



Ut rooie bietje

Biologische Tuinderij

NIEUWS VAN HET LAND

April 2016

PAKKETINHOUD

WEEK 17

- Rode eikenbladsla
- Paksoi
- Prei
- Rode biet
- citroen

VIJFTIG TINTEN GRIJS

Wat een verschil met de vorige nieuwsbrief! Spraken we toen nog over de blauwe lucht, nu is het vooral een grijze deken die over Tilburg hangt... Maar ja, april doet wat hij wil en daar kunnen we niets aan veranderen.

Volop aan de gang in de tunnels dus! Er wordt nog steeds druk gezaaid en we komen haast ruimte te kort om de bakken kwijt te kunnen.

Ander nieuws: afgelopen zondag waren we uitgenodigd bij Auberge du Bonheur vanwege het 30-jarig bestaan en dat was een topdag! Leuk om letterlijk eens een kijkje in de keuken te mogen doen en vooral om te proeven wat er o.a. van onze groentjes op tafel wordt getoverd. Uiteraard zijn we trots op deze samenwerking en met nog meer inspiratie (en een volle buik) begonnen aan een nieuwe week!



Blub, Holland blub...



GEZELLIGHEID TROEF

Morgen hebben jullie waarschijnlijk al plannen gemaakt om ergens koningsdag te vieren en wellicht wordt het friet, pizza of andere snelle hap. Maar toch gaan we jullie een receptje geven om een lekker gerecht op tafel te zetten! Geroosterde biet met feta.....



GEROOSTERDE BIET

Basisrecept voor 4 personen:

- 2 rode bieten ongekookt
- 2 gele bieten ongekookt
- 2 chiogga bieten ongekookt
- 40 gr feta
- Paar takjes verse Tijm
- Peper en zout
- Olijfolie

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Was de bieten grondig en dep ze vervolgens droog. Neem 6 velletjes aluminium folie. Leg op elk velletje een biet. Besprenkel het met een klein beetje olijfolie, wat peper en zout en een klein beetje verse of gedroogde tijm. Vouw de pakketjes dicht en leg ze in de oven. Laat de bieten gedurende een uur gaar roosteren. Haal de bieten uit de oven en verwijder het aluminium folie. Het vel stroop je er nu heel gemakkelijk af met je duim. Als ze te heet zijn, laat je ze eerst even afkoelen. Snij de ontvelde bieten in parten en leg ze in een schaal. Besprenkel het met een beetje olijfolie en breng ze op smaak met wat peper en zout. Verkrummel de feta over de geroosterde bieten en garneer het geheel met een takje tijm. Serveer de bietjes met feta warm of koud.

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