nieuwsbrief 3 december

Dag iedereen

Het is de ideale moment om nieuwe bomen en struiken te planten.. Een reminder ook voor wie nog wilde plannen heeft, want vaak kriebelt het pas wanneer het terug lente wordt. In principe kan je nog wel tot begin maart ongeveer een paar boompjes planten, maar echt ideaal is dat niet. De bomen en struiken zijn in rust, maar als je ze nu plant maken ze toch al fijn haarworteltjes aan. Dan kunnen ze in maart vol goesting knoppen maken! We gaan hier nog wat blauwe bessen planten, een 55tal stuks. Er is een rij waar een slechte variëteit staat, veel te kleine besjes en ze zijn moeilijk te plukken omdat ze verscholen zitten tussen de bladeren. Hier en daar moeten ook enkele planten die gesneuveld zijn vervangen worden. We zijn ze gaan halen bij een biologische plantenkweker in Zeeland. Als bioboerderij moet je immers niet alleen bio werken op je veld, maar ook het stadium hiervoor moet alles volgens het lastenboek van de biologische landbouw zijn.Zo gebruiken we dus biologische zaden, biologisch plantgoed en dus ook biobessenstruikjes.

We gaan ook wat nieuwe pruimenbomen aanplanten. Er komt namelijk wat plaats vrij waar de rabarber nu staat. Deze moet om de zoveel jaar verplant worden en terug verjongd worden. De knollen moeten we dan in stukken hakken en jammer genoeg zijn we niet veel meer met de oude moederknol...Ze heeft zo veel baby'tjes gemaakt en nu krijgt ze dit als dank! De kinderen verhuizen naar een plekje uit de wind, naast de serre. In de verse grond zullen ze floreren, met de navelstreng doorgeknipt. Onder die pruimelaars komen er misschien wel schaapjes, romantisch toch? Volgend jaar nog niet denk ik zo, er zijn al genoeg nieuwe projectjes gepland voor 2021 (ik heb 4000 groene aspergeplantjes besteld! ik heb wat een gat in mijn hand, echt waar:))

De groentjes in het pakket: er zit een knolselder in van Katrien van de Zaailing. Vorige winter ging ik bij haar een kijkje nemen, omdat ze nog maar net begonnen was met telen. Ik heb er wat steun gevonden om als vrouwelijke boerin in jezelf te geloven, want voor mij is dat niet altijd evident. De knolselder komt dus niet van eender waar, maar van een vrouw met ballen! Laat het smaken!! groetjes van het ganse team

Knolselderschijfjes met geitenkaas en honing

Snij 1 knolselder in twee. Snij deze helften in niet te dikke schijven en schil die. Blancheer de schijven in water met citroen. Bak de schijven lichtjes bruin aan beide kanten in olijfolie. Leg

ze in een ovenschaal, bestrooi met peper en zout, leg er dunne schijfjes geitenkaas boven op en werk af met een klein toefje honing. Zet in een voorverwarmde oven van 180°C en bak tot de knolselder gaar en de geitenkaas een beetje zacht (of gesmolten ngl het type geitenkaas) is.

Pasta met savooi en nierbonen

Kook 100 g geweekte nierbonen (rode bonen) gaar. Fruit 1 gesnipperde ui en 2 geraspte teentjes knoflook aan in flink wat boter tot ze glazig zijn. Voeg 1/4 à 1/2 in reepjes gesneden savooi toe en bak even mee tot die slinkt. Voeg de nierbonen toe en bak een 10tal minuutjes mee op een klein vuurtje.Voeg evt enkele el bouillon toe. Kook ondertussen pasta voor 4 personen beetgaar (lekkerst is een kleine vorm, geen slingers). Voeg op het einde aan de groenten enkele gesnipperde blaadjes salie toe en stoof nog 1 minuut. Neem van het vuur, voeg 1 à 2 tl geraspte citroenschil en een scheutje citroensap toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Doe de groenten bij de pasta, meng goed. Serveer met geraspte Pecorino of Parmezaanse kaas.



Boys and their toys...