

## Het Kratje van: Rick Sloot, onze tuinder

Vanaf maart 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 Daniella (06-14 99 77 06) en **het kratje van** staat voor je klaar in de nieuwe winkel tijdens openingstijden. Adres: Eind 19C te Haaren

Van 31 maart tot/met 10 april **het kratje van Rick** en de ingrediënten van de **pasta raapstelen**:

**Recept pasta raapstelen:** (prijs kratje: 6,50 euro)

Gewone of volkoren pasta

2 uien

2 bosjes raapstelen

evt. sojaroom naar smaak

peper en zout

Snipper de ui en bak deze op tot deze begint te karamelliseren. Kook ondertussen de pasta al dente. Roer de ui door de pasta, snij de raapstelen kleiner naar wens en roer deze door de gekookte pasta heen. Breng op smaak met wat sojaroom en peper en zout. Eet smakelijk!

Nog een recept: raapstelen stampot: kook een zoete aardappel, aardappels, en een pastinaak. Als ze gaar zijn dan stamp je ze en stap de rauwe gesneden raapstelen er doorheen.

