



# Ut rooie bietje

Biologische Tuinderij

## PAKKETINHOUD WEEK 3

- Bleekselderij
- Koolraap
- Zuurkool
- Aardappel
- Uien

## NIEUWS VAN HET LAND

Januari, 2017

### VORSTELIJK GENIETEN

“Koud hè?”, zongen Vermeegen en Spaan in 1987 en dat is het ook: de vorst zit goed in de grond op de tuinderij en deze week is het koning winter die regeert. We blijven naarstig op zoek naar alternatieve werkzaamheden zoals wat snoeiwerk en opruimklusjes en de vuurton loopt op volle toeren om onze ledematen wat op te warmen...

Vandaag was ook de mooie kant van de winter te zien: de strakblauwe hemel met een laagstaand zonnetje doet ons al verlangen naar meer en het aanbreken van de lente. Eventjes geduld nog want week 3 staat pas net op de kalender.

Wat er de afgelopen jaren ontbrak op de tuinderij was een vogelverschrikker. Die is inmiddels op het land gezet en in de onderstaande foto's zetten we hem letterlijk in het zonnetje.

Naamloos nog dus als er iemand een mooie titel heeft voor onze nieuwe 'medewerker'? De leukste wordt beloond met een pompoen en eeuwige roem...



De verschrikkelijke sneeuwman...



Plaatje van vandaag.



Vorstelijk...

### DE KRAT VAN WEEK 3

Volle bak vorst betekent volle bak warme kost en dat gaat zeker lukken met de inhoud van deze week. Onze hoofdrolspeler is de koolraap en dat is altijd een uitdaging: laten we jullie wat op weg helpen met dit recept...



## GESTOOFDE KOOLRAAP MET KIP

### Ingrediënten voor 4 personen:

- 400 g tagliatelle
- 1 koolraap
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- zonnebloemolie
- 5 takjes salie
- 4 kipfilets
- 4 plakken parmaham
- 1 paksoi
- 2 el crème fraîche
- nootmuskaat
- 5 takjes bladpeterselie
- Zout, versgemalen peper

### Bereidingswijze:

Kook de tagliatelle gaar volgens de gebruiksaanwijzing. Schil de koolraap, snijd in plakken en de plakken in kleine repen. Pel en snipper de ui, pel en hak de knoflook. Verhit olie in een pan. Fruit hierin de ui en knoflook. Voeg de reepjes koolraap en 2 eetlepels water toe. Stoof in circa 10 minuten gaar. Pluk de blaadjes salie. Breng op smaak met zout en peper. Leg 2 blaadjes salie op de kip. Wikkel er de parmaham omheen. Verhit olie in een pan en bak hierin de kip aan beide kanten in circa 12 minuten gaar. Snijd de paksoi in repen en voeg de paksoi bij de koolraap. Voeg de crème fraîche toe en roer goed door. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Giet de tagliatelle af en roer door de koolraap en paksoi. Was de peterselie, pluk de blaadjes en snijd ze fijn. Garneer met de blaadjes peterselie.

### 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