

PAKKETINHOUD
WEEK 47

- Pompoen
- Coolwrap
- Venkel
- Winterpeen
- Champignons

NIEUWS VAN HET LAND

November 2016

GEEF ME WIND EN ZEILEN

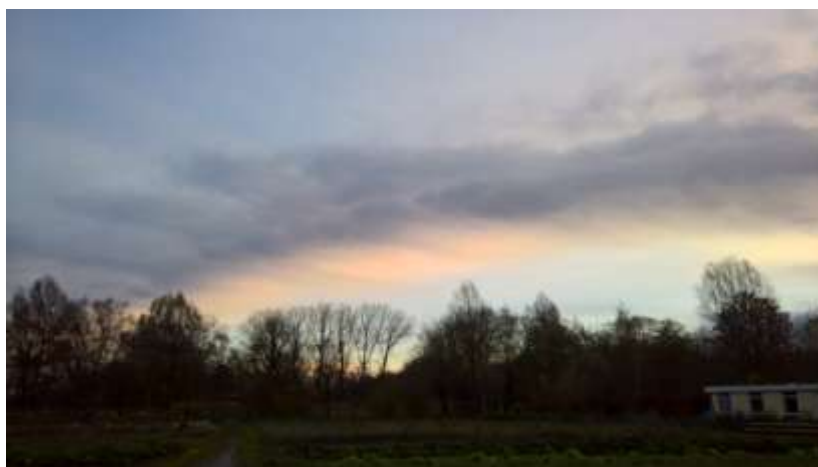
Bij iemand nog bekend, deze hit van Splitsing uit 1985? Het leek me een toepasselijk nummer deze week want het was alle zeilen bijzetten om weggewaaide spullen van het land te rapen: golfplaten, kratjes en plastic zakken lagen verspreid over de akker...

De grootste ravage was te zien aan onze tomatentunnel: de wind heeft zelfs de metalen stangen verbogen! De complete tunnel is daarom gisteren afgebroken en wordt pas in het voorjaar weer opgezet. De maïsplanten naast de tunnel zijn wonderbaarlijk horizontaal geknakt en staan verder nog fier overeind!

Een frisse wind is wel eens lekker trouwens en ook ergens goed voor: al het blad is van de bomen en we zijn in 1 keer klaar met bladruimen. Deze week eindigt met rustig najaarsweer dus proberen we buiten zoveel mogelijk te doen: wieden tussen de spinazie, de laatste mest verspreiden over de composthoop en het uitsteken van vaste planten uit de voortuin...



Weg met die troep, tijd voor soep!





CHAMPIGNONSOEP ALA MEUS

Ingrediënten voor 4 personen:

- 750 gram champignons
- 2 preien
- 2 aardappelen
- 3 uien
- 2 teentjes knoflook
- Kruiden (laurier, tijm, peterselie)
- 50 gram gedroogd eekhoortjesbrood
- 3 liter water
- 2 dl room
- Enkele klontjes boter
- 1 snuifje knoflookpoeder
- Peper, zout

Bereidingswijze:

Neem een ruime mengschaal, doe er het warm water in en week er de gedroogde paddenstoelen in. Het eekhoortjesbrood zal z'n smaak afgeven en het water in een bouillon veranderen. Pel de uien en snijd ze in grove stukken. Verhit een ruime stoofpot of een soeppan. Smelt er een klont boter in en stoof de stukken ui. Snijd de prei overlans door, snij het donkerste loof weg en spoel ze onder stromend water. Snijd de gewassen prei in grove stukken en stoof ze mee met de uien. Pel de knoflook, snijd de teentjes grof en laat ze ook meestoven. Maak 2/3 van de paddenstoelen schoon. Gebruik een borsteltje en snij (indien nodig) het steeltje wat bij. Snij de paddenstoelen vervolgens middendoor en laat ze meestoven. Hou 1/3 van de paddenstoelen opzij. Maak een boeketje van de kruiden, met enkele blaadjes laurier, wat tijm en peterselie. Bind alles samen met een stukje keukentouw en laat de kruiden meestoven. Schil de aardappelen en snij ze in grove stukken. Laat ze meestoven. Zeef de bouillon van eekhoortjesbrood en giet het vocht in de pan met gestoofde groenten. De rubberachtige gewelde paddenstoelen gebruiken we niet. Laat de soep een half uur sudderen op een zacht vuur. Verwijder de kruiden en mix de soep glad met een staafmixer. Je hoeft niet te zeven. Mix er ook een flinke scheut room in. Proef de soep en kruid het gerecht naar smaak met wat peper van de molen en een snuif zout, en eventueel nog wat kruiden.

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