



V. U.: Eddy Praet  
Watermolenstraat 115  
9500 GERAARDSBERGEN  
Tel: 054415950

# TUINIERN

**MAANDBLAD** (verschijnt niet in augustus)

Maand: **oktober 2020**  
Postkantoor GERAARDSBERGEN I  
P 508040

**KON. MIJ WERK DER VOLKSTUINEN**  
**vzw GERAARDSBERGEN**

**Voorzitter:** André Depelseneer  
Zikastraat, 85 9500 Geraardsbergen  
**Tel.: 054411906**  
Rekeningnummer: **BE86 9733 7216 1550**  
KBO: 0411.014.239  
RPR: afdeling Oudenaarde  
[volkstuinten.gbergen@gmail.com](mailto:volkstuinten.gbergen@gmail.com)  
[www.volkstuinengeraardsbergen.be](http://www.volkstuinengeraardsbergen.be)



## ' De cijfers' willen niet mee!

Het zal u wellicht niet verbazen dat we de voordracht, voorzien op **23 oktober 2020**, met als onderwerp '**Herfstgroenten uit de tuin**' (lesgever **Jos Van Hoecke**) moeten annuleren. Jammer, het was onze betrachting om, vóór het einde van het jaar, onze leden nog iets aan te bieden. Helaas zal dit nu niet meer lukken. De stijgende tendens in de coronacijfers sinds een aantal weken blijft zich immers doorzetten. Het hoeft dan ook niet te verwonderen dat er zeer weinig interesse was voor het bijwonen van de geplande voordracht, wat we ten volle begrijpen. En verder is er vooral de vraag of de voordracht hoe dan ook zou kunnen doorgaan zijn, nu de coronamaatregelen ongetwijfeld strenger zullen worden.

## Hernieuwing lidmaatschap

Desondanks plannen we, onder voorbehoud van de op dat moment geldende coronamaatregelen, een zitdag voor de hernieuwing van het lidmaatschap en het binnenbrengen van de groepsbestellingen. Deze zitdag is gepland op **zaterdag 12 december 2020** in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen.. Hopelijk kunnen we u dit in ons maandblad van november bevestigen. De uitnodiging voor de hernieuwing van het lidmaatschap en de bestellijst voor de groepsbestelling ontvangt u in uw brievenbus en/of via e-mail.

Wij raden u echter ten stelligste aan om uw bijdrage voor het lidmaatschap en eventuele bestelling te willen storten op het **NIEUWE** rekeningnummer **BE86 9733 7216 1550**. U vindt in uw buurt wel een bestuurslid, aan wie u de bestellijst kunt bezorgen. U kunt ze ook steeds via e-mail doorsturen op volgend adres: [volkstuinten.gbergen@gmail.com](mailto:volkstuinten.gbergen@gmail.com). Zie verder volgend maandblad.

Om deze zitdag in alle veiligheid te laten doorgaan en om het risico op besmetting te minimaliseren is de planning als volgt voorzien:

- **Zat. 12 december 2020 van 10h tot 12h:** voorbehouden voor de leden van de groepstuinen
- **Zat. 12 december 2020 van 14h tot 16h:** voorbehouden voor de leden met tuin aan huis

U dient de geldende preventiemaatregelen nauwgezet na te leven (correct gebruik van het mondkapje in de zaal, afstand houden, handhygiëne (de vereniging voorziet ontsmettingsgel aan de in- en uitgang). In de toiletten zijn ontsmettende zeep en papieren doekjes te beschikking.

- Het lidgeld voor particulieren met een tuin aan huis bedraagt € 11
- Het lidgeld voor de groepstuinen, met inbegrip van het lidgeld voor Tuinhier Vlaanderen vzw, bedraagt:
  - Voor een tuintje in de Sint-Martensstraat € 36
  - Voor een tuintje op Sportkring € 34
  - Voor ieder bijkomend perceel betaalt u € 17 (Sint-Martensstraat) of € 15 (Sportkring)
  - Wie een tuintje met tuinhuis van de vereniging heeft, betaalt jaarlijks € 25 huurgeld
- Het lidgeld voor Tuinhier Vlaanderen vzw bedraagt € 19. U ontvangt dan naast onze lidkaart ook een lidkaart van 'Tuinhier'.

## In memoriam

Op 2 oktober 2020 overleed mevrouw Elza Steenhoudt, echtgenote van Norbert De Troch, lid van onze vereniging. In naam van alle leden biedt het bestuur aan de familie zijn innige deelneming aan.



**Sint-Jozefsinstituut**  
" 't Karmelieten "

Karmelietenstraat 57  
9500 Geraardsbergen

tel: 054/41 07 10 – 054/412 412

**BuBaO De**  
**Mozaïek**

Boelarestraat 3  
9500 Geraardsbergen  
tel: 054/41 83 50



### **Herfstgroenten uit de tuin (bijdrage van Jos Van Hoecke)**

Toen ik Jos sprak i.v.m. de voordracht, had ik het gevoel dat hij dit jaar nog eens graag 'voor de klas' had gestaan. Wat jammer dat het niet kan doorgaan! Hij stuurde ons wel een tekst door over de groenten die hij zou behandelen, waarvoor onze oprechte dank. Hierna een samenvatting.

*' Soms ga ik twifelen als ik terugkijk naar die vreemde voorbije maanden. Een virus dat van begin maart de wereld op zijn kop zet en waar we nu nog steeds niet van verlost zijn. De lente en zomer waren kurkdroog, soms koud en dan plots heet ... Wie laat wie in de steek? Wij onze moeder Aarde of omgekeerd?'*

*De komende maanden zijn gelukkig minder druk, maar toch is er heel wat mogelijk wat onze groenten betreft. En voor de echte tuinliefhebber is onze moestuin nu nog meer ons 'vluchtoord', waar we even de zorgen van de 'buitenwereld' niet hoeven mee te nemen. (Jos Van Hoecke)*

**Veldsla** maakt zijn opwachting in de septembermaand en ook deze en volgende maand kan ze "achter glas" nog worden gezaaid. Deze groente, die behoort tot de Valeriaanfamilie, zorgt voor een heleboel gezonde giften zoals omega 3, vitamine C, vit. B1 en B2 en veel calcium.

- **Teeltzorgen**

Zaai deze groente op rijen, het is een trage kiemer en wieden is dan ook noodzakelijk. Afstand tussen de rijen 25 cm en in de rij niet te dik zaaien. Dit is vooral om de schimmel "smeul" niet te veel de vrije hand te geven. Zaaidiepte is ongeveer 0,5 cm en de zaden worden lichtjes aangedrukt. Veel werk heb je er verder niet mee. Bij mogelijke nachtvorst is deze groente blij met wat beschutting. Wat stro erover en errond, of wat karton met een vlies erover is voldoende. Deze groente is de ganse winter beschikbaar.

- **Rassen:**

Er is de overbekende "Grote Noordhollandse". Het blad van deze veldsla is redelijk groot, eerder lichtgroen van kleur.

Er zijn ook de "Roosjes van Cambrai". Het blad van deze veldsla is kleiner en de kleur is donkerder. Op een bord is ze misschien iets meer decoratief dan haar soortgenoot.

Groenlof en roodlof zijn twee herfstgroenten, waar je niet zomaar mag aan voorbijgaan. Deze klasgenoten van veldsla zijn kleurrijk, pittig en boordevol vitaminen.

**Groenlof**, ook wel suikerij of suikerbrood genoemd, is verwant met witloof. Het is een groente die in tegenstelling tot zijn andere familieleden uit de Compositiefamilie niet zo veeleisend is. Groenlof eet je rauw of gekookt. De smaak ligt tussen andijvie en witloof. Groenlof is een echte herfst- en wintergroente (verdraagt lichte vorst).

- **Teeltzorgen**

Het is een gemakkelijke teelt. Kan ter plaatse gezaaid worden, zaai echter niet te vroeg want dan is de kans op doorschieten groot. Je kunt al zaaien in augustus, maar zelf wacht ik meestal tot begin september. Het is een typische groente die dikwijls als nateelt volgt op aardappelen of erwten. De afstand tussen de rijen is 30 cm en in de rij uitdunnen op 30 cm. Dun zaaien op een diepte van 1 cm en de zaden goed aandrukken. Gewasbescherming is niet of nauwelijks nodig.

- **Rassen:** Elmo, Pluto F1, Scarpia.

Soms vormen zij weinig of geen krop, maar groeien robuust uit. De zaadvaste rassen geven een mooi groot en weelderig gewas. Wens je eerder een grote gesloten krop dan is de hybride Pluto een goede variëteit.

**Roodlof** is nauw verwant met groenlof. Het vormt kleine rode kropjes met roodachtig tot groen buitenblad. Het smaakt iets bitter maar gemengd met andere slasoorten is het gewoon heerlijk.

- **Rassen:** veel variëteiten vind je niet maar de "Rode van Verona" is bij de kwekers vrij bekend. Het Verona type wordt geogst na Nieuwjaar. Er is ook de "Rode van Chioggia", maar deze wordt best wat vroeger (in augustus) gezaaid. Maar omdat we niet meer kunnen vertrouwen op de weergoden, schuift deze groente ook bij mij wat op. Bij grote droogte wordt het trouwens ook een stuk lastiger om deze groente in gang te krijgen.

	<p style="text-align: center;"> <b>HEDENDAAGSE NATUURLIJKE TUINEN</b> </p> <p style="text-align: center;"> <b>WATERMOLENSTRAAT 17, 9572 SINT-MARTENS-LIERDE (LIERDE) 054/42.35.27 0499/42.26.51</b> </p> <p style="text-align: center;"> <a href="mailto:ANNMUYLDERMANS@PROXIMUS.BE">ANNMUYLDERMANS@PROXIMUS.BE</a>  <a href="http://WWW.TUINARCHITECT-ANN-MUYLDERMANS.BE">WWW.TUINARCHITECT-ANN-MUYLDERMANS.BE</a> </p>
---	--

**Kervel**, je weet wel van kervelsoep met "ballekens", is een heerlijk ruikende groente die in het prille voorjaar zorgt voor een berg vitamines. Ik denk hier vooral aan vitamine C (80 mg op 100 g verse kervel) en aan de vit. B1 en B2, die van belang zijn voor het algemeen welzijn. Ook in de herfsttijd geeft deze groente terug het beste van zichzelf.

- **Teeltzorgen**

Deze groente houdt van goed verteerde compost. In oktober wordt gezaaid op rijen, 20 cm van elkaar, en niet al te dik in de rij. Vroeger diende men te zaaien in september, maar het snel veranderende klimaat heeft voor een verschuiving gezorgd. Licht afdekken en goed aandrukken. Na het zaaien broezen zorgt voor een betere kieming. Bij buitenzaai zorgt een bescherming rond het perceel ervoor dat de kervel niet wordt aangetast door de wortelvlieg. Een dergelijke aantasting is te herkennen aan een purperen verkleuring van het gewas. Bij de teelt "achter glas" hoeft deze bescherming niet. Wie over een zaaitafel beschikt, waar zeker een 10-tal cm grond in kan, zal merken dat deze groente op tafel het bijzonder goed doet. Regelmatig water geven is wel nodig.

**Witloof:** een echte Belgische groente!

Voor de witloofboeren onder ons die wat van deze groente verbouwen is een zekere spreiding nuttig. Ikzelf zet ook 2 soorten zoals het "Mechels vroeg" en een middelvroege soort zoals "Zoom F1". Deze laatste variëteit mag dan wel al een 'oude' hybride zijn, ze doet het nog steeds bijzonder goed.

Voor de vroege teelt kan het rooien van de eerste wortelen al beginnen in september. Voor de middelvroege teelt worden hier de eerste wortelen geroid in de tweede helft van oktober.

**TIP:** hebben de wortelen bij het rooien nog geen zijharen, en is de wortel nog mooi glad, dan is het beter om nog wat te wachten met het rooien. De wortel is nog niet volwassen. Zijn de zijharen goed zichtbaar dan kan met het rooien worden gestart.

- **De voorbereidingen voor het intafelen**

Zolang het loof nog mooi groen oogt, is het best om de wortelen nog een 5-tal dagen ter plekke te laten liggen. Tijdens deze rustperiode trekt de wortel vocht en voedingsstoffen uit het blad. Dit zal de kropvorming ten goede komen. In de loop van de weken die erop volgen zal het loof stilaan "verslijten". Dan wordt het loof of wat er nog van overschiet direct afgesneden. Schimmelziekten kunnen dan ook zichtbaar worden en daarom is het nodig om de hals van de wortel goed zuiver te maken. Een scherp mes is wat we nodig hebben om het halsrot zoveel mogelijk te beperken. Een overmaat aan stikstof in onze tuinen is daar de boosdoener van.

**TIP:** dompel de wortelen in een emmer water, waar een handvol zeewierkalk is in gedaan. Dit heeft vooral voor de wortels een ontsmettend effect.

Ik werk zowel met kleine containers, waarin ongeveer 35 wortelen kunnen worden opgeslagen, als in volle grond. De eerste methode gaat wat sneller, en daar start ik ook mee. De volle grondteelt start einde november/ begin december en gaat een stuk trager. Deze laatste dient om witloof te oogsten in de maand februari en maart.

De container is uitgerust met twee buizen van een 30 mm diameter, die overhoeks zijn geplaatst. Het is beter om water te geven langs deze buizen, dan water te moeten geven over of tussen de wortelen. Schimmelaantasting en halsrot moet absoluut vermeden worden. Op de bodem komt een 5-tal cm fijne grond (compost). Vervolgens wordt het bakje lichtjes gekanteld en wordt ook tegen de zijwand grond gezet. Vervolgens een rij wortelen, terug grond ertegen en zo verder. Afdekken met zwarte geperforeerde plastic of een kartonnen doos moet er voor zorgen dat de krop in het donker zich mooi wit kan vormen. Zorg ervoor dat de verdamping weg kan. De krop zal zich ontwikkelen afhankelijk van de omgevingstemperatuur. Misschien bij een andere gelegenheid kijken we naar witloof geteeld in volle grond.

En zo schuiven we stilaan richting winter. En ook de tuin begint er stilaan "anders" uit te zien.

**De bonte zomervlinder is moe gefladderd  
Een blad dwarrelt richting aarde  
Dekt deze zachtjes toe,  
Herfst kleurt de hemel**

## Losse tuinflodders

### Verder oogsten en opruimen

Sinds vorige week zijn al mijn pompoenen en courgettes geoogst en de planten opgeruimd. Het perceel is ingezaaid met haver, aangevuld met phacelia. Begin oktober heb ik nog een paar perceeltjes ingezaaid met phacelia. Dit staat nu duidelijk zichtbaar uit (na 2 weken). Een maand eerder gezaaid stond het al boven na een week. Wanneer u dit leest is het wellicht te laat om nog phacelia te zaaien, al zijn er 'weersgewijs' geen zekerheden meer. Vanaf nu schakel ik wel over op winterrogge, wat nog tot half november kan gezaaid worden.

**TIP:** Als u goudsbloem in de tuin hebt, dan houdt hij zichzelf in stand, tenminste als u in het najaar laat betijen. Bij het opruimen van de oude verdroogde planten schud ik de resterende zaden eraf. De jonge plantjes die hieruit ontstaan ontwikkelen zich tussen de groenbemester of vormen een bedje op zich. Goudsbloem en afrikaantjes (vorstgevoelig) zijn goede bodemontsmetters.

### Look en winterui planten

Ik zit achterop op mijn schema want vorig jaar zaten de lookteentjes en de plantui al in de grond. In het oktobernummer van 2015 had ik het al uitgebreid over de soorten look.

Nog even kort herhalen: nu planten we herfstlook. Hiertoe behoren de zeer vroegrijpe violet soort en de vroegrijpe witte. Beide ontwikkelen ze grote bollen, waarvan de (geplante) teentjes al kunnen kiemen vanaf november. Het is dus ideaal om deze in de herfst, oktober tot uiterlijk (half) november, te planten voor een vroege oogst. Hij is ook goed bewaarbaar op voorwaarde dat dit gebeurt in een droge eerder warme plaats (de keuken bv.) om vroegtijdig kiemen te voorkomen.

Wie nu niet kan planten (bv. wegens te nat in de winter) kan in het voorjaar lentelook planten. Hier gaat het dan om de roze look. De roze tint vind je enkel terug op de teentjes, waardoor het dus niet altijd gemakkelijk is om roze van witte look te onderscheiden. Hij vormt mindere volumineuze bollen dan de herfstlook, maar die kunnen wel langer bewaard worden. Een ander belangrijk verschil is dat de rusttijd vóór het kiemen groter is, waardoor hij slechts kan beginnen kiemen vanaf december. In de mediterrane gebieden kunnen ze die dan al met succes op een goede oogst planten; bij ons lukt dat niet meer en wordt het wellicht maart voor hij in de grond geraakt.

Enkele rassen:

- Violet: Germidour, Paradour, Primor, Sprint, Valdour, Vayo
- Wit: Dario, Jolimont, Messidor, Messidrome, Saradrome, Therador, Thermidrome
- Roze: Cristo, Flavor, Fructidor, Gayant, Moulinoir, Printanor

### Gezonde groene tomaten laten narijpen

Enkele frisse september- of oktobernachten kunnen de rijping van tomaten in openlucht doen stilvallen. Als het dan op de koop toe ook nog gaat regenen worden de planten bedreigd door de plaag (Phytophthora infestans). Om te voorkomen dat volgroeide groene tomaten verloren gaan kunt u ze beter plukken en binnen laten narijpen.

Let wel! De smaak van groene vruchten die u laat narijpen is minder goed dan eetrijp geplukte tomaten (zijn lekkerder, maar bewaren minder lang), maar voor saus en soep zijn ze nog goed. In een koude kas of serre kunnen de vruchten van gezonde planten nog blijven hangen om te rijpen.

### Waarom groene tomaten plukken?

- Om te voorkomen dat, na aantasting van de bladeren door de tomatenplaag, de vruchten ook aangetast worden of dat ze barsten bij langdurige of hevige regen.
- Om de rijping te versnellen.
- Om de grond vrij te maken zodat een andere groente kan geplant worden.

### Wanneer onrijpe tomaten plukken?

- Eind augustus of vanaf half september (afhankelijk van de weersomstandigheden) voor openluchttomaten. Kas- of serretomaten kunnen nog tot einde oktober blijven hangen.

### Hoe te werk gaan?

- U kunt de vruchten 1 per 1 plukken of met een snoeischaar de volledige tros afknippen.
- Leg de geplukte tomaten in kartonnen of houten kistjes. Probeer slechts één laag tomaten te leggen in die kistjes, zodat u een goed zicht hebt op de vruchten waarmee het mis gaat. Die verwijder je natuurlijk.
- Trosstelen met aantasting van Phytophthora geven meestal zieke vruchten na het rijpen. Vooral bij een beginnende aantasting van de plaag is er later veel uitval!
- Pluk bij voorkeur met steeltjes en leg de vruchten met de steel omlaag (bij tomaten van het Roma-type lukt dat natuurlijk niet). De bovenkant van de tomaten (steelzijde) is steviger van structuur dan de onderzijde. Vruchtstelen kunnen andere vruchten kwetsen, ga dus voorzichtig te werk. Kleine pruimtomaatjes of snoeptomaten mogen zonder steel geplukt worden.
- Sorteert de vruchten op rijpheid zodat de rijpste vruchten bij elkaar liggen. Beschadigde vruchten verzamelt u afzonderlijk om ze zo snel mogelijk te verwerken.

## Bewaartips

- De groen geplukte tomaten mogen zowel redelijk warm of eerder koel (kelder) bewaard worden, maar NIET in de zon. Indien ze voor een raam staan dan beschermt u ze met een krantenblad tegen de zon. U kunt ook enkele groene tomaten samen met een rijpe appel in een broodzak doen, zodat het rijpen sneller gaat. De aanbevolen bewaartemperatuur van groen geplukte vruchten die u lang wil bewaren is 6 tot 16°C. In een bewaarruimte van 16 tot 18°C zijn groene vruchten die onderaan een beetje geel of rood kleuren na ca 1 week eetrijp.
- Rijpe vruchten bewaart u NIET in de koelkast, maar in een ruimte van 12 tot 16°C. Rijpe vruchten die in de koelkast bewaard worden verliezen hun lekkere smaak!
- Vruchten die weinig water bevatten bewaren goed. Van de kerstomaten bewaren de minipruimtomaten (snoeptomaten) zoals 'Jujube Cherry' en 'Sprite' het best. Laatrijpende tomatenrassen (zoals o.a. 'Longkeeper', 'Kellog's Breakfast', 'Earl's Faux' en 'San Marzano') bewaren beter dan vroegrijpende rassen. Goed volgroeide groene tomaten kunnen soms tot begin januari bewaard worden.
- Controleer uw bewaarde tomaten regelmatig.

Bron: nieuwsbrief 'FruitABCtips' (Guy De Kinder)

## Uit de archieven: tomatenrecepten (Sabine De Coninck)

**Gazpacho** is een traditionele koude Spaanse soep boordevol smaak en vitaminen. In deze soep worden de groenten rauw gegeten, zodat de maximale hoeveelheid vitaminen en mineralen behouden blijft. Heel lekker, ook met munt.

Benodigdheden: 500 g smakelijke tomaten, ½ komkommer, 1 rode paprika, 1 kleine ui, 1 à 2 teentjes knoflook, 1 sneetje brood (circa 30 g, in stukjes gescheurd, kan ev. weggelaten worden), 1 eetlepel (el) rode wijnazijn of appelazijn of sherryazijn, blaadjes basilicum, een blaadje lavas, oregano, 2 el olijfolie (extra Virgin), ½ theelepel (tl) kruidenzout

Afwerking: 1 rode paprika, 4 lente-uitjes, ¼ komkommer, evt. 2 sneetjes brood (voor croûtons)

### Werkwijze

- Pel de tomaten, snijd in 4 en ontpit.
- Schil de komkommer, snijd 2 maal door in de lengte en ontpit.
- Snijd de paprika, ontdoe van pitten. Snijd al deze groenten in stukken.
- Pel de knoflook en de ui en snijd in stukken.
- Meng al deze ingrediënten samen met basilicum, lavas en oregano tot een gladde puree.
- Voeg de wijnazijn en olie toe.
- Proef en breng op smaak met zout, peper en eventueel nog een beetje wijnazijn.
- Zet een paar uur in de koelkast om door en door koud te worden.
- Schenk de ijskoude soep uit in kleine glaasjes of kommetjes en werk af met zeer fijn gesneden paprika, lente-uitjes en komkommer.

## Zongedroogde tomaatjes met rozemarijn

Vrij eenvoudig om te doen. Heerlijk om een plotse grote oogst aan kerstomaatjes te verwerken. Dit recept is met rozemarijn, maar ook tijm, salie of oregano is mogelijk.

Benodigdheden: 250 g kerstomaatjes, 1 el extra vierge olijfolie, 1 tl verse rozemarijn, olijfolie om in te bewaren

### Werkwijze

- Verwarm de oven voor op 100-120 °C.
- Snijd de kerstomaatjes in de lengte doormidden.
- Hak de rozemarijn heel fijn.
- Leg een vel bakpapier op een bakplaat en leg hier de tomaatjes met de snijkant naar boven op.
- Bestrooi de tomaatjes met de rozemarijn en sprenkel er olijfolie over.
- Schuif in de oven en na ongeveer 2,5 – 3 uur heb je heerlijk zoete gedroogde tomaatjes!
- Bewaar in een potje met olijfolie.
- Dit is ongeveer 1 week houdbaar in de koelkast.

## Tomatentapenade

Bij een tapenade kan je eindeloos variëren, je kan noten of kaas toevoegen, een geroosterde paprika, olijven of kappers. Je kan allerlei kruiden toevoegen: met lipbloemigen zoals tijm, oregano, basilicum maar ook met peterselie kan je niks misdoen. Durf zelf wat te experimenteren en je komt tot verrassende resultaten.

Benodigdheden: ½ vleestomaat, 50 g zongedroogde tomaten, 1 teentje look, 50 g groene olijven, 25 g kappers, 3 el olijfolie, 1 koffielepel tomatenpuree of zelfgemaakte ketchup, evt. 2 ansjovisfilets

### Werkwijze

- Ontvel de tomaat, pel de look en hak fijn.
- Mix alle ingrediënten heel fijn met behulp van een staafmixer.
- Roer er de fijngehakte kruiden onder.

### Tomatentaart

Sabine geeft de voorkeur aan zelfgemaakte kruimeldeeg. In het deeg kan je dan kruiden verwerken die de inhoud accentueren. Bij tijdsgebrek is kant-en-klaar deeg een oplossing maar nooit hetzelfde. Gebruik heel vlezig tomaten (bv. van het 'Roma' type) die weinig vocht bevatten. Plaats de taart op het onderste niveau in de oven om mooi krokant te bakken.

**Benodigdheden:** 1 plak bladerdeeg of kruimeldeeg (175 g bloem, 100 g boter, 1 ei, kruiden naar keuze), mosterd, 5 middelgrote tomaten, 150 g geraspte gruyèrekaas of een andere oude harde kaas (bv. Oud Brugge), Provençaalse kruiden, olijfolie, peper, zeezout

#### Werkwijze

- Indien je de kruimeldeeg zelf maakt: hak de boter in heel kleine stukjes in de bloem, voeg het ei en de kruiden toe en kneed kort tot een egaal deeg.
- Laat het deeg minstens een half uur rusten in de koelkast.
- Neem een taartvorm van 24 cm doorsnede en vet hem in met een weinig olijfolie.
- Rol er het deeg over uit en druk lichtjes aan tegen de randen.
- Prik er met een vork een paar gaatjes in en verdeel meteen een laagje mosterd over de bodem.
- Was de tomaten, snijd ze in plakjes van 1 tot 1,5 cm dik en schik ze dakpansgewijs in de vorm.
- Breng op smaak met peper, een beetje zeezout, Provençaalse kruiden en wat olijfolie.
- Bak de taart 15 min, bestrooi met kaas en bak nog 15 à 20 min in een voorverwarmde oven op 180 °C.

### Tomatenketchup

Ook bij ketchup kan je enorm variëren met kruiden. Wil je het minder pittig, laat de cayennepeper weg en voeg op het einde van de kooktijd fijngehakte dragon toe.

**Benodigdheden:** 3 kg tomaten, 150 ml appelazijn, 5 kruidnagels, 4 kardemon peulen, ½ tl peper, ¼ tl cayennepeper, ½ tl kaneelpoeder, 75 g niet geraffineerde rietsuiker, 2 tl zout, 4 tenen knoflook. Eventueel aardappelzetmeel om in te dikken

#### Werkwijze

- Breng alle ingrediënten in een grote kookpan aan de kook.
- Kook het mengsel 2 uur op een zacht vuurtje tot het met 1/3 is gereduceerd.
- Draai het mengsel door een roerzeef.
- Kook de ketchup verder in of bind met aardappelzetmeel naargelang de gewenste dikte.
- Giet in gesteriliseerde flessen.
- Bewaar op een koele donkere plek, bv. in de kelder, na openen bewaren in de koelkast.

#### Voor een smeuijge, meer gebonden variant:

- Je kunt ook 500 g uien en 2 wortels toevoegen. Snijd heel fijn. Stoof eerst aan in wat olijfolie en voeg dan alle ingrediënten toe.
- Lust je een bepaald kruid niet, laat dit dan weg. Je kunt ook korianderzaad en komijnzaad gebruiken.

### Tomaten/appelchutney

Een smakenpalet om u tegen te zeggen. Het zuur van de tomaten, het zoet van de appel en de kruidige tint. Lekker bij vlees, kaas of gewoon op een toastje.

**Benodigdheden:** 4 rode ajuinen, 1 kg tomaten, 1 rode chilipeper, 150 ml rode wijn- of appelazijn, 100 g rietsuiker, 2 appels, 1 kaneelstokje, 1 steranijs, 3 kardemon peulen, 1 stuk gember, 1 kruidnagel

#### Werkwijze

- Pel de uien en hak fijn, pel de tomaten en snijd in stukjes.
- Verwijder de zaadlijsten van de chilipeper en snipper fijn.
- Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- Doe alle ingrediënten in een kookpot en breng aan de kook.
- Zet het vuur zachter en laat 75 minuten sudderen tot je een dikke chutney hebt.
- Verwijder het kaneelstokje. Giet de chutney in gesteriliseerde glazen potten, sluit onmiddellijk af en laat omgekeerd afkoelen. Zet de potten chutney op een donkere koele plaats.

 <b>ALU-JO</b>	<b>ALUMINIUM EN PVC RAMEN EN DEUREN - VERANDA'S</b>  Edingseweg 110 9500 Moerbeke (Geraardsbergen) Tel. & Fax 054 41 91 97 BTW BE 864.426.089 <b>GSM 0496 76 58 16</b>
--	--