



Ut rooie bietje

Biologische Tuinderij

NIEUWS VAN HET LAND

Januari, 2016

PAKKETINHOUD

WEEK 3

- spitskool
- bloemkool
- pastinaak
- andijvie
- grapefruit

VORST IN DE GROND

Daar is hij dan eindelijk: vadertje winter (of grootvadertje vorst...). Een laag bevroren rijp bedekt de daken en de akkers en het leven staat even stil. Op het land dan tenminste, onze medewerkers doen hun best om het warm te krijgen en te houden: de meeste klusjes zijn binnen te vinden.

Zoals het verven van de naambordjes voor de verschillende gewassen, het uitzoeken van plantenzaden en het op orde en klaar maken van bestellijsten. Wel een leuke bezigheid hoor, bladeren door een catalogus om de mooiste en beste bloemen, kruiden en groenten uit te kiezen! Zo krijgen we weer zin in de lente...

En het is geloof ik van korte duur, die strenge vorst: vandaag is de temperatuur al veel beter dan gisteren en de ijspegels aan de dakgoot beginnen al te druppelen.



EEN EI HOORT ERBIJ

Menigeen weet Ut Rooie Bietje ook te vinden voor de lekkere verse eitjes die onze dames produceren. Helaas is die productie drastisch terug aan het lopen door de winterkou en moeten we biologische eitjes bijkopen. Deze zijn uiteraard ook prima van smaak en kwaliteit maar er zit een stempeltje op...., we mengen onze eitjes zoveel met de ingekochte eieren zodat we toch de meeste mensen blij kunnen maken met onze eigen eitjes.

Breek de dag (en het ijs), tik een eitje...



WAT ZETTEN WE DEZE WEEK OP HET MENU?

Nou met de inhoud van deze week moet het zeker lukken om een prachtschotel op tafel te zetten, wat dachten jullie van een winterse koosalade met grapefruit? Hieronder het recept, serveer het met gebakken aardappels en kip uit de oven of wat te denken van goed gevulde bonenburgers? Deze laatste zal zeker nog vaker terug komen...



SPITSKOOLSALADE MET GRAPEFRUIT

Ingrediënten voor 4 personen:

- grapefruit
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 spitskool
- 1 banaan
- 1 paprika
- bieslook
- 15 gram pijnboompitjes

Bereidingswijze:

Snijd de partjes uit de grapefruit en doe in een saladekom. Ook de rest van het sap toevoegen. Uitgeperst teentje knoflook toevoegen en de mayonaise. Dit is de saus. Spitskool in reepjes snijden, hoe dunner hoe lekkerder! In stukjes gesneden banaan en paprika toevoegen. Pijnboompitjes even kort roosteren in een droge pan en toevoegen. Saus toevoegen en klaar is Kees (Hans, Marga, Ton, Marlies, Joost,.....)

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