



Ut rooie bietje

Biologische Tuinderij

PAKKETINHOUD

WEEK 45

- Rode kool
- Boerenkool
- Uien
- Chioggia bietjes
- Elstar appels

NIEUWS VAN HET LAND

November 2016

DONUT TRUMP

Ja, dat was wel het nieuws van de week: de overwinning van meneer Trump. Geen commentaar verder, laten we de week leuk beginnen...

Ondanks de regen is er al hard gewerkt in de tunnels en ook op het land. De verteerde composthoop wordt verplaatst om ruimte te maken voor een grote lading mest die we gaan gebruiken om het land weer optimaal te maken voor het komende teeltjaar.

In tunnel 1 is het feest! Onze Serifon- huh?- groeit fantastisch, dit heerlijke bladgewas smaakt naar mosterd en als het goed is snijden we hier de komende weken verse bladgroente van.

En ten slotte de inhoud van het pakket: echt goeie kost om het warm van te krijgen, de Chioggia biet zorgt door zijn pittigheid voor dat extra beetje karakter, deze week dus de hoofdrolspeler in het recept!



Blakend blozende bietjes...





BIETJES RISOTTO MET GEITENKAAS

Ingrediënten voor 6 personen:

- 1.2 liter groentebouillon
- 350 gr gekookte rode bietjes in blokjes
- 4 el extra vergine olijfolie
- 1 rode ui, fijngehakt
- 3 teentjes knoflook. Geperst
- 2 tl gehakte tijm
- 300 gr arboriorijst
- 1.25 dl rode wijn
- 100 gr zachte geitenkaas in blokjes
- 100 gr pecan noten, grof gehakt
- Zout en peper

Bereidingswijze:

Breng de bouillon samen met het vocht dat vrij is gekomen van de bietjes in een pan aan de kook. Laat het mengsel zachtjes koken. Verhit intussen de olie in een koekenpan en fruit de ui samen met de knoflook, tijm, en zout en peper gedurende 10 minuten op laag vuur, zodat de uien zacht maar niet bruin worden: roer af en toe. Bak de rijst al roerend 1 minuut mee tot de korrels glazig zijn. Roer de wijn erdoor, breng het mengsel aan de kook en laat het 1-2 minuten doorkoken tot alle wijn door de rijst is opgenomen. Roer de rode bieten erdoor. Schenk circa 1.5 dl bouillon bij de rijst. Blijf roeren op middelhoog vuur tot de bouillon is opgenomen. Voeg daarna al roerend scheutje bouillon toe gedurende 20 minuten, tot alle bouillon is opgenomen en de rijst al dente is. Haal de pan van het vuur. Roer de geitenkaas en pecanoten door de rijst, dek de pan af en laat de risotto 2-3 minuten staan tot de kaas is gesmolten. Serveer de risotto met een rucolasalade en schijfjes dun gesneden rauwe biet.

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