



Week 31; 2 augustus

Nieuws

Vakantie

Zondag hebben wij kennis gemaakt met de mensen die op ons huis, de dieren en de tuin komen passen als wij op vakantie zijn. Het was een leuk bezoek. Wij laten de boel met een gerust hart achter en zij kijken nu nog meer uit naar 2 weken vakantie hier in de Krim.

Als wij met vakantie zijn maak ik vanzelfsprekend geen pakketten klaar. Jullie zijn wel welkom om die twee weken zelf te komen oogsten op de woensdag. Je kunt dan heel de dag komen, wanneer het je past. Er zal een lijstje zijn van alles wat te oogsten is of waarvan ik verwacht dat het er zal zijn en je mag dan zelf bepalen wat je meeneemt. Graag hoor ik even of je hier gebruik van wilt maken. Als dat niet het geval is zal ik het pakket die 2 weken pauzeren.

In het pakket

Deze week zitten er allemaal “nieuwe” groenten in het pakket; groenten die er voor het eerst in zitten. Eéntje is misschien ook wel anders nieuw, die heb je wellicht nog niet eerder gegeten. Palmkool is niet een groente die je snel in de supermarkt vindt. Het is familie van de boerenkool maar met een wat mildere smaak. Het is erg geschikt om te roerbakken of om even mee te stoven bij de gebakken aardappels.

Deze week in het pakket:

- Krulandijvie
- Aubergine
- Palmkool
- Knoflook
- Groene paprika

De volgende groenten zijn extra te oogsten:

- Palmkool - onderste bladeren naar beneden duwen, de top laten zitten zodat het doorgroeit
- Snijbiet – afsnijden op 10cm boven de grond
- Koolrabi - de steel doorknippen met een snoeischaar (die ligt in de kast)
- Kropsla
- Rode biet – de grootste uitzoeken en draaiend eruit trekken (zo groeien de kleintjes verder)
- Wortels – wat grotere wortels eruit zoeken en voorzichtig recht omhoog trekken.
- Tuinbonen
- Peultjes
- Courgette
- Komkommer/snackkomkommer
- Broccoli in kleine roosjes

Recept: melanzane voor 2 personen

Ingrediënten:

- 1 aubergine
- 2 tomaten
- 1 pakje passata
- Verse basilicum
- Oregano
- 1 teentje knoflook
- 1 bolletje mozzarella
- Parmezaanse kaas geraspt
- Peper en zout

Werkwijze:

- Snijd de aubergine in plakken van ongeveer een halve cm dik. Bestrooi ze met zout en laat een half uurtje in een vergiet liggen.
- Zet de passata op met een paar blaadjes basilicum, de oregano, een geperst teentje knoflook en wat zout. Laat zachtjes pruttelen tot verder gebruik.
- Spoel de aubergine af, dep ze droog en grill de plakken even of bak ze in een laagje olie. Bestrooi daarna met zout en peper.
- Snijd de tomaat en mozzarella in plakjes.
- Bouw in een ovenschotel een lasagne op van laagjes aubergine, tomaat, mozzarella, blaadjes basilicum, Parmezaanse kaas en saus.
- Bak het geheel zo'n 20 minuten in de oven op 175°. Serveer met rijst of pasta.