



pakketbrief 16 oktober

Dag iedereen

De pakketjes van deze week vol heerlijks om een verwarmend soepje te maken. Sommigen onder jullie weten niet wat aan te vangen met venkel, zo heb ik al opgevangen in de wandelgangen van de afhaalpunten. Vaak wordt venkel in 1 adem genoemd met vis, maar de mogelijkheden zijn zo veel meer. Persoonlijk heb ik venkel leren gebruiken waar je anders ajuin of prei zou gebruiken. Zo is het bv heerlijk de venkel eerst mooi fijn te snijden (anders zitten er draadjes in de soep) te laten glazig worden, geduld is daarbij de boodschap, en dan verder je soep op te bouwen waarbij je de andere groenten vervolgens toevoegt om te laten stoven. Bv venkel met pompoen, tomaat-venkel, of venkel-wortel, venkel-prei doen het ook goed samen, en natuurlijk kan je ook combinaties maken. Venkel hoort voor mij ook thuis in een spaghettisaus of andere pastasaus, opnieuw fijngesneden en geduldig glazig laten worden. Een absolute topper is ook rauwe venkel. Niet overdrijven qua portie, maar de combinatie van de anijssmaak met een zoete sinaasappel is lekker. Best de venkel fijn snijden met een mandoline. Jammer genoeg is het nog net 1 weekje of 2 te vroeg voor sinaasappels. Koolrabi was ook klaar op het veld deze week. Wat een variatie bestaat er toch hé in de groenten. Elke week bij het maken van de pakketjes, ook na 8 jaar, ben ik nog steeds verwonderd over de rijkdom die we kunnen telen op ons boerderijtje. De mogelijkheden met koolrabi zijn heel groot. Gemakkelijk en snel is de koolrabi schillen, in blokjes snijden, blancheren of stomen en dan nog even kort aanbakken met lekkere boter. Wat kruiden met peper, zout en nootmuskaat en daarmee is de kous af. Prei in de pakketjes die niet van eigen teelt is, natuurlijk wel van dichtbij en 100% bio. Het is

nu al oktober, en
het werd toch eens tijd dat er prei verscheen in de bak. Normaal werd er op het Ambrozijn
veel prei gekweekt.
Waarom dit jaar niet? Omdat boer Jarno die verhuist is, ook de preimachines heeft
meeverhuist. De
ponsmachine (om gaten in de grond te maken), het preimes (om de prei makkelijker uit de
grond te krijgen),
de bakken om de prei in te oogsten, en ook de schoffelbalk met aanaardmessen (om de prei
onkruidvrij te
houden en de grond op te hogen zodat er veel wit is) is verdwenen. Pas op, het was in
onderling akkoord dat
hij ze meenam, want ik ben er efkes een jaar niet rouwig dat we geen prei kweken. Het
planten is een flink
taakje, maar vooral prei uit de grond halen en op de tractor laden is een zwaar werk in de
koude winter.
Daarna moeten deze soldaatjes een voor een gepeld worden en ontdaan worden van hun vuile
haartooi.
Daarna wassen wassen wassen. Kilo's zijn er al door de handen gegaan van iedereen op 't
Ambrozijn, en dus
dit jaar geen prei :). Hoera!
Nog een leuk weetje dat ik eventjes toch wel wil delen. In augustus mochten we 750 kg rode
biet aan La vie
est belle leveren. Dit is een bedrijf uit Oostkamp dat biologische veggie burgers maakt. We
hadden rode
bieten die gewoonweg té groot waren geworden, en Sander nam het initiatief om ze op te
bellen. We
mochten ze allemaal leveren, en kregen er zelfs een deftige prijs voor. Mijn favoriete burger is
geheel en toevallig de Kinowa burger met rode biet en Belgische quinoa. Lekker en de
moeite om eens te proberen, en
nee ze hebben mij niet gesponserd om dit te verkondigen!
Tot volgende week!

Pasta met venkel

Bak 2 in fijne reepjes gesneden venkelknollen in wat olijfolie tot ze zacht zijn. Kook
ondertussen de
pasta (leukst is krulletjes of penne). Bak de gekookte en uitgelekte pasta even mee in de
venkelpan.
Voeg dan 1 el (half)gedroogde tomaatjes toe en bak ook even mee. Neem de pasta van het
vuur en
voeg geraspte Parmezaanse kaas toe. Je kan dit uiteraard ook met andere, liefst wel pittige,

kazen
doen.

Venkel met citroen in de oven

Stoom de gehalveerde venkelknol halfgaar. Leg in een ovenschaal en kruid met 2 geraspte tenen knoflook en 1 el tijm of enkele takjes verse tijm. Overgiet met een goede scheut droge sherry en vul aan met bouillon. Leg hierin 2 in partjes gesneden citroenen (met schil). Zet ca 3 kwartier in een voorverwarnde oven van 180°C. Het vocht moet grotendeels verdampt zijn. Haal uit de oven en knijp de citroenen uit over de venkel. Breng op smaak met peper en zout.

Pompoenovenshotel

Kook of stoom een geschilde en in kleine blokjes gesneden pompoen beetgaar. Doe de stukjes in een ovenschaal. Giet hierover een saus van 3/4 zachte geitenkaas en 1/4 (soja)room, op smaak gebracht met peper en zout en gedroogde basilicum. Bedek met gemalen kaas. Zet ca 1/2 uur in een voorverwarnde oven van 180°C.

Koolrabi in kervel-walnotensaus

Fruit 1 gesnipperd uitje glazig in wat olie. Voeg 2 geschilde en in blokjes gesneden koolrabi's toe en bak even mee. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Voeg 1 dl (soja)room toe en laat de koolrabi sudderen tot die beetgaar is. Neem van het vuur en voeg een bosje fijngehakte kervel toe en 50 g grofgehakte walnoten. Voeg evt een heel klein scheutje walnootolie toe.