

De MeanderAar



Snijbonen

Als je optimaal van de smaak van snijbonen wilt genieten, zul je in de weer moeten met het keukenmes of een snijbonenmolen. Want pas bij het fijnsnijden van de bonen, die van oorsprong afkomstig zijn uit Midden-Amerika, komt het aroma tot zijn volle recht

Snijbonen salade

Snijbonen zijn heerlijk om simpel te eten. Verwijder de eventuele draad langs de naad, snij ze in grove stukken van anderhalve centimeter, kook ze gaar in ongeveer 10 minuten, en roer ze door met een klontje boter. Maar je kan ook een stukje verder gaan door er een heerlijke salade van te maken, door wat ingrediënten toe te voegen die we toevallig ook in de winkel verkopen. Snij er bijvoorbeeld wat geitenkaas, oerkomkommer, tomaat, wat bonenkruid, een uitje en wat knoflook door. Voeg eventueel een blikje kikkererwten of geconserveerde bonen toe of wat noten

Ingrediënten

Snijbonen
Uitje
Knoflook
Tomaten
Geitenkaas
Oerkomkommer
Bonenkruid
Optioneel:
Blikje kikkererwten/ geconserveerde bonen/
noten

Van het Land

Deze week zijn er heel wat toeristen voor de komende winter gearriveerd, namelijk de boerenkool, spruiten, prei maar ook rode spitskool en gele Savoie kool. Die gaan de grond in op de Hogenek zodat we in de winter ook wat te oogsten

hebben. Ook hebben we de compost weer opgepakt. Fred en Pepijn hebben de nieuwe hoop omgezet en met resultaat: vandaag was de temperatuur opgelopen tot 51 graden! Nu weer omzetten met wat lavameel en as om het zo een beetje te voeden met mineralen. Want de compost is voor ons het goud voor de grond.

Ondertussen

Maandagochtend vonden we bij het land een dode, nog helemaal gave vos. Het was nog een welpje, wat een mooi dier. We denken dat hij een tik van een auto gehad heeft.

Stagiaire Pepijn heeft hem begraven maar eerst zijn jasje uit gedaan: een prachtig bontje. Marrie gaat einde van de week een paar dagen naar Frankrijk en zo beginnen de vakanties die iedereen hier en daar wel een weekje heeft. Aan u de vraag om misschien als u op vakantie gaat een vakantie adres te zoeken voor uw pakket, zo maakt u reclame voor ons en kunnen andere knagers genieten van onze verse groente.

Deze week in het pakket:

De volgende groente zijn allemaal van eigen teelt:

Kapucijners, snijbonen, sla, oerkomkommer, venkel

Cult-plus de groenten die hier

boven zijn vermeld:

Groenselderij, paprika verveine, paksoi, ui/knoflook.

Fruïtpakket:

Watermeloen, kersen, elstar appels, nectarine

