



VERSMAN

begin november

BLADKOOL

HET IS ECHT HERFST EN DE WINTER DOET ZIJN BEST OM TE LATEN WETEN DAT HIJ ERAAN KOMT. OP DE TUINDERIJ IS DAT GOED TE ZIEN DOOR DE BLADKOOL DIE NU AL GEOOGST WORDT EN DE BOERENKOOL DIE STAAT TE GROEIEN. DE BLADKOOLSOORTEN DIE WIJ HEBBEN, HETEN PALMKOOL (OF CAVOLO NERO OF ZWARTE KOOL) EN VICTORIAANSE BLADKOOL. PALMKOOL WORDT HERKEND DOOR ONZE ITALIAANSE KLANTEN, MAAR INMIDDELS DOOR STEEDS MEER NEDERLANDSE! HET DOET MET ZIJN DONKERGROENE BLADEREN MET HARDE NERF WEL DENKEN AAN BOERENKOOL, MAAR DE SMAAK IS WAT MEER VERFIJND. UIT DE TOSCAANSE KEUKEN ZIJN GERECHTEN MET PALMKOOL BEKEND



MET PRACHTIGE NAMEN ALS RIBOLLITA, ZUPPA AL CAVOLO NERO EN POLENTA CON CAVOLO NERO. VICTORIAANSE BLADKOOL HEEFT EEN DIEP-GEKARTELD, GROEN-ROOD BLAD MET PAARSE NERVEN. HET SIERT DE TUIN EN HOPELIJK STRAKS UW BORD. DE LIEFHEBBERS VAN RAUWKOST EN/OF DECORATIE WETEN ER VAST SNEL RAAD MEE. ROERBAKKERS VINDEN INSPIRATIE BIJ BLADKOOL IN DE WOK.

GROENBEMESTER

Nu de peulgewassen opgeruimd zijn en de meeste sla geoogst, wordt het leeg op de tuin. De grond heeft rust, maar ook voeding nodig. Er staat daarom nu bladrammenas, een groenbemester die ook zorgt dat er niet teveel onkruid gaat groeien. Een groenbemester als bladrammenas wordt na verloop van tijd ondergeploegd om de grond te voeden en de bodemstructuur te verbeteren.

SPINAZIE DOET HAAR BEST

Als buiten de laatste spinazie in oktober op is, staat er nog wat in de -onverwarmde- kas. David verwacht wel tot begin december te kunnen leveren voor de markten. Daarna is het afhankelijk van de warmte hoe groot de spinazie wordt en wanneer het geoogst kan worden. Vorig jaar was de winter érg koud en hadden we in maart baby-spinazie: héél kleine, malse blaadjes...



KONINGINNENPAGE

We vonden in de dille onlangs nog een rups van de koninginnenpage, een grote dagvlinder! Deze vlinder komt minder voor, naarmate er in de reguliere landbouw meer gespoten wordt. Het voelde als een compliment voor biologische teelt dat deze rups in onze kruidentuin wilde wonen.



Bladkool in de wok

400 g victoriaanse bladkool, scheut olijfolie, 1 bos peterselie, 1 bos stengelui, 2 sjalotten, 3 teentjes knoflook, peper en zout, eventueel een kopje bouillon

BEREIDING

Snijd de bladkool in repen en haal desgewenst de harde nerf eruit of snijd die in kleinere stukjes. Snipper de sjalotten, hak de peterselie en snijd de stengelui in ringetjes. Verwarm de olijfolie in een wok, knijp de knoflookteentjes erboven uit en fruit hierin sjalot, peterselie en stengelui zacht. Voeg de bladkool met peper en zout toe en roerbak een paar minuten. Vindt u de kool nog te hard, voeg dan een kopje bouillon toe en stoof na met een deksel op de pan.

TIP: liefhebbers van een oosters tintje vervangen een halve bos peterselie door wat koriander en fruiten schijfjes gember mee. Het kopje bouillon kan dan kokosmelk zijn.

Ribollito

Ribollito betekent letterlijk 'opnieuw gekookt'. Het is een soort minestrone-soep die het lekkerst is als hij een dag na bereiding -weer opgewarmd-

geserveerd wordt, mmmm... met een plak ciabatta!

4 uien, 400 g wortel, 1 struik bleekselderij, 4 tenen knoflook, 1 flinke bos peterselie, 4 eetlepels olijfolie, 500 g witte of pinto bonen (zelf geweekt en gekookt of uit glas/blik), $\frac{3}{4}$ l gezeefde tomaat (of zelfgemaakte tomatensaus), 500 g gesneden palmkool, $\frac{1}{2}$ l (kruiden)bouillon of kookwater van de bonen, evt. geraspte kaas

BEREIDING

Snijd ui, wortel, bleekselderij, knoflook en peterselie klein. Bak dit een kwartier zachtjes in de olijfolie, terwijl u af en toe roert. Doe de gezeefde tomaat of de tomatensaus erbij en laat nog een kwartier pruttelen. Dan kan de palmkool erbij met de bouillon of het kookwater (zorg ervoor dat alles bedekt is) en laat weer een kwartier sudderen. Roer tenslotte de bonen erdoor, waarvan de helft gepureerd. Het geheel moet nu dik vloeibaar zijn, zo niet voeg dan nog wat water toe. Proef of er nog zout bij moet. En dan af laten koelen en weer opwarmen dus! Wie dat wil, doet er nog een scheutje olijfolie op en/of geraspte kaas.

