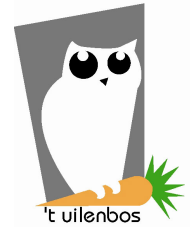


Uilenbosbrief

Vrijdag 31 maart 2017



GEWOON	GROOT	JUMBO	GEMENGD	HERKOMST	FRUIT KLEIN	FRUIT GROOT	FRUIT C
spinazie		prei		tine/uilenb	appel topaz	appel topaz	
winterposte	winterposte	winterposte	winterposte	uilenbos			clementine
	groene pap	groene pap	rika	hamerlinck		ananas	
aubergine	aubergine	aubergine	aubergine	hamerlinck	banaan ft	banaan ft	banaan ft
cherry	cherry	cherry	cherry	hamerlinck	kiwi	kiwi	kiwi
	komkomme	komkomme		hamerlinck	pompelmoed	avokado	
bloemkool	wortel	spitskool	bloemkool	bf (F-B)	sinaas azah	sinaas azah	sinaas aza
veldsla	veldsla	veldsla	veldsla	uilenbos			
			appel topaz	bf (NL)			
			sinaas azah	bf (ES)			
			kiwi	bf (It)			

Alles bio controle
BE-BIO-02,

Winterpostelein, postelein, ...lein, lein. Omdat ze hier allemaal tegelijkertijd klaar zijn zitten ze al een aantal weken achteréén in de groentemanden. Omdat ze nu serieus groot en zwaar in gewicht zijn kan je ze gerust in een soepje draaien (in elk geval een stuk beter dan ze niet te oogsten, dachten wij ;-)

Met het goede weer rijpen de cherries sneller dan verwacht, dus vind je er deze week de eerste uit de serres van Haemerlinck. De voorbije twee jaar hebben we ons tomatenplantgoed in de serres van Tine gezet; veel beter en aangenamer werken dan in onze tunnels, en vooral een beter klimaat voor de tomaten, en dus minder snel schimmelziektes. Tine en haar team hebben elk jaar meer werk in de tomaten op zich genomen, en dit jaar beslisten we samen om de hele teelt aan haar over te laten. Het zullen nog steeds dezelfde tomaten zijn, dezelfde variëteiten, Maar voor ons uilenbossers betekent het vooral minder verplaatsingen heen en weer naar de serre van Tine, en meer tijd voor de andere teelten. In ruil zetten we voor Tine van een aantal buitenteelten wat meer voor Tine's groentemanden.

De aardappelen zijn gepoot, vanaf dit jaar kozen we uitsluitend voor resistente rassen (let op: het woord 'resistent' is nogal rekbaar, want als de weergoden (en het gebrek aan pompen van de polder) ons langer dan 24u onder water zetten zoals vorige jaar, zijn we er alsnog aan voor de moeite.

Gevulde cherrytomaatjes met smeerkaas

Snij het kopje eraf en hol de cherrytomaatjes uit. Meng het vruchtvlees met smeerkaas en verse kruiden als bies- of daslook, (Roomse) kervel, basilicum, oregano, peterselie.... . Meng niet te veel verschillende kruiden. Breng op smaak met peper en zout. Vul de tomaatjes met dit mengsel en zet evt een uurtje in de koelkast.
Tip: Een alternatief voor de kruiden zijn kappertjes. Mix die onder de smeerkaas. Niet overdrijven!

Gevulde cherrytomaatjes met pesto

Snij het kopje eraf en hol de cherrytomaatjes uit. Maak een pesto door 1 à 2 bosjes basilicum te mixen samen met 1 el pijnboompitten (of zonnebloempitten), 1 geraspt teentje knoflook, het vruchtvlees van de tomaatjes, 2 el geraspte of in kleine blokjes gesneden Parmezaanse kaas en een beetje olijfolie. Voeg beetje bij beetje meer olijfolie toe tot je een smeuvige massa hebt. Mag wel nog redelijk dik zijn, niet te lopend. Breng op smaak met peper en zout. Vul de tomaatjes met de pesto en zet evt een uurtje in de koelkast.

Gegrilde aubergine met granaatappeljoghurt

Snij 2 aubergines in de lengte in plakken. Wrijf ze in met zout en leg in een vergiet en laat minstens een half uurtje staan. Spoel daarna het zout er af en dep goed droog. Maak ondertussen een mengeling van 1/2 tl kurkuma, 1 el garam masala en een snuffje zout en een beetje sambal. Meng dit met 1 à 2 el olie tot je een soort specerijenpasta hebt die mooi uitsmeerbaar is. Meng 1 dl yoghurt met de pitjes van 1/2 granaatappel, 1 el gesnipperde munt en 1 el gesnipperde koriander. Voeg evt een klein scheutje citroensap toe. Breng op smaak met wat lopende honing. Wrijf de afgedroogde aubergineplakken aan beide zijden in met de specerijenpasta. Grill ze tot ze gaar zijn. Serveer de gegrilde aubergine met de granaatappeljoghurt.

Gert, Inge, Lise, Ingrid, Ceidie, Sven, Didi, Pieter-Jan, Johan, Kirsten, Mich & Bé

't Uilenbos – Moerbeke-Waas – info@uilenbos.be – www.uilenbos.be
tel 0491/042 195 – rekeningnr 652-8030064-01, IBAN BE43 6528 0300 6401- BIC: HKBABE22
Thuisverkoop op vrijdagnamiddag van 14u tot 19u en zaterdagmorgen van 10u tot 12 u.