



Ut rooie bietje

Biologische Tuinderij

PAKKETINHOUD WEEK 2

- Knolselderij
- Pompoen
- Bindsla
- Rode kool
- Mosterdblاد

NIEUWS VAN HET LAND

Januari, 2017

JANUS

Nee geen nieuwe medewerker maar de naam van de Oud-Romeinse god waar de maand januari zijn naam aan heeft te danken... Je kunt maar ergens mee beginnen in het nieuwe jaar en daarom snel door naar het wel en wee op de tuinderij: de bouwafdeling heeft niet stil gezeten de afgelopen tijd want er zijn weer mooie kunstwerken ontstaan waar menig insect zijn of haar onderkomen in gaat vinden. Het begrip bijenhotel gebruiken we dan ook in de ruimste zin van het woord...

Geen goede periode nog om gewassen op het land te telen dus is onze blik gericht op de tunnels: mosterdblاد, knoflook en tuinbonen toveren een glimlach op ons gezicht! De tatsoi- waar we hoge verwachtingen van hadden- heeft het helaas moeilijk en komt niet tot volle wasdom. Niet alles lukt dus op een tuinderij maar we nemen deze ervaring weer mee als wijze les!



Vers gevlochten manden.



Tuinbonen en knoflook.



Ons 'nieuwe' messenblok...

SCHATJE: WAT ZIT ER IN ONS KRATJE?

Het is nog winter dus de kost is winters te noemen: rode kool, pompoen en knolselderij zijn echte energiebommen in deze tijd. Het mosterdbladd is de pittige toets en zorgt voor wat extra warmte in de gerechten, goed te combineren als slaatje met de bindsla....



POMPOENPUREE MET FETA EN HAZELNOOTJES

Ingrediënten voor 4-6 personen:

- 0,5 kg aardappelen
- 1 kg pompoen
- 20 gr (room)boter
- snufje cayennepeper
- peper & zout
- 100 gr feta
- handje hazelnoten, grof gehakt

Bereidingswijze:

Begin dit recept met het schillen en in stukken snijden van de aardappelen. Zorg ervoor dat de stukken allemaal van gelijke grootte zijn. Schil vervolgens de pompoen en snijd deze eveneens in gelijke stukken. Kook daarna de aardappelstukken met de pompoenstukken en een snufje zout in ruim water gaar in ongeveer 15 tot 20 minuten. Verwarm intussen de oven tot 180 graden.

Prik even in de aardappelen om te kijken of deze inderdaad gaar zijn. Giet vervolgens het geheel af en laat de aardappelen en pompoenen goed uitlekken. Pureer het geheel daarna met een stamper en breng dit bijgerecht dan op smaak met peper en zout en cayennepeper. Roer als laatste de roomboter door de puree en stort de puree in een ovenschaal. Bestrooi rijkelijk met feta (een andere kaassoort kan ook) en ten slotte de gehakte hazelnootjes. Ongeveer 10-15 minuten gratineren in de oven en u kunt aan tafel! Lekker met een fris slaatje erbij...

Contact

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

