



BITTER EN ZOET

MOESTUIN MENU

Dit menu is geheel samengesteld met ingrediënten uit onze eigen moestuin, de Tuinen van Weldadigheid in Veenhuizen en bijzondere moestuinen in Peest en Zuidvelde.

De opbouw van het menu is gebaseerd op de wisselteelt.

Een goede wisselteelt zorgt ervoor dat de grond niet uitgeput raakt en vermindert de kans op ziektes. Het is een belangrijk 'gereedschap' in de biologische landbouw. Elke gang van dit menu representeert een groep gewassen, bijvoorbeeld peulgroentes, bladgroentes of wortelgroentes.

Biologische moestuinen leveren niet altijd perfect gevormde groentes zoals ze in de supermarkt liggen. Maar ook kromme wortelen en bijzonder gevormde bieten smaken heerlijk en dragen bij aan een 'no-waste'-werkwijze in onze keuken.

GROENTE IN DE HOOFDROL BIJ BITTER EN ZOET

