

Weekbrief Sociale Voedseltuin Beilen Week 39 24 september 2026

Weekoverzicht: Een vliegende start dankzij het Wildervankfonds!

We hebben ontzettend mooi nieuws te delen! Het **Wildervankfonds** heeft onze plannen voor de uitbreiding van Sociale Voedseltuin Beilen ondersteund met een prachtig bedrag. Hier zijn we uiteraard ontzettend blij mee en enorm dankbaar voor!

Met het nieuwe perceel dat we van de WMD in bruikleen hebben gekregen, ligt er een geweldige nieuwe uitdaging voor ons. Het terrein is nu nog helemaal leeg. Er staat nog niets, en juist dat maakt het zo bijzonder: we mogen hier samen gaan ontdekken wat er allemaal kan ontstaan.

Dankzij de bijdrage van het Wildervankfonds kunnen we een vliegende start maken met de inrichting. Denk aan het aanplanten van fruit- en notenbomen, een mooie groene haag rondom het terrein en praktische voorzieningen om er straks samen te werken, elkaar te ontmoeten en te genieten.

Het is goed om te weten dat we er geen identieke, tweede versie van onze huidige tuin van gaan maken. We willen stap voor stap ontdekken wat past bij deze specifieke plek en bij Beilen. Een plek waar voedsel, natuur en ontmoeting samenkomen én waar ruimte is voor nieuwe gezichten om aan te haken. Deze financiële steun voelt als een fantastische duw in de rug!

En nu? Nu mogen we aan de slag met bedenken, planten en bouwen!

Wat zit er deze week in de tas?

🍷 Aardappels, 🥬 Snijbiet & verse sla, 🟡🔴 Gele en rode paprika, 🍅 Veel verschillende soorten tomaten, 🍆 Gele courgette, 🥒 Komkommers, 🌽 Verse maïs, 🍓 Spekbonen, 🌿 heel veel verse kruiden.

Recepten met de oogst deze week

Zomerse Mexicaanse Maïssalade met Paprika & Verse Kruiden

2 verse maïskolven (of de korrels ervan), 1 rode paprika (in kleine blokjes), 1/2 komkommer (in blokjes), handje verse kruiden (bijv. kervel, peterselie of bieslook), 50 g feta, 2 el olijfolie, 1 el sap van een citroen of limoen, 1/2 tl snufje komijnpoeder, peper en zout.

Bereiding:

Kook de maïskolven 8 minuten in ruim water, laat afkoelen en snijd de korrels er met een scherp mes van boven naar beneden af. Meng in een ruime kom de maïskorrels met de blokjes rode paprika en komkommer. Maak een snelle dressing van de olijfolie, het citroen- of limoensap, komijnpoeder, peper en zout. Giet de dressing over de salade, verkruimel de feta erover en garneer rijkelijk met de fijngehakte verse kruiden.

Romige Snijbiet- & Aardappelsoep met Verse Kruiden

300 g aardappels (geschild en in blokjes), 200 g snijbiet (grof gesneden), handje verse kruiden, 1 ui, 1 teentje knoflook, 750 ml groentebouillon, 2 el olijfolie of boter, 50 ml kookroom (optioneel), peper en zout.

Bereiding:

Fruit de gesnipperde ui en knoflook in een soeppan met de olijfolie of boter. Voeg de aardappelblokjes en de groentebouillon toe. Laat 12 minuten zachtjes koken tot de aardappels gaar zijn. Voeg de snijbiet toe en laat nog 3 minuten meekoken tot het blad geslonken is. Voeg het grootste deel van de verse kruiden toe en pureer de soep helemaal glad met een staafmixer. Roer eventueel de kookroom erdoor, breng op smaak met peper en zout en garneer met de rest van de verse kruiden.

Weekbrief Sociale Voedseltuin Beilen Week 39 24 september 2026

Gevulde Gele Courgette met Tomaten-Spekbonen vulling

2 gele courgettes, 150 g spekbonen, 2 rijpe tomaten (in blokjes), handje verse kruiden, 1 ui, 1 teentje knoflook, 75 g geraspte oude kaas of mozzarella, 1 el olijfolie, peper en zout.

Bereiding:

Halveer de gele courgettes in de lengte en hol ze met een lepel uit. Hak het vruchtvlees fijn. Dop de spekbonen, snijd in kleine stukjes van 1 cm en kook 5 minuten voor. Fruit de ui en knoflook in een pan met olijfolie. Voeg het courgettevlees, de spekbonen en tomaatblokjes toe en bak 4 minuten mee. Breng op smaak met peper, zout en verse kruiden. Vul de courgettes met het mengsel, bestrooi met de geraspte kaas en bak 20 minuten op 200 °C in de oven.

Frisse Zomersla met Gegrilde Gele Paprika & Komkommer

1 krop verse sla, 1 gele paprika, 1/2 komkommer (in dunne linten), handje verse kruiden, 2 el extra vierge olijfolie, 1 tl honing, 1 tl mosterd, 1 el azijn, peper en zout.

Bereiding:

Snijd de gele paprika in grote repen, besprenkel met een beetje olijfolie en grill ze kort in een grillpan (of koekenpan) tot ze mooie grillstreepjes hebben en zacht zijn. Was en droog de verse sla en scheur in hapklare stukken. Klop een dressing van de extra vierge olijfolie, honing, mosterd, azijn, peper en zout. Meng de sla en komkommerlinten met de dressing. Verdeel de warm gegrilde gele paprika erover en maak af met fijngehakte verse kruiden.

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