

Groente van herkomst

Prei uit Smilde

Gezondheid is een groot goed. Cliché maar waar. In goede gezondheid oud worden is iets wat we namelijk allemaal graag willen. En gezond eten is daar een groot onderdeel van. Bij gezond eten hoort een dagelijkse portie groente. De groenten in de maaltijden van Van Smaak worden met veel zorg uitgekozen. Zowel de soort groente als de teler hiervan. Daarbij staat lokaal inkopen hoog in het vaandel. Zo komt onze prei uit Smilde in Drenthe. Prei is een echte zomergroente, voor deze nieuwsbrief dus tijd om eens wat meer over de prei te weten te komen.

Prei wordt onder andere verwerkt in onze preisoep, stampot prei en prei a la crème. Deze groente behoort tot de lookfamilie, evenals ui, bieslook en knoflook. Het bevat veel vezels en voedingsstoffen en weinig calorieën. Het donkergroene gedeelte van de prei bevat de meeste vitamines en mineralen. Deze gebruiken we dan ook graag. De teelt van de prei gebeurt buiten in de grond. Op verschillende percelen worden duizenden plantjes gepland. Na een aantal maanden kan het oogsten beginnen. Met grote machines wordt de prei vervolgens gerooid.



In de lokale groentesnijderij wordt de prei op maat gesneden voor de diverse maaltijden.

Vers van het land

De prei uit Smilde wordt met aandacht geteeld. Na het rooien wordt de prei direct vanaf het land richting de carrouselwasserij op de boerderij gebracht. De prei heeft maanden buiten doorgebracht en moet daarom goed gewassen worden. Maar voor de prei in bad gaat, worden de uiteindes eraf gehaald. Dit gebeurt in de carrouselwaterij op het erf van de boer. De prei wordt daar ook direct in de lengte doormidden gesneden zodat de binnenkant meteen goed schoon wordt. De prei is nu klaar voor vertrek naar de groentesnijder voor verdere bewerking.



Op verschillende percelen worden duizenden plantjes gepland.

Op maat gesneden

In de lokale groentesnijderij wordt de prei op maat gesneden voor de diverse maaltijden. De mate van grofheid hangt af van de maaltijd waarin het wordt verwerkt. In de ene maaltijd moet de prei heel dun worden gesneden en in een andere juist grof. Nadat de prei op maat is gesneden wordt de prei in een bad gewassen. Vervolgens gaat het onder de douche, weer in bad en daarna nogmaals onder de douche. Zo zijn we er zeker van dat er geen bacteriën of ziektekiemen meegenomen worden. Na deze vierdubbele reiniging wordt de prei gecentrifugeerd en is de prei klaar om ingepakt te worden. Klaar voor vertrek richting de keuken van Van Smaak om er een verse maaltijd van te bereiden.

Van de boer tot het bord

Een heel proces gaat er aan vooraf voor de prei op het bord ligt. Door de inkoop bij de lokale teler zijn de lijnen tijdens dit hele proces kort. De communicatie is helder en gemakkelijk. Tevens is er veel controle mogelijk en kan er snel geschakeld worden. Doordat alle handelingen in de regio plaatsvinden dragen we bij aan een duurzame preiteelt. En zorgen we ervoor dat er altijd verse prei op het bord terecht komt. Want een verse, gezonde maaltijd bereiden we met aandacht en liefde.



We zorgen ervoor dat er altijd verse prei op het bord terecht komt.



Pasta Tricolore

Een heerlijke zomerse pasta is een favoriet van velen. Deze klassieker uit de Italiaanse keuken is dan ook een vaak gekozen gerecht. Niet alleen de smaak van de pasta tricolore brengt je in gedachten naar Italië, ook de kleuren van de vlag komen terug in het gerecht. De groene spinazie, witte champignons en rode paprika maken het Italiaanse gevoel compleet.

verkrijgbaar als:



koelvers



warm