



Ut rooie bietje

Biologische Tuinderij

PAKKETINHOUD

WEEK 46

- Chinese kool
- Kropsla
- Frieslanders
- Knolselderij
- Rode peper

NIEUWS VAN HET LAND

November 2016

KOM MEE NAAR BINNEN ALLEMAAL

Tja, wat gaan we doen met die nattigheid van boven? Niet veel dus, we hebben een lijstje gemaakt met binnenklussen en daar staat onder andere het repareren en slijpen van gereedschap, het inkorten van plantbordjes en het verder selecteren van bloemzaden op. Staan we in ieder geval droog!

Vorige week is er buiten al een aanzet gegeven voor nieuwe borders waar we kruiden en vaste planten in gaan zetten. Inmiddels zijn een aantal stroken aangeplant en onderstaande foto laat zien dat water geven voorlopig niet aan de orde is...

Niet bijzonder veel te melden dus deze week, gaan we over naar de inhoud van het pakket: winterse kost wederom, de rode peper zorgt voor wat extra warmte en de kropsla geeft dat lekkere frisse krokantje waar we allemaal behoefte aan hebben in de ze tijd van het jaar... Knolselderij is de nieuwkomer deze week en zoals jullie inmiddels gewend zijn zal de wekelijkse keukentip hier omheen gebouwd zijn...



De tijd is rijp voor de eerste rijp...





GEROOSTERDE KNOLSELDERIJ MET LINZEN EN FETA

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1200 g knolselderij
- 600 g worteltjes geschraapt
- 8 el olijfolie
- 95 g hazelnoten
- 800 g linzen uit blik
- 200 g Griekse feta
- 15 g muntblaadjes

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 190 °C. Schil de knolselderij, snijd in plakken van 1 cm en de plakken in repen van 2 cm. Halveer de wortels in de lengte.

Verdeel de groenten over een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel de groenten met de olie, breng op smaak met peper en eventueel zout. Rooster ca. 35 min. in de oven. Schep regelmatig om. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de hazelnoten 2 min. Laat afkoelen op een bord en hak grof.

Verwarm de linzen in hun eigen vocht 3 min. op middelhoog vuur en laat uitlekken in een zeef. Snijd ondertussen de feta in kleine stukjes. Snijd de munt fijn. Verdeel de groenten en linzen over de borden. Bestrooi met de hazelnoten, feta en munt en serveer.

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