

**PAKKETINHOUD**  
**WEEK 50**

- Boerenkool
- Waspeen
- Knolselderij
- Pompoen
- Bladmosterd

## NIEUWS VAN HET LAND

December, 2016

### KLING, KLOKJE KLINGELINGELING

Het jaar loopt op zijn einde, de feestdagen naderen en dat vraagt om een speciale kersteditie van de nieuwsbrief!

Allereerst hebben wij aangepaste openingstijden rond de feestdagen, dit heeft ook consequenties voor het afhalen van het pakket dus hieronder de aangepaste tijden:

Week 51: donderdag 22 december en vrijdag 23 december geopend, zaterdag de 24<sup>e</sup> gesloten. Dit is dus ook de laatste week dat er pakketten worden gemaakt.

Week 52: hele week gesloten. Vanaf de eerste week van januari draaien we weer het normale rooster.

Mochten er mensen ons kikkerlandje verlaten en elders de feestdagen gaan doorbrengen: maak je vrienden of familie blij met je pakket of meld je tijdig af!

Verder met het werk van alledag: de wilgen zijn een kopje kleiner gemaakt, dat wil zeggen: vakkundig geknot... De takken die we hiervan overhouden gebruiken we nu om weer mooie vlechtwerkjes te maken.



---

*De kerststal uitmesten...*

---



## LEKKER TAFELN

Kerst betekent voor velen een mooi gedekte tafel die volgeladen wordt met allerlei lekkers. Dat zien wij ook wel zitten maar we vinden ook dat het overdreven volproppen eens op moet houden: terug naar de basis waar het allemaal om draait en dat is toch gezellig samenzijn met familie en vrienden! Deze week vinden jullie een keur aan wintergroenten voor allerlei stampotten, soepen en stoofschotels. De vreemde- maar lekkere- eend in de bijt is de bladmosterd oftewel Serifon: een heerlijk pittig bladgewas dat tegen een stootje (vorst) kan en de eerste tunnel mooi groen kleurt. Omdat het zo'n lekker ding is doen we er deze week 2 receptjes bij met deze knaller in de hoofdrol!



### PESTO VAN BLADMOSTERD

#### Ingrediënten voor 4 personen:

- 150 gr bladmosterd
- 1 teentje knoflook
- 70 gr geroosterde noten (walnoot, pecan, pijnboompitten of wat je zelf lekker vind)
- 60 gr geraspte Parmezaanse kaas
- 150 ml extra vierge olijfolie

#### Bereidingswijze:

Doe de bladmosterd, noten, Parmezaanse kaas, knoflook en olijfolie in een keukenmachine en hak tot een grove pasta.

Breng op smaak met zout en peper. Roer er eventueel wat extra olie door als de pesto te dik is.

Wist je dat de pesto in de koelkast enkele weken houdbaar is? En je kan hem zelfs invriezen, een ijsblokeshouder is hierbij ideaal omdat je dan kleine porties hebt.







## STAMMPOTJE MET BLADMOSTERD

### Ingrediënten voor 2 personen:

- 1 bos mosterdblاد
- 1 snufje zwarte peper,
- 2 eetl gesmolten boter,
- 1-2 theel. (scherpe) mosterd
- 700 gr kruimige aardappels
- 100 gr feta of andere geitenkaas
- 1 bekertje zure room
- 1 snufje zout

### Bereidingswijze:

Schil de aardappels dun en kook deze in een bodempje lichtgezouten water in 20 minuten gaar. Intussen: verwijder de worteltjes van het mosterdblاد, spoel het mosterdblاد schoon en laat deze uitlekken. Hak het mosterdblاد in stukjes van 1-2 cm en laat nogmaals uitlekken. Giet de aardappels af en laat ze uitstomen. Stamp de aardappels tot een puree met de boter, de zure room, de geitenkaas en mosterd naar smaak. Voeg peper toe naar smaak. Roer het mosterdblاد erdoor en warm de stampot nog even kort door. Serveer op warme borden.

Succes met jullie voorbereidingen en alvast een smakelijk eten!

### 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