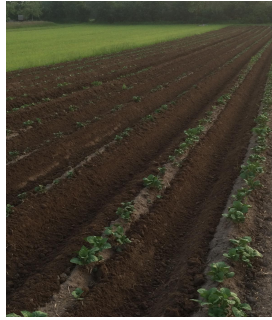


De MeanderAar



Veelzijdige venkel

Venkel is een alleskunner. Je kan het rauw eten, grillen, stoven, stomen en in de oven bereiden. Met z'n anijsachtige smaak combineert hij lekker met (citrus)fruit, vis, in een salade of pasta. Ter inspiratie het volgende (bij)gerecht.

Venkelsalade

Om de anijsachtige venkelsmaak en de bite goed tot zijn recht te laten komen, maken we een salade met rauwe venkel. Snij het loof van de knollen af, maar gooi het niet weg, dit kan je later fijngesneden over het gerecht strooien. Snij de venkel in dunne reepjes, nadat je de onderkant er vanaf hebt gesneden. Schil de sinaasappels (ook het witte vlies er af) en snij de partjes in stukjes. Vang het vocht op en knijp de overgebleven vliezen uit. Meng dit met de olijfolie, de azijn, de honing en de mosterd tot een dressing. Rooster de pijnboompitjes. Leg de venkel met de rozijnen, pijnboompitjes en gebrokkelde geitenkaas in een schaal. Giet hier de dressing overheen en als laatst het gesneden loof.

Ingrediënten

2 knollen venkel
3 sinaasappels
pijnboompitjes
geitenkaas
rozijnen
2 el olijfolie
1 el wittewijnazijn
1 tl honing
1 tl mosterd

Van het Land

Terwijl de hazen teleurgesteld naar het doek kijken dat over de kolen ligt, zijn de bonen aan het kiemen en groeit de venkel mooi weg op het land. Beginnen de peulen en erwten te bloeien en worden de tomaten nu wekelijks gesnoeid door mede onze stagiaire Pepijn. De dagen vliegen voorbij zoals u hier leest. De winkel gaat gewoon door en presenteert trots

onze eigen groente en de groente van onze collega's. Fijn om te merken dat de klanten dat zo waarderen. De suikermaïs hebben we geplant net als de stokslabonen. Nu ik dit aan het schrijven ben, ben ik erg dankbaar dat het zo gaat regenen en zelfs de eerste druppels vallen zie ik nu.

Ondertussen

Maken we ons niet gek terwijl het galopperend paard van wat er allemaal wel niet moet en kan gebeuren in de hand proberen te houden en daar hebben we best een berg plezier in kan ik u vertellen. Het is een combi

van militair strak plannen en vervolgens improviseren omdat weer te compenseren samen met alle landmannen en -vrouwen en dan niet vergeten het weer.

Ik hoop dat u net zo lekker knaagt aan het groentepakket als wij hier in huis doen.

Uw tuinbouwgenootschap Rhienderen

Deze week in het pakket:

Groente van eigen teelt:

Venkel, tomaten, andijvie, slmix, spitskool.

Culi-plus de groenten die hier boven zijn vermeld:

Rabarber, spinazie, sperziebonen, ui/knoflook, tijm.

Fruitypakket: Meloen, platte perziken, mandarijnen en appels.

