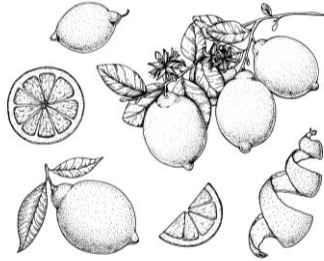


Waarom zijn onze citroenen soms groen?

Je denkt misschien dat citroenen geel horen te zijn en dat de groene die je soms in onze winkels ziet niet rijp zijn of dat het limoenen zijn. Niets is minder waar! De kleur zegt namelijk niets over hoe rijp ze zijn of hoe lekker ze smaken.



Seizoen bepaalt kleur citroenen.

Of een citroen groen of geel is heeft te maken met het seizoen waarin ze geplukt zijn. Citroenbomen groeien in warme landen, zoals rond de Middellandse Zee. Onze citroenen komen meestal uit Spanje (Nature Present, Azahar) en soms uit Italië (Salamita, Biohortus). De bomen bloeien meerdere keren per jaar en hangen dus ook meerdere keren per jaar vruchten aan de verschillende soorten citroenbomen. Het seizoen bepaalt of ze groen blijven of dat ze geel worden. Dit heeft te maken met de lengte van de nacht en de temperatuurverschillen tussen dag en nacht. Als de nachten langer en kouder zijn worden de citroenen geler doordat het caroteen in de schil geactiveerd wordt. Daarom zijn citroenen in de herfst, winter en het voorjaar voornamelijk geel en van juli tot september zijn er vooral groene citroenen. stemmen.

Van groene naar gele citroen?

Als je wilt dat je groene citroenen geel worden kun je ze nog een paar dagen in de volle zon leggen. De smaak verandert hier niet door, maar als je de citroenschil voor de garnering gebruikt kan dit handig zijn.

In de niet-biologische teelt wordt er soms voor gekozen om groene citroenen geel te laten kleuren. door ze bloot te stellen aan ethyleen. Bij onze citroenen wordt dat niet gedaan, maar mogen ze hun eigen huidskleur houden.

Lees het hele artikel op Odin.nl/actueel.

Startige bloemkoolcake

Bloemkool in een cake, dat kan gewoon heel chique zijn. Lekker met zoete pruimen-uienchutney (zie recept op Odin.nl)



Ingrediënten

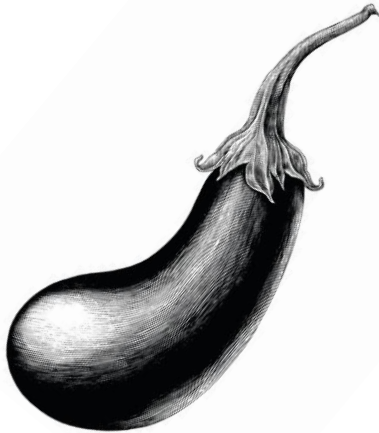
- 500 g bloemkool
- 4 eieren
- 100 ml melk
- 100 ml yoghurt
- 150 g (schapen)roquefort
- 200 g bloem
- 2 tl bakpoeder
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Warm de oven voor op 175°C.
2. Vet een cakevorm in en leg een strookje bakpapier op de bodem.
3. Snij de bloemkool in roosjes en blancheer ze 8 minuten. Stort ze in een vergiet en laat even uitdampen.
4. Kluts de eitjes samen met de melk en yoghurt goed door elkaar. Snij of kruimel de roquefort in stukjes en schep erdoor.
5. Meng de bloemkool met een flinke hoeveelheid zwarte peper door het beslag. Voeg ook de bloem met het bakpoeder toe en roer alles goed door elkaar.
6. Schep het mengsel in de vorm en bak de cake in het midden van de oven in 1 uur gaar.
7. Check met een satéprikker of de cake gaar is. Als het nog te nat is zet je het nog een kwartiertje terug.
8. Laat de cake iets afkoelen in de vorm, stort hem dan voorzichtig op een mooie schaal en serveer bijvoorbeeld met pruimen-uienchutney.

Auberginehummus

Geef een draai aan de traditionele hummus en voeg geroosterde aubergine toe. Heerlijke dip voor bij de borrel en met (desem)brood.



Ingrediënten

- 200 g kikkererwten gekookt
- 1 grote aubergine
- 1 teentje knoflook
- 30 g tahin
- 2 g komijn
- ½ kleine rode peper
- Sap van ½ citroen
- 8 el water
- 4 el olijfolie
- snufje zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Snijd de aubergine in de lengte doormidden, snijd er ruitjes in en besprenkel met wat olie, peper en zout. Rooster 20 min in de oven of tot de aubergine gaar is.
3. Meng ondertussen de kikkererwten in een keukenmachine samen met de knoflook, tahin, komijn, rode peper, olijfolie, citroensap en water tot een gladde hummus. Voeg desgewenst nog wat extra olie of water en naar eigen smaak wat zout toe.
4. Haal de aubergine uit de oven en lepel het vruchtvlees eruit. Hak in stukjes en meng met de hummus.
5. Serveer in een schaaltje. Lekker als dip met (desem)brood.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](https://odin.nl)

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische bloemkool

Biobrass in Zeewolde, Nederland

biodynamische groenselderij

Westers in Biddinghuizen, Nederland

biologische aubergines

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in 's Gravenzande, Nederland

biologische ijsbergsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische mango

Jaluca in Velez Malaga, Spanje

biologische Triomphe de Vienne peer

Tkalecz in Beesd, Nederland

Week 38 – 19 t/m 26 september 2023