

PAKKETINHOUD
WEEK 42

- Pompoen Hokaido
 - Witte kool
 - Raapjes
 - Boerenkool
- Gemengde kiemen

NIEUWS VAN HET LAND

Oktober, 2016

DAG ZOETE TOMAATJES, DAAAG!

Wat hebben ze hun uiterste best gedaan dit jaar en we kijken terug op een geslaagde oogst van de tomaten. Maar er is een tijd van komen en van gaan en daarom ruimen we de planten op om plaats te maken voor o.a. tatsoi, een mooi bladgewas.

Ook alle pompoenen zijn van het veld en liggen- na een poetsbeurt- te drogen in de 3^e tunnel. Is het geen mooi gezicht? Om er thuis ook van te kunnen genieten doen we ze deze week voor jullie in het pakket!

Ook de Brabantse palmboom, oftewel de boerenkool staat er zo prachtig bij dat we inspelen op het onstuimige weer van de afgelopen dagen en ze toevoegen aan de krat. Eveneens een mooi plaatje dat we jullie niet wilden onthouden...

Deze week als recept: boerenkool dus maar net even anders..., een heerlijke stampot met knapperige chips van boerenkool!



Jullie maken er een (stamp)potje van...





BOERENKOOLSTAMP MET CHIPS

Ingrediënten voor 4 personen:

- 750 gram boerenkool
- 1 kilo aardappels
- 2 rookworsten
- 25 gram (room)boter
- Peper, zout
- 1 eetlepel azijn
- Olijfolie
- bakpapier

Bereidingswijze:

Deze stampot is bedoeld als basisrecept, maak hem zelf nog lekkerder door er wat mosterd of kerrie aan toe te voegen. De aardappels schillen en in stukken snijden. Vervolgens 600 gr boerenkool snijden en in een grote pan doen. Leg de aardappels hier bovenop. Voeg hier 2,5 deciliter water aan toe en een theelepel zout. Breng op een matig vuur de boerenkool en de aardappels aan de kook, doe dit afgedekt. Laat de boerenkool ongeveer 10 minuten slinken.

Verwarm ondertussen de oven op 180 graden en leg de overige boerenkool op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met olijfolie en hussel even door. Bak de chips in 8 minuten af en bestrooi met wat zout. Laat afkoelen en zet apart.

Haal vervolgens de rookworsten uit de verpakking en leg deze bovenop de aardappels. Laat dan de boerenkool en de aardappels afgedekt nog ongeveer een kwartier gaar koken. Haal de rookworsten uit de pan en houdt ze warm onder het deksel. Giet de boerenkool en de aardappels af en vang het kookvocht op in een kom. Stamp de boerenkool en de aardappels fijn en voeg de boter toe. Roer alles goed door elkaar heen en voeg eventueel een beetje kookvocht bij de stampot. Voeg azijn, peper en zout toe naar smaak en maak het gerecht af met de chips van boerenkool, 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