

# Bio pakket

## infobrief week 43



Astene, dinsdag 23 oktober 2007

Beste abonnee,

Op een boerderij zijn er boeren. Dat spreekt voor zich. Op De Wassende Maan zijn er ook nog andere personen aanwezig. We hebben enkele pakkettenmakers, chauffeurs, winkeldames en bureaumensen. Voor onze innerlijke mens is het heel belangrijk dat we ook een uitstekende kokkin hebben. Dankzij Christa moeten wij tijdens de middagpauze enkel onze voeten onder tafel steken. Zij doet ongelofelijke dingen met groenten en is er uitermate creatief mee. Haar creativiteit resulteert keer op keer in smakelijke gerechten. Sporadisch bezorg ik haar een receptje dat ik wel eens wil proeven. Daarom noemt ze me de receptioniste. Ze goochelt dus niet enkel met groenten. Ben benieuwd op welke manier ze ons met het volgende zal betoveren.

<b>PAKKET A</b> (€8,50 / grijs) andijvie (DWM) paprika <i>Mix</i> (DWM) warmoes (DWM) prei (DWM / De Lochting) peterselie (DWM)	<b>PAKKET B</b> (€11,50 / groen) andijvie (DWM) paprika <i>Mix</i> (DWM) warmoes (DWM) prei (DWM / De Lochting) venkel (DWM) peer <i>Concorde</i> (t Bioschuurke) appel <i>Elstar</i> (t Bioschuurke)	<b>PAKKET C</b> (€14,50 / groot) andijvie (DWM) paprika <i>Mix</i> (DWM) warmoes (DWM) prei (DWM / De Lochting) peterselie (DWM) chinese kool (DWM) radicchio (DWM) champignon (Nederland)	<b>PAKKET F</b> (€8,50 / blauw) peer <i>Concorde</i> (t Bioschuurke) appel <i>Elstar</i> (t Bioschuurke) druif <i>Italia</i> (Italië) avocado (Spanje)
--	---	--	--

**Vooruitblik week 44 Website**  
woensdag vanaf 18u

**DE BETALINGSCONTROLE** is grotendeels achter de rug. 80 % van u heeft de bestendige opdracht inmiddels aangepast of het correcte ontbrekende bedrag bijgestort. Bedankt hiervoor. Dankzij die vele correcte aanpassingen heb ik dus meer tijd om te spenderen aan de overige 20 %. Deze week en volgende week zal u het woord 'brief' menigmaal op de afhaallijst zien staan. Vergeet deze brief niet mee te nemen. U weet wat er zich in de enveloppe bevindt. Geen fanmail, wel een rappelbrief. En natuurlijk ook het vriendelijke verzoek zo spoedig mogelijk het tekort bij te storten op 390-0621774-59.

**AFHAALLIJST:** De voorbije weken werd er meermaals gemeld dat iemand geen pakket meer vond bij aankomst in het depot. Meestal is het zo dat een tweewekelijkse abonnee zich van week vergist heeft. De afhaallijst vergist zich echter niet. Indien uw naam niet voorkomt op de afhaallijst, neem dan zeker geen pakket mee. Als u denkt dat uw naam wel op de afhaallijst had moeten staan, laat dit dan zeker weten op [biopakket@dewassendemaan.be](mailto:biopakket@dewassendemaan.be).

**NIEUW AFHAALPUNT IN MELLE:** Melle is groot en ligt redelijk uitgestrekt. Om ook de personen te kunnen bedienen die in een andere buurt dan Melle Vogelhoek wonen, beginnen we binnenkort met een afhaalpunt bij Melle station. Eventuele pendelaars krijgen het zo iets makkelijker. Levering en afhaling zal doorgaan op woensdag. Meer details volgen nog.

**DONDERDAG 1 NOVEMBER:** Volgende week worden alle leveringen en afhalingen op onze donderdagdepots omwille van Allerheiligen verschoven naar vrijdag 2 november. Eén uitzondering: Het Gouden Hoofd. Hier wordt levering en afhaling met 1 dag vervroegd naar woensdag 31 oktober. Voor onze afhaalpunten op dinsdag en woensdag wijzigt er niets.

**RECEPT 1:** Andijvie op Portugese wijze (<http://www.xquis.com>)

*Ingrediënten: 1 andijvie – 100 g boter – 1 el citroensap – peper & zout – 4 eieren – 4 kabeljauwmoten (van 250 à 300 g) – 3 tomaten – ½ el citroensap – 12,5 cl olijfolie (extra vierge) – 1 el basilicum (fijngehakt) – 35 g tomatenpuree – ½ tl Provençaalse kruiden – 100 g emmentaler (geraspt)*

Maak de andijvie schoon, blancheer in kokend gezouten water en laat uitlekken. Gedurende 5' laten stoven in de hete boter en kruiden met peper, zout en citroensap. Overscheppen in een beboterde ovenschotel. De vismootjes halfgaar pocheren, laten uitlekken en op de andijvie schikken. De gepelde hardgekookte eieren middendoor snijden en langs de randen van de schotel schikken. Een tomatencoulis bereiden. Hiervoor de tomaten even onderdompelen in kokend water, de pel verwijderen, halveren, ontpitten en pletten met een vork. Voeg het citroensap, de kruiden, het peper & zout toe en pureer het geheel met de mixer. Onder voortdurend roeren de olie druppelsgewijs toevoegen tot een gebonden saus wordt bekomen. De tomatenpuree door de saus roeren en afwerken met het gehakte basilicum. Overgieten met tomatencoulis en kruiden met peper, zout en Provençaalse kruiden. Bestrooien met geraspte kaas en 10 minuten laten gratineren in de hete oven of onder de grill. Heet serveren.

**RECEPT 2:** Tortilla's met warmoes (<http://www.odin.nl>)

*Ingrediënten: 1 bos warmoes – 1 grote ui, gesnipperd – olie om in te bakken – 350 g gekookte kidneybonen, uit pot of blik – 1 dl tomatensaus (gezeefde tomaten of taco - saus, mild) – 4 tortilla's, kant en klaar – 1 tot 2 el tacokruiden of Mexicaanse kruiden – geraspte kaas – ½ dl zure room – 75 g feta, in kleine stukjes of blokjes*

Bak ui in olie in ruime pan, voeg in stukjes gesneden warmoes toe en laat dit slinken. Voeg uitgelekte bonen, tomatensaus en de kruiden toe. Laat het geheel op een laag pitje doorwarmen. Bak ondertussen de tortilla's in een koekenpan totdat ze wat opbollen aan beide kanten. Leg de gebakken tortilla's op een bord, schep in het midden een schep warmoes - bonenmengsel en voeg er per tortilla (een achtste of een vierde deel van de) feta, zure room en geraspte kaas naar smaak toe. Rol de tortilla's op en smullen maar. Lekker met een frisse salade. Variatie met champignons. Voor dit gerecht kan u ook stukjes champignon of portabella meebakken en deze in plaats van de feta toevoegen.

– Viola –