



Ut rooie bietje

Biologische Tuinderij

NIEUWS VAN HET LAND

Mei, 2016

KOMKOMMERTIJD

Dat wil zeggen: ze staan in de grond! De eerste bloemen- en dus vruchten- zitten al aan de plant en we kijken reikhalzend uit naar de oogst van 2016!

En wat te denken van deze mooie jongen op de foto: fantastische bloemkolen zijn er al uit de tunnel gekomen en wat zijn we trots! Op het land staan nog meer planten en als die het net zo goed doen dan spreken we van een succes...

Het pakket van deze week kunnen we ook wel een succes noemen: verse sla van het land en rabarber zijn toch wel de favorieten, met de laatste dachten wij zelf aan appel-rabarbercompot! Het recept is verderop te vinden...

Last but not least en u ziet het goed: kervel! Wat een genot zeg, een verse kervelsoep die zingt op je tong... Keuze te over deze week, we zijn benieuwd naar jullie creaties.

PAKKETINHOUD

WEEK 20

- verse sla
- rabarber&appel
- witte kool
- Aardappel
- kervel



Ik heb hele grote bloemkolen...



ZOETZUUR

Rabarber dus: gecombineerd met appel geeft dit een geweldig lekkere compote. Zoet en zuur zijn de hoofdtonen en het recept is slechts een leidraad: speel ermee en geef er je eigen twist aan!



APPEL-RABARBERCOMPOTE

Ingrediënten:

- 400 gram rabarber (3 a 4 stengels)
- 2 (zoete) appels
- 1 theelepel kaneel
- 1/4 theelepel kardemom
- het merg van een half vanille stokje (of een paar druppels natuurlijk vanille aroma)

Bereidingswijze:

S nijd de rabarber in stukjes en doe in een pan. Snijd de appels eveneens in stukjes (schillen niet nodig) en voeg bij de rabarber. Voeg 150 ml water toe en breng aan de kook. Laat de rabarber en appels 15 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan. Roer regelmatig. Voeg kaneel, kardemom en vanille toe. Laat de compote afkoelen en bewaar tot gebruik in de koelkast.

Heerlijk bij gebraden kip of een dessert!

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