

Nieuwsbrief week 19



De eerste week oogsten en groenten ophalen zit erop. Hopelijk heeft het allemaal gesmaakt! Voor de zelfoogsters een kleine attentie; naast de radijsjes staan bieten en ik denk dat iemand er misschien al wel achter gekomen is dat hij of zij per ongeluk kleine bietjes geoogst heeft in plaats van hele grote radijzen 😊

Deze week gaat de oogst in de kas verder. Het lijstje is gelijk aan vorige week met 1 aanvulling en dat zijn de chioggia bieten. Ze staan dus naast de radijsjes. Het verschil is goed zichtbaar aan het blad. Bietenblad heeft een rode spikkel en radijsblad is helder groen.

De paksoi zal na deze week geroid worden om plaats te maken voor de paprika's.

Snijsla – kas 1	De gemengde sla. Deze mag je +/- 2cm boven het groeipunt afsnijden.
Snijbiet – kas 1	Deze mag je +/- 4 cm boven het groeipunt afsnijden.
Spinazie – kas 2	Deze mag je +/- 2 cm boven het groeipunt afsnijden. Van voor naar achteren oogsten. Pas op voor de tomatenplantjes die er al naast staan!
Raapstelen – kas 3	Graag vooraan beginnen met oogsten. Onderaan vastpakken en voorzichtig uit de grond trekken. Als je de wortels thuis in een vochtige doek wikkelt blijven ze langer vers.
Paksoi - kas 3	De mooiste/grootste eruit zoeken. Net boven de grond afsnijden
Radijsjes – kas 4	De grootste eruit zoeken en voorzichtig uit de grond trekken.
Rucola – kas 4	Achteraan beginnen met oogsten, +/- 1cm boven het groeipunt afsnijden.
Chioggia biet – kas 4	Grootste uitzoeken en al draaiend voorzichtig uit de grond trekken zodat de bietjes ernaast nog stevig blijven zitten om verder te groeien.

Voor de liefhebber staan er eieren in de afhaalruimte. Deze mogen contant betaald worden of per bank. Doosje van 10 stuks €3,00 of een doosje van 6 stuks €1,80.

Recept: Pasta met spinazie (voor 4 personen)

Ingrediënten:

- 400 gram pasta naar keuze
- +/- 600 gram spinazie
- 200 gram kruidenkaas
- 1 ui
- Gerookte kipfilet

Werkwijze:

- Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing.
- Fruit de ui kort aan en voeg dan de spinazie toe.
- Snijd de kipfilet in dunne reepjes.
- Als de spinazie geslonken is voeg je de kruidenkaas en kipfilet toe en laat je het geheel nog even stoven. Proef en breng evt op smaak met extra peper en zout.
- Meng met de pasta en eet smakelijk!