

PAKKETINHOUD
WEEK 40

- Pompoen Hokaido
- Spitskool
- Rode puntpaprika
- Rode biet
- Pastinaak

NIEUWS VAN HET LAND

Oktober, 2016

KLEINE WASJES, GROTE WASJES

Behoorlijk grote wasjes want de tunnels hebben een grondige poetsbeurt gekregen! Dat scheelt weer behoorlijk in het licht dat naar binnen komt en het was prima weer om deze klus te klaren. Van groen naar helder transparant, een ware metamorfose!

De vierde tunnel had nog geen wasbeurt nodig maar is wel ontdaan van de tomatenplanten die erin stonden. Kale bedoeling nu maar niet voor lang: volgende week worden er weer nieuwe plantjes gezet en we hopen de tunnel voor de winter nog groen aan de binnenkant te krijgen...

Een andere mooie bezigheid is het verzamelen en drogen van allerlei zaden. Deze kunnen we volgend jaar weer gebruiken als zaadgoed en het geeft ons wat binnenwerk als het buiten regent. Radijs, boekweit en kardoer zijn al verzameld en ook de zaden van de Cosmeas zijn geplukt, zonnebloem en verschillende bonensoorten staan nog op het programma...



Eigen zaad is goud waard...



WAT ZIT ER IN DE KRAT?

Vorige week hadden we groene paprika's in het pakket zitten en deze week is het de beurt aan de rode variant. Altijd te gebruiken in welk gerecht dan ook, zeker tezamen met de pompoen die er deze week (weer) in zit. Het is nu eenmaal pompoentijd en jullie vinden deze keer de Hokaido variant. Mocht je hem in de soep doen dan is schillen niet nodig: die wordt vanzelf zacht en met een staafmixer erin is het helemaal geen probleem meer. Nog niet overtuigd? Dan doen we het wat uitgebreider in het receptje van deze week...



POMPOENSOEP MET PAPRIKA

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 ui
- 1 rode paprika
- 2 aardappels
- 2 eetlepels olie
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel gemalen komijn (djinten)
- 2 theelepels gemalen koriander (ketoembar)
- 500 gram pompoenblokjes (ongeschild)
- 2 bouillonblokjes (kruiden)
- zout, peper
- 1 a 2 theelepels sambal
- kookroom

Bereidingswijze:

De ui pellen en snipperen. De paprika wassen, schoonmaken en in kleine blokjes snijden, indien gewenst ontvellen. In een soeppan olie verhitten en de ui en paprika 2 minuten fruiten. Gemberpoeder, komijn en koriander erdoor roeren. De pompoen, aardappel, bouillonblokjes en 1 liter water toevoegen, de soep aan de kook brengen en ongeveer 20 minuten laten koken. De soep met een staafmixer pureren. Op smaak brengen met peper, zout, sambal en kookroom.

Deze soep is echt helemaal af als je er nog fijn gesneden peterselie of koriander over strooit en een paar lepels gefruite uitjes..., smakelijk!

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