



Ut rooie bietje

Biologische Tuinderij

NIEUWS VAN HET LAND

Juni, 2016

PAKKETINHOUD

WEEK 22

- paksoi
- paprika
- eikenbladsla
- bospeen
- alfalfa

PAPRIKA EN AUBERGINE

Jaja, beide soorten hebben hun definitieve plek gekregen in de tunnels. Bosbiet eruit en palen met draad erin zodat ze worden aangeboden als ze groeien (en loeivol hangen met vruchten hopen we...).

Dit jaar gaan we als experiment ook tomaten op het land kweken, een goede test om te kijken wat de verschillen zijn met de teelt in de tunnels.

En dan nieuws uit de bonenkooi: eindelijk staan de peulen in bloei! Veel te laat natuurlijk maar de planten hebben het taai gehad: aangevallen door de kou en de bladrandkever (we leren elke dag meer kevertjes kennen...) en dat stopte de groei. Hoop is daar, nu veel tegen praten...

De verschillende soorten sla hebben geen gesprek meer nodig: ze vliegen de grond uit! Deze week dus weer een (rode) knaller van frisheid in het pakket.



Paal en perk stellen...



KIJK EENS WAT ER IN DE KRAT ZIT

Prachtige paksoi dient zich aan en die gaan op hun best natuurlijk eerst het pakket in! Aangevuld met paprika, rode eikenbladsla en bospeen zorgt dit voor een zeer kleurige inhoud deze week. Tja en dan het recept: moeilijk om te kiezen wie de hoofdrol speelt deze week met zo'n variatie maar goed: paksoi dus!



PAKSOI UIT DE OVEN

Ingrediënten:

- 400 gr aardappelen
- boter om in te bakken
- 1 teen knoflook (geperst)
- 1 gesneden ui
- 100 gr kastanjechampignons
- 1 paksoi
- 2 eieren
- 2 theelepels kerrie
- peper en zout

Bereidingswijze:

Aardappelen schillen en in plakken snijden, 5 minuten koken en afgieten. Ui en knoflook fruiten in wat boter. Champignons schoonvegen, in plakken snijden, bestrooien met kerrie en enkele minuten mee fruiten. Paksoi wassen, in repen snijden en 2 minuten blancheren in ruim kokend water, afgieten en uit laten lekken. Eieren loskloppen en met het ui-champignonmengsel door de paksoi scheppen. Op smaak brengen met zout en peper. Aardappelplakken in een beboterde ovenschaal doen en paksoi-eimengsel erover verdelen. Ongeveer 25 minuten in de oven afbakken op 175 graden.

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