

**PAKKETINHOUD
WEEK 4**

- Witlof
- Winterpeen
- Paksoi
- Bloemkool
- Kiemen

NIEUWS VAN HET LAND

Januari, 2017

STRONT AAN DE KNIKKER

En een hele lading ook! Maar liefst 20 m³ geitenmest is er afgelopen week bezorgd en daar zit een luchtje aan... Onontbeerlijk voor het maken van geweldige compost waar we dit jaar wederom de lekkerste groentjes op gaan kweken. Het blijft toch raar om te beginnen met een stinkbom die eindigt als een vitaminebom op je bord...

Onderstaande foto geeft een verwachtingsvol beeld van onze tuinder Erik weer, de enige overpeinzing is: dat zijn een hoop kruiwagens die verreden moeten worden!

Helaas nog niet aan de orde want het land is nog zo hard als beton, terug naar de lijst met klussen dus: zaagwerk, opruimen, snoeien en snode kweekplannen bedenken voor het komende jaar is zo'n beetje de invulling van de week.

Ook nodig hoor om eens goed wat dingen op een rijtje te zetten maar we smachten al naar de eerste warme lentedag en de terugkeer van de zangvogels...



Grof geweld...



Wat een berg!



WITLOF, WITTE NIE?

Deze week in de krat de gebleekte kroppen van de cichorei, oftewel: witlof. Deze smakelijke bladgroente is natuurlijk te bereiden in de oven met ham en kaas maar wat dacht je van een omgekeerde taart? Het recept wat we meegeven is daarom ook een omgekeerde witloftaart oftewel een witlof tarte tatin...



WITLOF TARTE TATIN

Ingrediënten voor 4 personen:

- 100 g suiker
- 50 ml rode wijn
- 9 witlofstronkjes
- 5 plakjes bladerdeeg

Extra nodig:

- taartpan van 24 cm doorsnede

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 190 °C. Karamelliseer de suiker (laten smelten in een droge anti-aanbakpan). Breng de wijn aan de kook en blus de karamel af met de wijn, pas op: gesmolten suiker is ontzettend heet!!! Snijd de onderkanten van de witlof en haal de kern eruit. Schenk de karamel in de taartpan. Snijd de witlofstronkjes in de breedte doormidden en zet ze strak naast elkaar in de karamel.

Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol uit tot 2 millimeter dik. Drapeer het deeg over de witlof en prik gaatjes in het deeg. Bak de taart in circa 45 minuten goudbruin en gaar. Giet de tarte tatin af en kook het vocht voor de helft in. Keer de vorm in 1 keer om op een serveerschaal en serveer warm. Bestrijk met het ingekookte vocht.

Smakelijk en een fijne week!

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