

Amateurtuindersvereniging de Pioniers

Bezoekadres:

Kögllaan 30, 3571 PZ Utrecht

secretaris@depioniers.nl

www.depioniers.nl

Postadres:

Postbus 13017, 3507 LA Utrecht

Redactie: Evelien Pullens

Layout: Evarien Tuitert

### In dit nummer

Van het bestuur	2
Aardpeer	2
Interview met Emiel van Ekert	3
De laatste zaterdag van de maand	4
Levende tunnel	4
Herkeuring natuurlijk tuinieren	5
Buurman weet alles	6
Het nut van klimop	6
Boom van de maand; de vijg	7
Eten uit de volkstuin: aardperen en vijgen	8

KOM JE OOK?

### Agenda

**Bijeenkomst commissies**

4 november, 14.30u

**Werkzaterdag + soep**

25 november, 9.00-12.00u



AARDPEER. FOTO: PHIL EVENDEN

Wist je dat deze en alle voorgaande nieuwsbrieven terug te lezen zijn op de website van de Pioniers? zie: [www.depioniers.nl](http://www.depioniers.nl)

## Van de redactie

*“Dit is het mooiste plekje van de hele wereld,” zei iemand die laatst bij me op bezoek kwam op mijn tuin. “Nou, er moet nog wel veel gebeuren...”, wilde ik al verontschuldigend zeggen.*

Ik zei het niet. Al dat gemaar. Laat ik maar eens trots zijn op mijn tuin, onze tuin, op de Pioniers. Met zo'n lange warme herfst blijven de bloemen maar doorgroeien. De vijgenboom hangt weer vol. Frambozen. Vlinders fladderen. De klimop klimt. Mijn oogst van eind oktober; 3 vijgen, potje frambozen, een hele kleine aardpeer, een aangevreten pompoen – er had iemand honger – en een bosje bloemen. Ik groet mijn buren. We glimlachen. Het mooiste plekje van de wereld.

Ook bij de herkeuring van het natuurlijk tuinieren kregen we veel complimenten; Wat gebeurt er veel, wat een mooie initiatieven. Onze 4 stippen behouden we met glans! Verder in deze nieuwsbrief een verslagje van de eerste werk- en feestzaterdag met soep en BBQ, verenigingswerk nieuwe stijl. Een interview met Emiel van Ekert van de zaagclub en de schouwcommissie. De schoonheid en de smaak van aardperen. Over klimop, de vijg, gras en gevlochten bomen.

*Evelien Pullens*



## Van het **bestuur**

### ‘Veel handen maken licht werk’

Op de laatste zaterdag van september heeft een grote groep tuinleden het verenigingswerk gedraaid. Wat een succes was dat. Er zijn bergen werk verzet. Als beloning was er

*“We hebben zelfs meer punten gekregen dan vorige keer!”*

naast thee en koffie, een heerlijk kopje soep. Ook de BBQ die 's avonds volgde kon rekenen op veel enthousiaste deelnemers. Nu heeft de herfst zijn intrede gedaan. De

blaadjes vallen van de bomen, de dagen worden korter, de temperatuur zakt, maar er is nog genoeg werk aan de winkel. Dit jaar heb je nog 2 keer kans om zo'n gezellige gezamenlijke tuindienst te draaien.

Naast het verenigingswerk, wordt er ook veel werk verzet door onze commissies. Dankzij hun inzet mogen we opnieuw 4 jaar de maximale 4 stippen van het Keurmerk Natuurlijk Tuinieren voeren. We hebben zelfs meer punten gekregen dan vorige keer! Wat een mooie erkenning van alle inspanningen van de verschillende leden.

Bijzondere elementen (max 5 punt per element)	
Stuurlaan De Punt	4
Stuurlaan Van voor je Tuin	2
Schoffelen omgezet naar Pig-park-tuintjes	4
BeleefTuin	4
16 atelier paviljoen gebouwd met hout + steen	5
BeleefTuin	5
Sociale betrokkenheid: Pionier, Kluitclub, verzorgingsclub en verpleegsters	3
Bloemtel en verpleegsters	5
Samenwerking 3 parken	3
Apparatuur historische fruitboomgaard	3
Info-club, heb en leestafels	3
Banken van recyclehout + picknicktafel(s)	3
Natuurstransmissiegebied	3
Info-borden bij school en beleefTuin	3
Muziekbank in verpleegsters elementen	2
Exposities met de reis	2
Broeuhuisopwekkak voor rimpelingen + veel troepetjes in het water aan beschouwing	2
QR-code beleefTuin	2
Verkoop biologische en bulk tuinbouwproducten	3
Fraai aanbouwtuiste voor wilde bijen bij beleefTuin	4
Fraai, bloemrijke verpleving van de onder	3
Panels begrast met blauwe regen geeft het dachgebouw een unieke uitstraling	5
Aanleg wandelpad met veel inheemse soorten	3
In ontbreking	4
<b>Totaal aantal bonuspunten</b>	<b>86</b>

Wil je na die enthousiaste verhalen samen met andere leden nog meer betrokken worden bij de vereniging? Dat kan! Meld je aan voor het bestuur of één van de commissies. Want ook hier geldt: Veel handen maken licht werk.

*Caroline Provily, namens het bestuur*

## Aardpeer

Mijn lievelingsbloem is inmiddels de bloem van de aardpeer. Niet alleen omdat zij vrolijk van kleur en vorm is, omdat zij bloeit in het vroege najaar, als veel bloemen al verdwenen zijn, omdat zij hóóg is, het zusje van de zonnebloem, en zich keert naar het licht. Zucht. Ja, zij is mooi. En de knollen zijn eetbaar, en heel gezond naar men zegt. Maar niet alleen daarom is zij mijn lievelingsbloem, maar ook omdat zij (heel egoïstisch) zo mooi staat in de vaas. De aardpeer kwam aangewaaid. Verscheen ineens op drie plekken in de tuin. Op drie goede plekken voor haar, uiteraard, want anders zou zij niet verschijnen, maar ook voor mij. Zij ging staan daar waar ze niks of niemand in de weg staat, waar zij mooi tot haar recht komt of waar zij de boel oplicht. Want zelfs op een donkere plek kwam zij terecht, bleef wat korter, bloeide wat later en dat was juist extra mooi. Al met al waren het bij elkaar zoveel bloemen dat ik toch ging kijken of zij ook in een vaas zou willen, voor als je niet op de tuin bent en tuinbloemen zijn zo mooi...

Nou ja, u begrijpt mij misschien wel. Het was boven verwachting. Niet alleen zijn ze erg lief en vrolijk; hoe je ze ook schikt: ze staan altijd goed. Echt waar, altijd. En zo zonnebloemachtig zijn ze dat ze zich zelfs in de vaas naar de zon keren. (Mocht u het zelf ook gaan proberen, schrik niet als de blaadjes slap hangen na de reis naar huis – de reden waarschijnlijk waarom je ze nooit bij de bloemist ziet – stukje afsnijden, water en ze fleuren gewoon weer op.) Ze staan lang, want ze worden ook mooi oud. Niet elke bloem heeft dat, maar deze wel, waardoor het vóórkomt dat er wel drie 'leeftijden' of 'generaties' in een vaas staan. Maar waarom zij echt mijn hart gestolen heeft is omdat ik ooit te lang gewacht had met geven van water in de glazen vaas met de lange smalle hals. Eén klein bloemetje was daarom droog komen te staan. Erg droog, al dagen. Helemaal slap voorover hing ze. Ik nam haar mee naar de keuken, sneed een stukje van de steel af en zette haar in een beter passend vaasje – eigenlijk



tegen beter weten in. Maar toen, toch, richtte zij zich op en straalde. Het leek wel een kind.

*Judith Schuil*



**Lievelingsplant:**

"Capucijnerplant. Eerst de roze-paarse bloemetjes en dan die prachtige dieppaarse bonen. Heel mooi."

**Lievelingsmoment:**

"'s Morgens vroeg om 7 uur. Dat is nog voor het verkeer op gang komt. Er is niemand, zo stil. Behalve de vogels, die roepen, roepen. Ik ben hier, ik ben hier! Volgens mij hebben ze elkaar veel te zeggen."



## Interview met Emiel van Ekert, tuin 108

**Meteen een rode kaart**

Emiel heeft al zo'n 25 jaar een tuin bij De Pioniers. "De tuin was verwaarloosd toen ik kwam, ik begon meteen te spitten. En toch had ik binnen 14 dagen een rode kaart te pakken," vertelt Emiel. "Toen ben ik dat even uit gaan zoeken. Mocht dat wel? Ik

*"Nieuwe tuinleden moeten het eerste half jaar gevrijwaard worden van schouw"*

heb de statuten opgevraagd en het was inderdaad anders. Nieuwe tuinleden moeten het eerste half jaar gevrijwaard worden van schouw." Emiel zit nu zelf in de schouwcommissie. "Wij delen geen rode kaarten meer uit, maar geven tips en



adviezen, en proberen met een positieve benadering mensen te stimuleren iets aan hun tuin te gaan doen. Dat heeft succes." Emiel heeft ooit eens een jaar hogere tuinbouwschool gedaan. "Ik houd van groen." Daarna ging hij naar de toneelschool. "Daar ken ik Martine van en Evelien! Drie theatermensen op een rij in het Rozenlaantje! Via Martine kwam ik bij de Pioniers terecht, ik hielp haar met het graven van haar vijver. Een jaartje ofzo later meldde ze dat er een tuin vrijkwam." We zitten in de tuin van Emiel, die gevarieerd is met bloemen, moes, een vijver en mooie zitplekjes. Emiel schenkt me water met citroen en munt in. Het is een lange

*"Ik ben me er altijd wel bewust van geweest dat we heel blij mogen zijn dat we zo 'n mooie plek bezitten"*

warme zomeravond. "Ik verander ieder jaar weer iets in mijn tuin. Dat is leuk, ik ben een aanpakker. Ook voor de vereniging hoor." Met een aantal mannen hebben ze de zaagclub opgericht om de bomen op ons complex te beheren. "Hard werken en bier drinken. Reuze gezellig."

**Betrokkenheid**

"Toen ik nog werkte - Emiel werkte jaren als o.a. dramadocent en cultuurcoördinator op het Gerrit Rietveld College - had ik het veel te druk om veel te doen bij de vereniging, maar ik was wel betrokken. Ze vroegen me al snel in de kascommissie," vertelt Emiel. "Ik ben me er altijd wel bewust van geweest dat we heel blij mogen zijn dat we zo 'n

mooie plek bezitten, wat een genot dit stukje grond. En daar moet je wat voor doen als leden van een vereniging. Het is zonde als het verwaarloosd." In de kwart eeuw dat hij lid is van de Pioniers heeft Emiel de mentaliteit zien veranderen. "We zijn een vereniging. Misschien is het moralistisch, maar dit mooie plekje heb je niet om niet. Iedereen lijkt tegenwoordig iets te veel op zijn eigen tuintje te zitten. Er mag veel meer gezamenlijkheid en inzet komen." Maar hoe doe je dat dan, het verenigen? Bij de ALV ontstond spontaan een nieuw clubje mensen wat zich gaat buigen over de betrokkenheid van de leden. "Het lijkt mij leuk om 1 keer per maand een werkdag met een activiteit te gaan organiseren," vertelt Emiel enthousiast. "Op zaterdag wordt er soep gemaakt door Quinta en hoe leuk is het dan live muziek uit te nodigen of een deskundige die iets gaat vertellen." De schouwcommissie zal er ook een keer spreekuur houden, dat was een goede tip uit de ALV! Kunnen leuke zaterdag worden, wat laatst met de eerste ook al bleek! En dezelfde dag de Zaag BBQ. Top dag voor de vereniging." Zo vindt Emiel het ook jammer dat het Odensehuis weg is. "Het geeft leven op deze mooie plek. Ik vind het ook fijn dat er gebruik gemaakt wordt van het verenigingsgebouw. Hopelijk komt er iets soortgelijks voor in de plaats."



# De laatste zaterdag van de maand

*Er is voortaan iedere laatste zaterdag van de maand werkzaterdag van 9.30 tot 12.30u. Op 30 september waren er ongeveer 20 mensen die gezellig met elkaar klusjes deden voor de vereniging; ramen zemen, pergola bijknippen, onkruid wieden. Iedereen deed wat. Samenwerken geeft verbinding, met elkaar en met de vereniging.*



## Werkochtend

Die dag was er soep. Quinta maakte een grote pan Harissa-soep. Bibi, die kantine-dienst had, zette een lange tafel buiten, waar iedereen omheen kon om in het zonnetje een kommetje soep naar binnen te lepelen. De tafel kon blijven staan voor de BBQ van s avonds.

## De BBQ avond

Ik ben er om 17:15u. De prosecco staat klaar en het plein ziet er vrolijk uit met tafeltjes, parasols en natuurlijk twee grote BBQ's. Het is een prachtige najaarsavond zonder wind. De zaagclub is al druk bezig. Ze leggen in folie gerolde pakketjes met vis, groenten en

kruiden in het vuur. Lekker hoor! Op het randje van het plein groeit de rij met zelfgemaakte salades, sausjes en broodvariaties. Na de traktatie van de zaagclub legt iedereen eigen vlees of groente- gerechten op de BBQ. "Wie wil er een worstje? Wie wil er soep? Heb je wel eens geroosterde meloen met geitenkaas geproefd?" Zo delen we met elkaar.

## Nieuwe mensen leren kennen

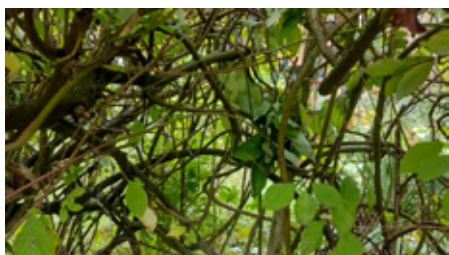
s Avonds kwamen 30 a 40 mensen – lang niet alle Pioniers – maar wel een gezellig clubje mensen waar ik niet iedereen van kende. Zo leerde ik de nieuwe Pioniers kennen die nu op de tuin van Joop en Ineke

zitten; Henri, Carla en Ymke. Ook Matthijs en Inge van het achterpad (Lijsterlaan) met hun dochter Fenna schudde ik de hand. De allernieuwste Pioniers van het huisje aan het plein - het mausoleum is de bijnaam -kwamen langs. Zij hebben de loting van 16 september gewonnen uit 26 belangstellenden die voor deze ene keer buiten de wachtlijst om mochten inschrijven. Naast de nieuwe mensen is het heel fijn om eens wat tijd te hebben om met je tuinburen een wijntje te drinken, of om onder de afwas bij te kletsen met iemand die je al lang niet gezien hebt.

*Evelien*

# Levende tunnel

Op een reis in Noordoost India liep ik over een 'levende brug'. Er zijn in die omgeving meer dan 60 bruggen gemaakt van de wortels van bomen. Ze worden traditiegetrouw onderhouden, gevlochten en geleid naar de overkant van rivieren en kloven. In mijn tuin bij De Pioniers ben ik met de



kornoelje en de wilde jasmijn, die bij mijn tuinhok staan, gaan vlechten tot er een poort ontstond. Inmiddels is het een tunnel, een koele plek bij te warm weer. Ik snoei wel eens wat uitschieters, maar de meeste takken, vlecht ik door anderen heen, zodat de tunnel steeds dichter wordt. Je kunt natuurlijk ook met wilgentenen vlechten. We hebben genoeg wilgen op ons terrein, in februari knotten we ze gezamenlijk.

*Evelien*

HOE MAAK JE EEN WILGENTUNNEL?:  
[HTTPS://WWW.RLZH.BE/AAN-DE-SLAG/  
HOE-BOUW-EEN-WILGENHUT/WILGENTUNNEL](https://www.rlz.be/aan-de-slag/hoebouw-een-wilgenhut/wilgentunnel)





# Herkeuring natuurlijk tuinieren

*Sinds 2014 zijn we als vereniging trotse drager van het Nationaal Keurmerk Natuurlijk Tuinieren. Aanvankelijk met drie stippen maar sinds 2018 mocht de vierde stip erbij. Meer stippen kun je niet halen, verder verbeteren natuurlijk wel. Om de 4 jaar wordt beoordeeld of je nog voldoet aan de vereisten.*



Op 16 september kregen we daarom bezoek van Machteld Klees, die de herkeuring namens de AVVN uitvoerde. Machteld vertelde dat ze al vanaf het begin van het keurmerk in 1995 betrokken was en heel veel parken had bezocht. Maar De Pioniers was voor haar een primeur. Ze was oprecht zeer verrast over alles wat we de afgelopen 4 jaar hadden gedaan. Niet alleen op het gebied van de beleving en natuurwaarden van ons park, maar ook sociaal-maatschappelijk.

## De rondwandeling

Na een kennismaking met het gelegenheidsteam (voorzitter Caroline Provily, bestuurslid Annemiek Wilbrink, Karolien van Gent, Peter Verharen, Richard Tukker en Paul van Kan) gingen we het park rond. Bij de voedselbosrand leidde initiatiefnemer Gerlofke ons rond. Ongelofelijk hoe in korte tijd een ondoordringbaar oerwoud van bramen is veranderd in een aangename en lichte plek vol fruit. Bij het

hooilandje werd door Machteld de ratelaar genoemd om wat sneller een bloemrijk grasland te krijgen. Op weg naar de ringslang broeihoop flitste nog even de ijsvogel voorbij. Hoeveel natuur wil je hebben? Op de beleefstuin vertelde Karolien over de nieuwste ontwikkelingen, zoals de bijenburcht en het welkomstbord. De QR-code op het bord werd en passant nog 'onthuld' (er zat een sticker op omdat de informatie nog niet klaar was) en ...bleek te werken, met dank aan Winnie en Richard. De link voerde ons naar de nieuwste van de 5 tours die je via IZI travel kunt maken, met volop informatie over de bewoners van de beleefstuin. Ook de speeltuin en de borders rond het plein, met nog nazomerbloei van vlinder- en bijenplanten werd gewaardeerd.

## Compliment voor de samenwerking

Het was op deze zonnige zomerdag een gezellige drukte op het plein en ons verenigingsgebouw. We kunnen als vereniging trots zijn op wat we samen hebben opgebouwd. Machteld waardeerde deze samenwerking in het bijzonder. Ook de openheid naar de buurt en de samenwerking met andere organisaties, zoals het Odensehuis en Velt, was een compliment waard.

## 4 stippen en 650 bollen

Machteld deed er niet geheimzinnig over: die stippen gaan we houden! Op naar meer activiteiten, niet omdat het moet maar omdat het gewoon erg leuk is om samen aan deze groene parel in de stad te kunnen werken. Zin om mee te doen? Op 28 oktober gaan we maar liefst 650 bollen poten rond het plein. De bollen zijn biologisch geteeld, bloeien van februari tot april en zijn dus vroege leveranciers van nectar en stuifmeel voor bijen en vlinders.

*Paul van Kan*



## Buurman weet alles



### *Goedemorgen buurman*

U weet dat ik dol ben op mijn gazon, waar ik zomers lekker zit te zonnen en we soms samen badminton spelen. Hoe houd ik mijn grasveldje mooi? Kan ik daar nu wat aan doen?

### *Zeker buurvrouw*

Er liggen al veel bladeren op het gras. Die kan u beter verwijderen, ze geven gele plekken, schimmels en ziektes. Leg de bladeren maar op mijn composthoop. En u kan het gras ook best nog een keer maaien, niet te kort, zo'n 5 centimeter. Verticuteren en beluchten is ook heel gezond voor het gazon.

### *Hallo buurman*

Verticuteren? Wat is dat nou weer? Heb ik daar iets speciaals voor nodig?



### *Dag buurvrouw*

In de loop van de zomer hopen zich dode grasresten en mos op, die de groei van je gazon kunnen belemmeren. Deze viltlaag zorgt er voor dat je gras verstikt. Door te verticuteren maak je kleine sneden in het oppervlak van je gazon, wat helpt om deze laag van dode materialen te doorbreken en te verwijderen. Dit verbetert niet alleen de luchtcirculatie in je gazon, maar maakt het ook gemakkelijker voor water en voedingsstoffen om de wortels van het gras te bereiken. Beluchten kan eenvoudig handmatig met een riek, een gazon beluchtingsrol of prik-sandalen. Door beluchten wordt je gras en je bodem beter bestand tegen droogte en vrieskoude en bij het verwerken van grote hoeveelheden water en plassen in je tuin.

Succes buurvrouw.

### *Goed idee buurman*

Met al die regen staat er al veel water op mijn grasveld. Mag ik uw prik-sandalen lenen buurman? Gelukkig heb ik mollen onder het gazon, die beluchten ook. Ja toch?

## Het nut van klimop

Wist je dat klimop voer voor de bijen en vlinders is in de late herfst? Samen met de herfststasters is het één van de laatste bloeiers. Vooral de dagpauwoog zie je in de herfst nog regelmatig rondvliegen. Voordat zij in winterrust gaat, wil zij graag zoveel mogelijk nectar hebben. Dan heeft zij de grootste kans de winter te overleven.





Boom van de maand:

# De vijg

*We kennen vijgen vooral gedroogd maar vers is een heel ander verhaal! Die vruchten zijn in feite bloeiwijzen met aan de binnenzijde talrijke minuscule mannelijke en vrouwelijke bloempjes.*

Om uit te groeien moeten deze bevrucht worden door de vijgengalwesp, een minuscule wespje dat door een heel kleine opening van de bloem naar binnen kan. Bij ons komt deze wesp niet voor. Gelukkig is er een oplossing: vijgenrassen die zonder bestuiving vruchten dragen. Er zijn twee perioden van vruchtzetting, maar de meeste vruchten worden in oktober rijp (gaan hangen, worden zacht en verkleuren tot licht paars). De meerstammige groeivorm, fraaie schors en grote handvormige bladeren worden gewaardeerd. De boom wordt hier 3 tot 5 meter, zelden hoger. Geduld, want de eerste jaren gaat dat heel traag. Vijgen vragen goed doorlatende grond en kunnen zeer goed tegen droogte. Tegen een zonnige zuidmuur hebben ze het helemaal naar hun zin.

## Waar te zien?

In verschillende tuinen op De Pioniers staat een vijg, maar vaak nog klein en onopvallend. Ook op het plein staat er een in de border. Een fantastisch mooie, oude vijg vind je in tuin 42.

*Paul van Kan*



## De oudste stadsvijg

Sinds de Middeleeuwen is de vijg, afkomstig uit het Midden-Oosten, in Europa in cultuur vanwege de smakelijke vruchten. Leuk om te weten dat in Utrecht de oudste stadsvijg van Nederland staat, aan de werf ter hoogte van de Oudegracht 266. De vijg is 50 jaar oud en heeft het met zijn wortels rond een verwarmingsbuis erg naar zijn zin. Het is een zaailing, niemand weet hoe hij daar gekomen is!

FOTO: DUIC

# Eten uit de moestuin met aardperen en vijgen

*Ik had slechts 1 mini aardpeer in mijn tuin, maar er zijn Pioniers die er veel meer uit de grond kunnen halen. Ze zijn ook te koop in de ecologische winkel. Ik heb tijd uit eigen tuin, bietjes en verse vijgen.*



## Ovenschotel met aardperen

5 aardperen (ongeveer 300 g)  
3 à 4 aardappelen (ongeveer 400 g)  
3 tenen knoflook  
1 teen gerookte knoflook (te koop op de markt)  
200 g crème fraîche  
200 ml yoghurt  
zout en versgemalen zwarte peper  
80 g geraspte geitenkaas  
1 tl tijm (vers uit de tuin!)

## Bereiding

Schil de aardperen met een dunschiller en snijd de aardperen in plakjes. Leg de plakjes alvast in een pan met water om verkleuring te voorkomen. Kook de aardpeerplakjes 10 minuten. Was de aardappelen en snijd ze in plakjes. Verwarm de oven voor op 200 graden. Vul een ovenschaal met de plakjes aardappel en aardpeer. Snijd de knoflook in plakjes en verdeel over de aardappel en aardpeer.

Meng de crème fraîche met de yoghurt en verdeel over de ovenschaal. Voeg zout en versgemalen zwarte peper. Strooi er als laatste de geitenkaas en tijm over. Bak de aardappelgratin in 45 minuten in het midden van de oven bruin.

BRON:  
[ETENUITDEVOLKSTUIN.NL/2015/01/13/AARDAPPELGRATIN-AARDPEREN-RECEPT/](https://ETENUITDEVOLKSTUIN.NL/2015/01/13/AARDAPPELGRATIN-AARDPEREN-RECEPT/)

## Salade met geroosterde biet en verse vijg

3 bieten  
3 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel suiker  
1 eetlepel witte wijn azijn  
40 gram walnoten  
4 verse vijgen  
wat pluksla (rucola, spinazie en bietenblad)  
50 gram gorgonzola of geitenkaas  
2 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel geroosterde bietenazijn  
1 theelepel honing  
zout en peper

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de bieten met een dunschiller en snij ze in parten. Meng in een kommetje 3 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel suiker en 1 eetlepel witte wijn azijn. Leg de bieten in een ovenschaal en schenk het oliemengsel over de bieten. Zet de schaal een uur in het midden van de oven. Hak de walnoten grof. Was de vijgen en snijd ze in parten. Doe ze de laatste 20 minuten bij de bieten in de oven. Laat de bieten en vijgen afkoelen. Meng de sla met de bieten en de vijgen. Maak een vinaig-

rette van 2 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel geroosterde bietenazijn en een theelepel honing en giet over de salade. Brokkel de gorgonzola of geitenkaas over de salade en garneer met de gehakte walnoten.

BRON:  
[ETENUITDEVOLKSTUIN.NL/2014/10/08/SALADE-MET-BIETEN-EN-VIJGEN/](https://ETENUITDEVOLKSTUIN.NL/2014/10/08/SALADE-MET-BIETEN-EN-VIJGEN/)