

Moestuinkoerier

1 RECEPT

In vervolg op de pompoenkoerier nog een recept uit Landleven en ideaal is voor als je tomaten en pompoenooft goed is gegaan.

1.1 POMPOENKETCHUP



400 g pompoen
1 grote ui
1 teentje knoflook
1 stengel bleekselderij
olijfolie
verse gember, ter grootte van een duim
1 rode peper, zonder zaadjes en zaadlijsten
1 tl kerrie madras
¼ tl paprikapoeder
¼ tl gemalen komijn
¼ tl gemalen koriander
1 tl zout versgemalen zwarte peper
250 g tomaten
50 ml appel-azijn
50 g lichtbruine basterdsuiker

1. Maak de pompoen, de ui, de knoflook en de bleekselderij schoon en snijd ze in grove stukken.
2. Giet een scheut olijfolie in een flinke pan en bak de groentes zachtjes aan.
3. Schil het stukje gember en rasp het fijn.
4. Maak de peper ook schoon en snijd deze in kleine stukjes. Voeg toe aan de groentes, samen met de specerijen.
5. Breng goed op smaak met zout en peper. Laat alles een kwartier rustig bakken.



Volkstuinvereniging Houten

VTHOUTEN.NL

1 INHOUD

- 1 recept.....1
- 1.1Pompoenketchup.....1
- 1.2Pompoenpizza.....2
- 2 Tuindiensten2

Agenda

Heeft u leuke tips voor de agenda? Mail het !

Afmelden/wijzigen tuindienst
tuincomm.vth@gmail.com

Vragen aan bestuur
info@vthouten.nl

Vragen over tuinverhuur
verhuur.vth@gmail.com
Website www.vthouten.nl

Heb je een wijziging in je adresgegevens, mail of huisadres? Graag mail naar het bestuur en de moestuinkoerier.

Facebook? Wordt ook lid van onze groep

<https://www.facebook.com/groups/VTHHouten>

6. Was de tomaten en snijd ze in vieren. Voeg ze toe aan de pan, samen met de azijn en de suiker. Voeg indien nodig wat water toe. Het mengsel mag niet aanbranden.
7. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur lager en laat het heel zachtjes ongeveer een uur pruttelen.
8. Pureer met een staafmixer tot een gladde saus.
9. Giet door een zeef. Giet de saus in een schone pan en proef. Voeg indien nodig extra azijn en suiker toe.
10. Breng weer aan de kook, zet het vuur zo laag mogelijk en laat pruttelen tot de saus de goede dikte heeft. Dit kan nog wel één tot twee uur duren.
11. Giet de saus in de schone flessen, draai de doppen erop en laat rustig afkoelen.
12. Na een week is de ketchup lekker op smaak.

Ongeopend blijft de ketchup zeker een half jaar goed. Wilt u de ketchup langer bewaren? Weck de flessen dan dertig minuten op 90 graden. Bewaar een geopende fles in de koelkast.



1.2 POMPOENPIZZA

Het recept van de pompoenpizza is door An en Gert Verhoef op facebook gezet. Heeft u geen facebook? Misschien dat ze het dan naar mij kunnen mailen zodat ik het in een volgende moestuinkoerier kan opnemen.

2 TUINDIENSTEN

Mocht u op de **ingeplande datum niet** kunnen; meld dit dan bij de **tuincommissie**.

Heeft u nog een tuindienst in te halen dan kunt u dat nog de komende zaterdag doen!

Als de tuindiensten zijn gestopt verandert de frequentie van de moestuinkoerier. U ontvangt dan ongeveer 1x per 2 weken een moestuinkoerier. Als er eerder belangrijke mededelingen zijn hoort u dat uiteraard eerder.

voornamen	naam	voortrs	tuin 1	Datum
	Grimmelikhuijsen	T.G.	B-158	9-11-2024
Annette	Kok	P.H. de	B-128A	9-11-2024
Arend	Marel	A.D. van	B-033A	9-11-2024
Carola	Noordendorp	C.	B-058B	9-11-2024
Meine	Vellinga	M.	B-096	9-11-2024