

# NIEUWS VAN HET LAND

Januari, 2016

## PAKKETINHOUD

### WEEK 2

- rode kool
- paksoi
- zuurkool
- groene pompoen
- peer Doyenne

## NA REGEN KOMT....

Nog meer regen! Wat is er weer een plens water gevallen de afgelopen dagen en o: wat hebben we dat nu even niet nodig! De paden tussen de bedden zijn veranderd in slootjes, het hoofdpad is enkel begaanbaar met laarzen en het water wat van de tunnels af komt loopt onder het zeil de tunnels in...

Gootjes graven dus en de pomp wordt weer ingezet om grote stukken land droog te krijgen. Als Nederlanders zijn we bekend met waterbeheer dus uiteindelijk moet het goed komen, dat we reikhalzend uitkijken naar droog en warmer weer hoeft niet benoemd te worden: de koude komt eraan...

Dat weerhoudt ons- en jullie hopelijk ook- niet om de winkel deze week weer te vullen met allerlei verse lekkernijen. Er voor degene die er de afgelopen tijd heeft naast gevist: we hebben weer honing in de winkel!

## AFHAALADRES KORVELSEWEG STOPT

We betreuren het nieuws maar ons afhaaladres Petit Paris aan de Korvelseweg stopt ermee. Abonnees die hier afhalen hebben al persoonlijk bericht gehad en kunnen deze week voor de laatste keer nog terecht om hun pakket af te halen. Daarna kunnen zij terecht bij Ut Rooie Bietje of de overige afhaaladressen. Mocht er iemand willen veranderen van afhaaladres dan graag een mailtje sturen en passen we het aan. We gaan ons best doen om uit te kijken naar een vervangend punt in de buurt, wordt vervolgd...

---

*Morgenrood, heul veul water in de sloot!!*

---



## KOKKERELLEN

Een gevulde krat weer dezelfde week met uiteraard de groentjes van dit seizoen. Rode kool is al eerder de revue gepasseerd maar hieronder een receptje wat weer net even anders is: met peer.



## RODE KOOL MET PEER

### Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 theel. olijfolie
- 1 kleine rode ui, fijngesneden
- 1 eetl. fijngesneden verse gemberwortel
- 2 tenen knoflook, uitgeperst
- 600 g fijngesneden rode kool
- 2 peren, geschild, in blokjes van 1 cm
- zout
- 3 eetl. balsamicoazijn

### Bereidingswijze:

Verhit de olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag op matig vuur. Bak hierin de ui, gember en knoflook 5 minuten, of tot de ui gaar is.

Voeg de kool, peren en een snufje zout toe. Laat alles 5 minuten sudderen, of tot de kool gaar maar nog een beetje knapperig is. Sprenkel de azijn over de kool en verwarm hem nog 1 minuut. Serveer warm of op kamertemperatuur.

### 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