



CSA Salie en Apekool
Boerderij, Houtemsesteenweg 1800 Vilvoorde

Zelfoogst



Recept Radicchio bij végé kroket (foto rechts boven)

Met restje rijst & peulen, smakvolle kikkererwtballen en linzenburgers bereiden voor een buffettafel. Radicchio past hierbij samen met tomaat / fetta en soyasaus als smaakmaker.

Op de 2^{de} rij wordt de groente geserveerd bij varkensvlees met puree /aubergine en op de volgende foto als bijgerecht bij pasta / zalm, garnalen, zoet-zure augurk.

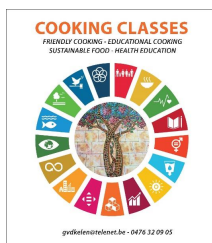
Weetje Radicchio

Radicchio rosso of roodlof is een variëteit van wilde chicorei, net als witlof, en wordt meestal rauw gegeten. Met een vinaigrette bvb olijfolie, wat water, honing en balsamico. Naar keuze citroen, dille ... of een sausje op basis van Griekse yoghurt of zure room.

- met gorgonzola en walnoten of met halloumi geitekaas
- met venkel, appel, pecanoten of met peer, walnoten, schilfers parmezan
- met ansjovis en ei

Radicchio kan ook gegrild of gebakken worden in boter + geraspte sinaasappelschil/azijn.

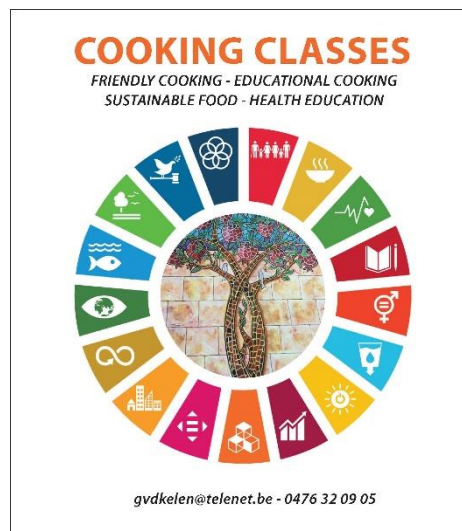
Aan de slag met creativiteit!



Mondiaal, educatief, duurzaam en gezond.

Mondiaal koken aan huis of op locatie
Educatief kookatelier voor kinderen
Workshops met streekkeigen, agro en fairtrade producten
Coaching en begeleiding van jongeren

SDG 17
SDG 4
SDG 12
SDG 3



Vanuit een specifieke basishouding willen wij kinderen en (jong)volwassen met een diverse (migratie)achtergrond ondersteunen en begeleiden via mondiaal koken, educatieve kookateliers en workshops rond gezonde voeding met lokale, self-made en waar mogelijk fairtrade producten.

Onze activiteiten vinden voornamelijk plaats in regio Halle Zennevallei, regio Pajottenland, Nederlandstalige scholen in Vlaanderen en Brussel. Vertrekkend vanuit eigen initiatieven, willen we graag projecten van derden ondersteunen.