

Het Kratje van: Daniëlla de Winter

het kratje van Daniëlla en de ingrediënten van de **pesto van winterpostelein**:

Recept winterpostelein pesto: (prijs kratje: 10 euro)

100 gr pompoenpitten roosteren, 200 gr winterpostelein, 1 dl goede olijfolie, theelepel zout, 2 teentjes knoflook, alles in de blender en klaar! Eventueel met een goede Parmezaanse of oude kaas erdoorheen.

2 bonusrecepten met wipo (zoals wij de winterpostelein aanduiden):

Sla van winterpostelein:

postelein wassen , pijnboompitjes roosteren, komkommer in blokjes, koolrabi in blokjes. Dressing van citroen en olijfolie en zout. Eventueel met feta in blokjes.

stampot winterpostelein:

voor 4 personen stampot: pond aardappels, 1 zoete aardappel, 1 pastinaak. Koken en stampen. 300 gram winterpostelein klein snijden en er rauw doorheen roeren.



NB vanaf voorjaar 2021 kun je elke 2 weken **het kratje van....** bestellen. Het kratje is telkens samengesteld door vrijwilligers, medewerkers, klanten, cliënten en chef-koks die met producten uit de tuin koken. **Het kratje van** bevat zijn of haar favoriete producten met een recept erbij.

Volg ons op social media, schrijf je in met de nieuwsbrief, kijk op de website of kijk in de winkel wat **het kratje van** deze week is. Heb je interesse, app naar Daniëlla (06-14 99 77 06) en **het kratje van** staat voor je klaar in de nieuwe winkel tijdens openingstijden. Adres: Eind 19C te Haaren.