



# Ut rooie bietje

Biologische Tuinderij

## NIEUWS VAN HET LAND

Juni, 2016

### DAT WAS LEUK!

Festival Mundial 2016 is weer voorbij en was erg geslaagd! Fantastische mensen, bedrijven en initiatieven maakten deze editie tot een zeer succesvolle, ondanks de regenbuien...

Inspiratie genoeg om volgend jaar weer present te zijn! En na regen komt de zon met mooie luchten...

Terug naar de orde van de dag en dat betekent: schoffelen, planten en wieden want dat het groeizaam weer is merken we goed. De eerste frambozen zijn inmiddels geplukt en ook de eerste tomaten zijn getest op hun smaak, dat smaakte naar meer!

Verder groeit de suikermaïs goed en de bloeiaren zijn al zichtbaar, ook de tweede zaai loopt al mooi uit.

Aan beide kanten van het pad groeien de pompoenen ook gestaag, gele bloemen priemen al boven het bladerdak uit...

### PAKKETINHOUD

#### WEEK 26

- aubergine
- rode eikenbladsla
- komkommer
- stengelui
- spitskool



---

*En snel un bietje...*

---



## **HET PLAN VOOR DE PAN**

Aubergine staat als eerste vermeld in de lijst want dat is wel de topper van de week! We hebben als eens een recept geplaatst voor een aubergineprutje en deze week gaan we op de barbecue toer! Heerlijke geroosterde aubergine die je overigens ook perfect kan inmaken om er later in het seizoen nog een keer van te genieten...



## **GEROOSTERDE AUBERGINE**

### **Ingrediënten voor 2-3 personen:**

- 1 grote aubergine
- 3-4 eetlepels olijfolie
- 2 theelepels paprikapoeder
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 1/2 theelepel gedroogde oregano
- peper & zout

### **Bereidingswijze:**

Was de aubergine en snijd in plakken van 5 mm dik. Klop in een kommetje de olie en kruiden door elkaar, en breng op smaak met peper en zout. Verhit de grillpan op hoog vuur. Kwast ondertussen 1 zijde van de aubergines in met het oliemengsel. Leg deze kant omlaag in de grillpan of op de barbecue en gril de aubergine gedurende 2-3 minuten. Kwast de bovenkant ook met het oliemengsel en draai de aubergine om in de pan. Gril de andere zijde ook 2-3 minuten. Laat de gegrilde aubergines op een bord glijden en bak een volgende set met aubergine plakjes. Deze groentepakken zijn een perfect bijgerecht met rijst of couscous maar ook in kleine reepjes gesneden op een getoaste boterham doet het goed!

### **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