

# Uilenbosbrief

Vrijdag 15 december 2017



GEWOON	GROOT	JUMBO	GEMENGD	HERKOMST	FRUIT KLEIN	FRUIT GROOT	FRUIT C
		veldsla	prei	uilenbos	appel groen	appel groen	star
knolselder	knolselder	knolselder	knolselder	uilenbos		kiwi gold	kiwi gold
aardpeer	aardpeer	aardpeer	aardpeer	uilenbos	sinaas azal	sinaas azal	sinaas azal
venkel	venkel	venkel		bf (It)	concorde p	concorde p	peer
winterposte	winterposte	winterposte	ein	uilenbos		avokado	avokado
zoete bataaf	bleekselder	bleekselder	bleekselder	bf (Es)	clementine	clementine	clementine
	champi	champi	clementine	bf (B-Es)			
	broccoli	broccoli	appel groen	bf (Es-B))			

Alles bio controle  
BE-BIO-02

**Traditiegetrouw zijn wij met verlof tijdens de kerst- en nieuwjaarsperiode: geen winkel of pakketten op 29 en 30 december 2017 en 5 en 6 januari 2018.**

Beste,

Maandag was de aarde en tuin prachtig bedekt met een wit tapijt, ... Genieten als je thuis kan blijven, maar we mochten prei en knolselders leveren voor de groentemandjes van Tine; dus moesten we wel op de baan. De dooi was snel aangekondigd, maar liet uiteindelijk toch nog lang op zich wachten. Dus dinsdag toch maar even de sneeuw van onze plastic tunnels weghalen door van binnenuit met de borstels op de plastic te slaan, zodat de sneeuw in beweging komt.

Woensdag waren de groente buiten nog niet onder de sneeuw vandaan, dus hebben we de ingekuilde en gekoelde voorraden aangesproken om ze te vervangen. We leven ondertussen mee met de boeren van de Zonnekouter wiens professionele hoge serre het begaf onder het gewicht van de sneeuw met een hoop verwrongen staal als resultaat: alle beschermde teelten op slag zonder bescherming tegen kou of nattigheid, en een teeltplanning die tot ver in het voorjaar in de war gestuurd is. Het doet ons beseffen hoe kwetsbaar we zijn.

**Volgende week voor alle pakketten een pompoen, een savooi, wortelen, en veldsla. Voor de grote pakketten komt daar witloof, pastinaak en rode biet bij, voor de gemengde witloof en voor de gewone prei. Dit alles onder voorbehoud van de weersomstandigheden.**

## Recepten van Kirsten

### Aardpeersalade

Schil 4 à 5 aardperen. Rasp ze fijn. Maak een sausje van 2 el appelazijn en 6 el zonnebloemolie. Doe enkele el van deze saus op de aardpeer. Breng op smaak met peper en zout.

*Tip: Ook lekker als je er nog wat gemalen of gehakte hazelnoten onder mengt.*

### Aardpeersoep

Kook 350 g geschilde en in stukken gesneden aardperen, 1 stengel (bleek) selder in schijfjes gesneden en 1/2 gesnipperde ui in 1 l bouillon tot ze gaar zijn. Neem de pot van het vuur en giet een beetje kookvocht af als het te veel is (de groenten moeten net onder staan). Mix tot je een cremige soep krijgt. Indien nodig voeg je terug wat van het kookvocht toe. Voeg ook een scheutje (plantaardige) room toe en meng goed. Breng op smaak met peper en zout. Rooster 2 el grof gehakte hazelnoten in een droge pan en bak 100 g gerookte tempeh (in kleine blokjes gesneden) aan in wat boter of ghee tot ze lichtjes bruin en krokant zijn. Serveer de soep met wat noten, wat tempeh en wat gesnipperde pijpui. Voeg evt een scheutje citroensap toe.

*Tip: Voor de vleeseters: je kan ook (gerookt) spek nemen ipv tempeh. Eveneens eerst wat aanbakken.*

### Pasta met venkel en mozzarella

Stoof 1 à 2 in fijne repen gesneden venkelknollen aan in ruim boter of ghee op een zacht vuurtje. Laat stoven totdat de venkel gaar is, maar zorg dat hij niet bruint, dus hou je vuur laag. Maak een sausje door 6 el olijfolie te mengen met 4 el gesnipperde kruiden als basilicum, bieslook, peterselie, ... en 1 geraspt teentje knoflook. Breng dit op smaak met peper en zout. Kook ondertussen ook 250 g spirelli (gekrulde pasta) beetgaar. Meng de pasta, de kruidenolie en de venkel. Snij 100 g (buffel)mozzarella in kleine stukjes en doe samen met 6 el gepelde pistachenoten (geroosterd en gezouten) onder de pasta. Breng indien nodig verder op smaak met peper en zout.

Groe(n)tjes van Reina, Gert, Lise, Anke, Ingrid, Pj, Ceidie, Sven, Didi, Johan, Kirsten, Mich & Bé