zeggen: helaas een minder prettig bericht, er is ingebroken op de tuinderij en de freesmachine is gestolen...

Een stel proletariërs dacht kennelijk dat we 's avonds ook geopend zijn en besloten om niet met lege handen naar huis te gaan. Jammer want er liggen nog genoeg bedjes klaar om bewerkt te worden en we hebben die machine nodig.

Mocht er iemand dus een roodwitte freesmachine te koop zien staan: graag een berichtje zodat we de politie kunnen inschakelen!

Ander nieuws: het land verandert langzaam en de gewassen groeien goed! Met noeste arbeid wordt er gezaaid, geplant en water gegeven en dat geeft ons dan weer een goed gevoel...



---

*Hoog Sammie, kijk omhoog Sammie want daar is de blauwe lucht...*

---



## **LEKKERRRRRRRRR!**

Met zo'n pakket wordt het weer knallen in de keuken! De rode kool geeft vaak een winters karakter, denk aan gestoofde rode kool met appel en hachee. Maar deze blozende sluitkool is ook prima in te zetten als basis voor een heerlijke lentesalade, gecombineerd met witlof en een flinke schep liefde natuurlijk... Om de kool lekker zacht te maken laten snijden we deze ragfijn en laten we die eerst een nachtje marineren.



## RODE VOORJAARSSALADE

### Basisrecept voor 4 personen:

- 1 rode kool, ragfijn gesneden
- 2 stronkjes witlof
- 2 stengeluien
- walnootolie
- scheutje honing
- appelazijn
- zout, peper
- 2 frisse appels
- handje walnoten
- stuk blauwe schimmelkaas
- citroensap

### Bereidingswijze:

Snij de rode kool ragfijn in sliertjes. Maak de dressing van 2 delen walnootolie en 1 deel appelazijn, -1 deel is een goeie scheut. Breng op smaak met een beetje peper en zout en meng de rode kool erdoor in een ruime kom. Dek af met folie en zet een nachtje in de koelkast. Giet de volgende dag de kool af en laat uitlekken. Snij de stengelui fijn en verdeel de witlof in losse blaadjes. Snij de appels in julienne (lucifertjes) en besprenkel met citroensap. Rooster intussen de walnoten en hak ze grof even door. Maak een nieuwe dressing met 3 delen walnootolie, 1 deel appelazijn en een lepel honing. Breng op smaak met zout en peper. Meng nu de ingrediënten voorzichtig door elkaar en garneer af door de schimmelkaas erover te brokkelen. Laat het smaken!

### 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