

Uilenbosbrief, Vrijdag 14 december 2018



GEWOON	GROOT	JUMBO	GEMENGD	HERKOMST	FRUIT KLEIN	FRUIT GROOT	FRUIT C
witte kool	witte kool	witte kool	witte kool	uilenbos	sinaas	sinaas	sinaas
venkel	venkel	venkel		bf (B)	clementine	clementine	clementine
winterposte	winterposte	winterposte	prei	uilenbos		kiwi	kiwi
wortel		champ		bf (B)		lemoen	lemoen
ui	raap	warmoes	daikon	uilenbos		kiwi gold	kiwi gold
	schorsener	schorseneren		biovibe	appel	appel	
	zoete bataa	zoete bataa	zoete bataa	bf (B)	peer confer	peer conference	
	groene selder	groene selder		bf (B)			
daikon			appel/peer	uilenbos/van	eykeren		

Alles bio controle BE-BIO-02

Koud, we moeten er weer aan wennen, we haalden de witte en rode kolen binnen, want voor die groente zou het wel eens te hard kunnen vriezen vannacht. De daikons haalden we deels binnen, en deels een vierdubbele doek in de hoop dat die voldoende beschermend is. U vraagt zich af waar onze spruiten blijven ...? We teelden jaar na jaar mooie spruiten, maar nu lukt het ons het derde jaar op rij niet. Van een 3000 planten kunnen we er elke week maar enkele honderden plukken. Dit jaar zijn het de koolgalmug in de zomer (nieuw in onze regio) en de koolluis die dankzij een droge zomer en najaar zich ongebreideld kon vermenigvuldigen. We zijn er het hart van in. Wat strenge vorst zou kunnen helpen de koolluis te decimeren zodat er in het voorjaar toch voldoende kan geoogst worden voor de groentemanden.

Tijdens de kerstvakantie zijn er naar jaarlijkse traditie geen groente- of fruitmanden, en is ook onze winkel gesloten. **Vrijdag 21 december zijn dus onze laatste pakketten van 2018. Vrijdag 21 en zaterdag 22 is onze winkel de laatste keer open dit jaar.** We zijn er terug op vrijdag 11 januari.

JUMBO Kerstvakantiemand. In deze jumbo mand (dubbele gewone groentemand) zitten volgende groente om de kerstperiode te overbruggen of om een feestje te bouwen: deels langbewarende groente: prei (+1,5kg), grote pompoen +1,5kg, topinambour (ong. 1kg), wortelen 1,5kg, ui 1,5kg, grote daikon en deels vers groen (afhankelijk van wat er binnen 2 weken klaar is). Wie van de abonnees (ook vt) geïnteresseerd is in zo'n mand, geef ons een seintje via e-mail (je kan de mand die je normaal hebt eenmalig vervangen en de meerprijs overschrijven).

Recepten van Kirsten

Schorseneren met (Roomse) kervel

Schil 400 g schorseneren en leg ze in wat water met citroen. Snij ze in stukken van ca 5 cm. stoom of kook ze gaar. Fruit 1 gesnipperd uitje aan in wat olijfolie tot het glazig is. Voeg een scheutje water toe. Stoof op een zacht vuur tot de ui gaar is. Voeg de schorseneren toe en bak op een iets hoger vuur tot de schorseneren weer warm zijn en een beetje kleur krijgen. Voeg peper, zout en gesnipperde (Roomse) kervel toe. Neem van het vuur en meng goed. Voeg evt nog een extra scheutje olijfolie en/of enkele druppels citroensap toe.

Witte kool met kaneel

Fruit 1 in ringen gesneden ui samen met een beetje sambal en 2 kaneelstokjes (of beter, indien je dat hebt: cassia). Voeg dan 1 tl kurkuma toe en ¼ witte kool in reepjes gesneden (niet te fijn). Voeg een beetje water toe, meng goed, doe een deksel op de pot en laat beetgaar worden. Laat het gerecht niet te droog worden. Serveer met gesnipperde korianderblaadjes. *Tip: Cassia heeft een gelijkaardige smaak als kaneel, maar is iets minder "zoet", heeft eerder iets bitter in zich. Maar kaneel kan ook zeer goed.*

Stoofpotje met steranijs en citroen

Schil 400 à 500 g verschillende soorten wortel en/of knolgroenten (bv wortel, bataat, raap, koolrabi, wortelpeterselie, rammenas, daikon, venkel,...). Smelt ruim boter of ghee en voeg 3 steranijsjes toe. Voeg de groenten toe en stoof ze gaar op een zacht vuurtje. Voeg evt af en toe wat water of bouillon toe om aanbakken te voorkomen. Let op, sommige groenten hebben langer nodig dan andere. Ofwel stoof je die langer, ofwel stoom je die een beetje voor. Als de groenten gaar zijn, neem je ze van het vuur, voeg nog een dot boter of ghee toe en laat smelten. Voeg ook een scheutje citroensap toe en breng op smaak met peper en zout. Meng goed en serveer.

Groentjes van Anke, Gert, Ingrid, Reina, Sven, PJ, Didi, Ilya, Bé en Mich