

Weekbrief Sociale Voedseltuin Beilen Week 34 20 augustus 2026

Beste abonneementhouders,

De handtekeningen zijn gezet!

Groot nieuws deze week: de uitbreiding van onze tuin is nu officieel! Op 14 augustus hebben Joris Grotenhuis namens drinkwaterbedrijf WMD en Joost Kappelhof namens ons bestuur de bruikleenovereenkomst ondertekend.

Hiermee stelt WMD officieel een perceel van circa één hectare grond bij de drinkwaterfabriek in Beilen aan ons beschikbaar. Dit geeft ons de ruimte om te groeien, meer onbespoten groenten te verbouwen, meer vrijwilligers te verwelkomen én nog meer inwoners van Midden-Drenthe te voorzien van vers en lokaal eten. Een fantastische stap waar we WMD ontzettend dankbaar voor zijn!

Ondertussen wordt er op de huidige tuin ook deze week weer volop geoogst. De kratten liggen weer prachtig vol met vers groen!

💡 *Wist je dat... je al onze weekberichten én bijbehorende recepten overzichtelijk kunt teruglezen op onze website? Neem snel een kijkje op voedseltuinbeilen.nl/recepten/.*

Wat zit er deze week in de tas?

🥬 Prei (Nieuw!), 🍓 Spekbonen, slabonen & kousenband, 🍅 Bietjes & wortel, 🍅 Tomaat, 🍌 Aardappelen, 🥒 Courgette & komkommer, 🍆 Aubergine, 🥬 Snijbiet, boerenkool & palmkool, 🌿 Basilicum

Recepten met de Oogst van Week 34

Hartige Hartige-Taart met Prei, Snijbiet & Geitenkaas

2 stengels prei (in ringen), 150 g snijbiet (grof gesneden), 1 rol hartigetaartdeeg (of bladerdeeg), 3 eieren, 100 ml kookroom, 75 g geitenkaas of feta, 1 el boter, peper en zout.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190 °C en bekleed een taartvorm met het deeg.

Stoof de prei en snijbiet 5 minuten aan in een pan met wat boter tot ze geslonken zijn. Laat kort uitlekken. Klop de eieren los met de room, peper en zout. Verdeel de groenten over de deegbodem, giet het eimengsel erover en verkruimel de geitenkaas er bovenop.

Bak 30-35 minuten goudbruin in de oven.

Gevulde Courgette met Kousenband & Oosterse Gehakt/Linzenvulling

2 courgettes, 100 g kousenband, 1 tomaat (in blokjes), 200 g gehakt (of vega-gehakt/gekookte linzen), 1 ui, 1 teentje knoflook, 1 tl kerriepoeder, 1 el sojasaus, olijfolie, peper en zout.

Bereiding:

Halveer de courgettes in de lengte en hol ze met een lepel uit. Hak het uitgeholde vruchtvlees fijn. Kook de kousenband 3 minuten voor en snijd in kleine stukjes van 1 cm. Fruit de ui, knoflook en kerriepoeder in een pan. Bak het gehakt/de linzen mee samen met de kousenband, de tomaat en het fijngesneden courgettevlees. Breng op smaak met sojasaus, peper en zout. Vul de courgettes met het mengsel en bak 20 minuten op 200 °C in de oven.

Knapperige Boerenkool- & Palmkoolsalade met Wortel & Basilicumdressing

100 g boerenkool, 100 g palmkool, 1 grote wortel (geraspt), handje verse basilicum, 2 el olijfolie, 1 el citroensap, 1 tl honing, 30 g geroosterde zonnebloempitten, peper en zout.

Bereiding:

Verwijder de harde stelen van de boerenkool en palmkool en snijd het blad in hele fijne reepjes. Doe de koolreepjes in een kom met de olijfolie, citroensap en een snuf zout. Masseer de kool 2 minuten stevig met je handen; hierdoor wordt het blad heerlijk zacht en goed verteerbaar. Meng de geraspte wortel, fijngehakte basilicum en honing erdoor. Garneer met geroosterde zonnebloempitten voor een fijne bite.

Warm Gegrilde Aubergine met Snelle Tomaten-Basilicumsalsa

1 aubergine, 2 rijpe tomaten, handje verse basilicum, 2 el olijfolie, 1 el balsamico-azijn, 1/2 teentje knoflook (fijngewreven), peper en zout.

Bereiding:

Snijd de aubergine in plakken van ca. 1 cm dik. Bestrijk met olijfolie, peper en zout en grill ze in een grillpan (of koekenpan) aan weerszijden goudbruin en zacht. Snijd de tomaten in kleine blokjes en meng met de balsamico-azijn, knoflook en fijngehakte basilicum tot een verse salsa. Leg de warm gegrilde plakken aubergine op een schaal en schep de frisse tomatensalsa eroverheen. Serveer direct!