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 altoevallig 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
voorverwarmde 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.

Pompoenovenschotel

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
voorverwarmde 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.