

# Witte Druiven

€ 1,49  
500 gram

Onze Regal Seedless druiven komen uit de Riebeek Valley vlakbij Kaapstad. De Riebeek Valley staat bekend om haar productie van druiven en olijven. Het zijn mid-season druiven worden dus van kerst tot eind februari geoogst. Door de juiste verhoudingen in neerslag en temperatuurschommeling is Riebeek in staat een prachtige, witte pitloze druif te geven met een heerlijke zoete smaak. Dit seizoen heeft Riebeek Valley te maken gehad met middagtemperaturen van tegen de 50 graden Celcius ! Deze situatie is door de telers ondervangen door dagelijks te oogsten van 4.00 uur tot 9.00 uur 's ochtends. Dat heeft ook dit jaar geresulteerd in een heerlijke druif die iedereen versted doet staan!

Geldig van maandag 6 t/m zaterdag 11 feb. 2012



✓ **Lekker**

Het produkt smaakt zoals het hoort te smaken, Vol smaak!



@volsmaak

✓ **Eerlijk**

Bewust verbouwd met aandacht voor mens en natuur.

✓ **Gezond**

Bevat essentiële voedingsstoffen voor ons lichaam.



[www.volsmaak.nl](http://www.volsmaak.nl)

# Paksoi van teler Teun Penning uit de Koekoekspolder

€ 0,69  
per struik



Pak-choi of paksoi is een veelzijdige groente. Het heeft een volle pittige smaak. De groente kan gekookt of gestoofd worden, echter niet te lang zodat het licht knapperig blijft. Populair is ook het gebruik in een roerbakgerecht. Erg lekker met bijvoorbeeld knoflook en gember. Verder kan er heel goed stampot gemaakt worden met paksoi. Ook fijn versneden en licht geblancheerd in salades is paksoi goed te gebruiken

## **2x2 TIP**

Van deze smakelijke knapperige kool eet je gemakkelijk een flinke portie. Reken 300-350 gram om uiteindelijk 200 gram op je bord over te houden.

## Couscous met gestoofde paksoi

### **Ingrediënten: 4 personen**

300 g couscous, olijfolie, 1 ui gesnipperd, 1 teentje knoflook gehakt, 4 tomaten in blokjes, 1 el tomatenpuree, 1 paksoi (het wit in blokjes en het groen in reepjes), 1 gele paprika in reepjes, 100 g rozijnen, 2 takjes munt fijngehakt, 50 g pijnboompitten

### **Bereidingswijze:**

Kook de couscous gaar volgens de gebruiksaanwijzing van de verpakking. Voeg een scheut olijfolie toe en roer de couscous los met een vork. Rooster de pijnboompitten kort in een hete koekepan. Verhit olie en fruit hierin de ui en knoflook. Voeg de tomatenpuree en de blokjes tomaat toe en stoof de saus in circa 15 minuten gaar. Voeg het wit van de paksoi en de paprika toe aan de tomatensaus. Laat dit nog circa 5 minuten doorwarmen. Breng op smaak met zout en peper. Roer als laatste het groen van de paksoi, rozijnen, pijnboompitjes en munt erdoor. Serveer naast de couscous. Lekker met kip of pittige worstjes. Kijk op [www.24kitchen.nl](http://www.24kitchen.nl) voor een uitgebreide beschrijving van dit recept.