

NIEUWS VAN HET LAND

Mei, 2016

PIPO DE CLOWN EN MUNDIAL

Een ware metamorfose heeft onze keet- oftewel de pipowagen- gekregen.

Met grote passie en creativiteit heeft Bart van Poppel zich erover ontfermd en een waar kleurenfestijn fleurt nu de entree op.

Wat vinden jullie ervan? Tof he?

PAKKETINHOUD

WEEK 21

- sla mix
- koolrabi
- radijs
- andijvie
- bietjes



Wij zijn er erg blij mee en nemen de pipowagen dit jaar weer mee naar Festival Mundial om onszelf te presenteren. Dat doen we wederom met Stichting Goei Eete en we brengen samen spelenderwijs het boeiende verhaal van eerlijke, lokale producten.

Een mooie samenwerking en mooi verhaal: van land tot bord, of anders gezegd: van grond tot mond!

We zijn te vinden in de Urban Farm Area op zaterdag 25 en zondag 26 juni, zet hem vast in jullie agenda!!!

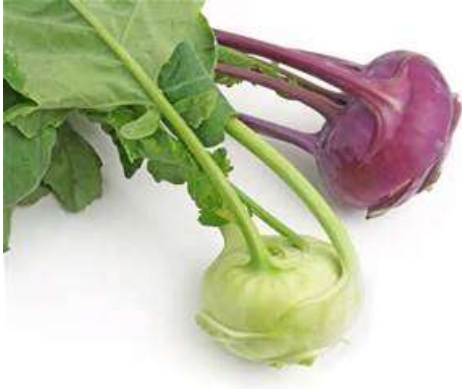


Wat van dichtbij komt is lekker...



DE BLAUWE KRAT

Is deze week weer gevuld met heerlijkheden van het land. In de hoofdrol vandaag: koolrabi. Deze prachtige groente in de kleuren wit en paars zijn eigenlijk verdikte stengels, geen wortels dus. Hoe dan ook: heerlijk en veelzijdig!



KOOLRABI BURGERS

Ingrediënten:

- 500 gram koolrabi
- 21 gram cashewnoten
- 2 eieren, losgeklopt
- 1 theelepel laos
- 0,5 theelepel sereh
- 4 sneetjes volkorenbrood
- 2 eetlepels gehakt korianderblad
- 1 eetlepel olie
- zout naar behoeven
- 1 eetlepel madraskerriepasta
- 4 ronde bolletjes

Bereidingswijze:

Halveer en schil de koolrabi . Rasp de koolrabi grof in de foodprocessor en doe het in een kom. Rooster de cashewnoten in een droge koekenpan op middelhoog vuur en hak ze daarna fijn. Verkrummel het brood en voeg het samen met de cashewnoten toe aan de koolrabi. Roer de madraskerrie, zout en de koriander erdoor. Voeg ten slotte de eieren toe en meng alles goed. Laat het mengsel 30 minuten rusten in de koelkast. Verdeel het koolrabimengsel over gelijke porties en vorm ze tot burgers. Verhit de olie in een anti-aanbakpan en bak de burgers op laag vuur totdat ze goudbruin zijn, draai ze tussendoor regelmatig om. Serveer de burgers op een bruin bolletje en garneer met sla, tomaat en rucola.

Fijne week allemaal!

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@sno-traverse.nl

www.utrooiebietje.nl