

Weekbrief Sociale Voedseltuin Beilen Week 37 10 september 2026

Weekoverzicht: Een kruiwagen vol prei & inspirerende plannen! (Week 37)

Wat een heerlijke week hebben we weer achter de rug op onze sociale voedseltuin! De kratten rolden weer vol van het land: we konden onder meer een hele kruiwagen vol verse prei aan de Voedselbank schenken én de tassen van onze abonneenthouders weer rijkelijk vullen.

Achter de schermen zijn we druk bezig met mooie voorbereidingen. Midden-Drenthe is dit jaar namelijk de gastgemeente voor de landelijke opening van de **Week van Ons Eten 2026** (van 3 tot 10 oktober)! Onze voedseltuin speelt hierin een ontzettend leuke rol. Neem vooral een kijkje op de pagina van [Duurzaam Midden-Drenthe](#) voor het volledige programma.

Daarnaast staat er binnenkort een inspirerende excursie op de planning met onze vrijwilligers. We gaan op bezoek bij verschillende voedseltuinen in de regio om ideeën op te doen voor de inrichting van onze nieuwe plek op het WMD-terrein!

Wat zit er deze week in de tas?

🍷 Aardappels, 🥒 Courgette & komkommer, 🍅 Rijpe tomaten, 🥕 Wortel, 🌱 Malse spekbonen, 🍆 Aubergine, 🍷 Bieten, 🌿 Verse kruiden: Peterselie, bieslook & basilicum

Recepten met de Oogst van Week 37

Franse Aardappelsalade met Bieslook, Peterselie & Malse Spekbonen

400 g aardappels, 200 g spekbonen, handje verse bieslook & peterselie (fijnggehakt), 1 el grove mosterd, 2 el olijfolie, 1 el citroensap of azijn, 1 kleine rode ui (fijngesnipperd), peper en zout.

Bereiding:

Was de aardappels en kook ze in de schil in ca. 15 minuten gaar. Snijd ze in grove stukken. Dop de spekbonen, halveer ze en kook ze de laatste 6-8 minuten mee met de aardappels. Giet samen af. Meng in een schaal de mosterd, olijfolie, het citroensap, peper en zout. Schep de warme aardappels, spekbonen en de gesnipperde rode ui door de dressing. Meng op het laatst rijkelijk de verse bieslook en peterselie erdoorheen. Serveer lauw of koud!

Gevulde Aubergine "Ratatouille-Style" uit de Oven

2 aubergines, 1/2 courgette (fijngesneden), 2 rijpe tomaten (fijngesneden), handje verse basilicum, 1 ui, 1 teentje knoflook, 75 g mozzarella of geraspte kaas, 2 el olijfolie, peper en zout.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Halveer de aubergines in de lengte en hol ze met een lepel voorzichtig uit (bewaar het vruchtvlees). Hak het uitgeholde auberginevruchtvlees fijn. Fruit de ui en knoflook in een pan met olijfolie. Voeg de fijngesneden aubergine, courgette en tomaten toe en bak 5 minuten mee. Breng op smaak met peper en zout. Vul de auberginehelften met het groentemengsel, top af met de kaas en bak 25 minuten in de oven tot de aubergine zacht is. Garneer met verse basilicum.

Knapperige Wortel- & Komkommersalade met Romige Bieslook-Dressing

200 g wortels, 1 komkommer, handje verse bieslook (fijngesneden), 2 el Griekse yoghurt of kwark, 1 el mayonaise, 1 tl honing, 1 tl citroensap, peper en zout.

Bereiding:

Rasp de wortels en snijd de komkommer in hele dunne halve maantjes (of schaaft in linten). Meng in een kommetje de Griekse yoghurt, mayonaise, honing, citroensap, peper en zout tot een dressing. Meng de fijngehakte bieslook door de dressing. Schep de dressing door de wortel en komkommer en laat 10 minuten trekken voor het serveren.

Weekbrief Sociale Voedseltuin Beilen Week 37 10 september 2026

Zomerse Bieten-Pasta met Verse Basilicum & Walnoten

300 g bieten (gekookt en geschild), handje verse basilicum & peterselie, 250 g pasta naar keuze (bijv. penne), 1 teentje knoflook, 50 g walnoten (geroosterd), 50 g feta of geitenkaas, 2 el olijfolie, peper en zout.

Bereiding:

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Pureer de gekookte bieten samen met de knoflook, olijfolie, het grootste deel van de basilicum, peper en zout in een blender of met een staafmixer tot een gladde saus. Giet de pasta af (bewaar een klein scheutje kookvocht) en meng de bietenpuree er direct doorheen. Verdeel over de borden en garneer met verkruimelde feta, gehakte walnoten, verse peterselie en de rest van de basilicum.

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