



# Ut rooie bietje

Biologische Tuinderij

## PAKKETINHOUD WEEK 35

- Rode bosbiet
- Eikenbladsla
- Suikermais
- Aardappelen
- Kiemen

## NIEUWS VAN HET LAND

September, 2016

### OOGST IN OVERVLOED

De open dag was een groot succes; perfect weer, knutselactiviteiten en onze clown Howie voor de kinderen, smoothies en oesterzwambitterballen en een constante stroom bezoekers. Onze winkel pulde uit van alle oogst!

Deze week was het dan ook moeilijk kiezen om het pakket te vullen en U kunt de komende weken nog heel wat mooie groentjes van ons verwachten.

Deze week voor de 2<sup>e</sup> keer onze dubbelzoete suikermais, het zijn weer enorme kolven geworden. Laat U ze vooral niet liggen want zo vers met een klontje roomboter erop en wat zeezout zijn ze op zijn lekkerst!





---

*Knutselen met groenten...*

---







## GEROOSTERDE MAISKOLVEN

### Ingrediënten voor 2 personen:

- 2 maïskolven
- 50 g roomboter
- 1/2 gedroogd chilipepertje
- limoen
- zeezout

### Bereidingswijze:

1. Breng in een pan ruim water aan de kook. Kook de maïskolven in ca. 15 min. beetgaar. Laat in een vergiet uitlekken. Verwarm de grill voor. Smelt de boter. Strooi de verkrumelde chilipeper erboven. Pers de limoen uit. Meng het zout en limoensap door de boter.
2. Bestrijk de maïskolven licht met de limoenboter en leg op de bakplaat. Schuif de bakplaat 10 cm onder de grill en rooster de maïs 7-10 min. tot de korrels beginnen te kleuren. Draai regelmatig om. Bestrijk de geroosterde maïskolven nogmaals met de rest van de limoenboter.

### 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@sno-traverse.nl

www.utrooiebietje.nl