



Week 37; 13 september

Nieuws

Afgelopen week hebben we een feestje gevierd met familie en vrienden die ons geholpen hebben met het opbouwen van ons Plukparadijs. Om onze waardering te laten blijken hebben we voor ze gekookt met producten van eigen land. Wat was dat een feest, en wat voelen we ons dan rijk!

Inmiddels begint er een einde te komen aan de verscheidenheid aan groenten op de tuin en is het bijna tijd voor de wintergroenten als spruiten en boerenkool. Deze week gaan we in elk geval echt de herfst wel in met pompoen en rode kool. Rode kool vond ik lange tijd een moeilijke groente om te verwerken. Hij was toch altijd lekkerder als ik 'm kant en klaar uit de diepvries kocht. Maar inmiddels heb ik een recept wat bijna net zo lekker is. Zeker als je het van te voren maakt en dan eerst nog even invriest, echt waar! Als je een klikje over hebt vries het dan in, gewoon zodat je het verschil kunt proeven 😊

Deze week in het pakket:

- Pompoen
- Snijbiet
- Rode kool
- (Punt)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)
- Witte kool
- Rode en gele biet – de grootste uitzoeken en draaiend eruit trekken (zo groeien de kleintjes verder)
- Wortels – wat grotere wortels eruit zoeken en voorzichtig recht omhoog trekken.
- (Krul)andijvie
- Aubergine
- Groenselderij
- Snoeptomaatjes
- Pompoen – alle pompoenen zijn eetbaar, maar hebben natuurlijk ook sierwaarde 😊
- Courgette
- Paprika

Recept: rode kool met appeltjes

Ingrediënten voor 1 rode kool:

- 1 rode kool
- 1 rode ui
- 2 el appelazijn
- 2 el bruine suiker
- 350 ml water
- 1 blaadje laurier
- 2 kruidnagels
- 1 stokje kaneel
- 2 appels
- Paar plakken ontbijtkoek
- Peper en zout

Werkwijze:

- Snijd de kool in dunne reepjes.
- Snijd de ui fijn en fruit deze even aan in een beetje olie, voeg de kool toe met een beetje peper en zout en bak deze kort mee met de ui.
- Voeg de appelazijn en bruine suiker toe, roer deze goed door de kool.
- Voeg het water toe en breng het aan de kook en voeg dan ook de kruidnagel, kaneel en laurier toe. Laat het 15 minuten koken.
- Schil de appel en snijd deze in blokjes. Als de kool 15 minuten gekookt heeft voeg je de appel toe en laat deze 10 minuten meekoken. Verkruimel ondertussen de ontbijtkoek boven de pan en roer deze door de kool. De hoeveelheid koek hangt af van de hoeveelheid vocht in de pan.
- Proef of de kool op smaak is en voeg eventueel nog een beetje zout toe.
- Serveer met (zelfgemaakte) appelmoes en eet smakelijk!