



Ut rooie bietje

Biologische Tuinderij

PAKKETINHOUD

WEEK 34

- Sperzieboontjes

- radijs

- Courgette

- Tomaten

- Paksoi

NIEUWS VAN HET LAND

Augustus, 2016

MOSTERD NA DE MAALTIJD

Dat wil zeggen: die van gisteren dan... In verband met de voorbereidingen voor de open dag aanstaande zaterdag is de nieuwsbrief er gisteren bij ingeschoten.

De werkzaamheden van deze week zijn dus vooral gericht op de aankleding van het terrein, opruimen en oogstwerk voor de pakketten en de horecabestellingen.

Voor de kinderen is er een hoop te doen op de open dag: leuke quizjes, een speurtocht, de aardappelrace en we hebben een sproeier om de hoofdjes koel te houden!

Even over het pakket: wederom boontjes omdat ze zo fantastisch zijn, tot nu toe de winnaar van dit jaar betreft de teelt. Maar ook de paksoi heeft het best aardig gedaan en mag deze week plaats nemen in de krat. Doen we er meteen een receptje bij om de inspiratie te verhogen...



Wé is ut wérm...





PAKSOI BAKBAK

Ingrediënten voor 2 personen:

- 1 paksoi
- 2 uien
- scheutje sojasaus
- peper uit de molen of 1 rode peper
- gembersiroop
- 1 cm verse gember
- handje gefruite uitjes
- zonnebloemolie

Bereidingswijze:

Snijd de paksoi in dunne repen en de uien in dunne ringen. Eventueel de rode peper klein snijden. In een wok of hapjespan zonnebloemolie verhitten en goed heet laten worden. De uien eerst aanbakken en daarna de paksoi erbij doen. Even laten bakken en afblussen met een scheutje sojasaus, dit is het zout in het gerecht. Als laatste een scheut gembersiroop erover gieten en husselen. Gefruite uitjes erover en klaar! Lekker met rijst en een stukje kip of uitgebakken buikspek....

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