



Ut rooie bietje

Biologische Tuinderij

PAKKETINHOUD
WEEK 38

- Butternut
- Snijbiet
- Aardappelen
- Bloemkool
- Goudrenet

NIEUWS VAN HET LAND

September, 2016

GOED IN DE OLIE

Nee, geen dronkenmanspraat maar een aanwinst in de winkel: heerlijke Spaanse olijfolie uit de streek van Cordoba. Een organische extra vierge olijfolie gemaakt van twee soorten: picudo en hojiblanca en nu dus te koop in de winkel!

Verder met ander nieuws: we zijn begonnen met de voorbereidingen van een aantal nateelten in de eerste tunnel. Onder andere de andijvie en Nieuw-Zeelandse spinazie zullen hier een plekje krijgen, de spekbonen en een aantal aubergineplanten zijn opgeruimd.

En de composthoop dient nodig aangepakt te worden, her en der zijn spontaan nieuwe hoopjes ontstaan die verzameld moeten worden om er een mooie gestructureerde composthoop van te maken. Hoop doet leven zeggen ze en dat is nou net de bedoeling: door het goed opzetten ontstaat er broei en trekt het talloze insecten aan die het groenafval langzaam omtoveren in een geweldige voedingsbodem.



Tussen tomaat, kiwi en rabarber...



Zo zouden we de smaak van de tomatillo een beetje kunnen omschrijven, heerlijk fris in ieder geval en de eerste vruchten (wel laat) beginnen te rijpen!

HET PAKKET VAN DEZE WEEK

Wederom gevuld met allerlei lekkers en vitamientjes met als nieuwkomer de Goudreinet: mooi afgerijpt en klaar om zijn (of haar) weg te vinden naar een mooie compote of appelmoes. Daarom een recept uit grootmoedersch tijd...



OUDERWETS LEKKERE APPELCOMPOTE

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 kilo Goudreinetten
- 2 zakjes vanillesuiker (of 1 verse peul)
- 1 theelepel kaneel
- 3 eetlepels citroensap
- 100 gram rozijnen
- 100 gram amandelschaafsel
- naar smaak extra suiker toevoegen

Bereidingswijze:

Snijd de appel in 8 parten en verwijder het klokhuis. Doe de appels in een kom en besprenkel met citroensap. Voeg de vanillesuiker (en eventueel extra suiker) toe aan de appels kom en meng het. Strooi dan de rozijnen en het amandelschaafsel eroverheen en zet het geheel ongeveer 15 minuten op een matig vuur. Af en toe voorzichtig roeren. Doe de appelcompote in een kom, laat de compote afkoelen tot kamertemperatuur en zet het tot gebruik in de koelkast.

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