



Welkom bij de Vereniging Best Voedsel

Het voedsel dat wij normaalgesproken via de supermarkt kopen, komt vanuit de hele wereld. Gevolg is enorm veel CO2 uitstoot en onnodige verpakking.

De Vereniging Best Voedsel wil dat anders aanpakken.

De producten die u op de website www.best-voedsel.nl aantreft, komen uit de directe omgeving van Best.

Iedereen die lid is van de vereniging Best Voedsel, kan via deze website zijn wekelijkse boodschappen bestellen. De leden van deze vereniging steken af en toe een handje uit, om dit initiatief tot een succes te maken.

Doet u mee?



Best Voedsel is een vereniging waarvan u lid kunt worden.

Met uw contributie steunt u het werk, de missie en ambitie van Best Voedsel. Het lidmaatschap geeft u toegang tot de Algemene Ledenvergaderingen en invloed. Bovendien kunt u boodschappen bestellen in onze webwinkel en afhalen bij ons distributiepunt. Het lidmaatschapsgeld bedraagt per kalenderjaar € 10,-.

Afhalen van uw boodschappen kan wekelijks op zaterdag bij Volkstuinvereniging De Oude Bogten tussen 10.00 en 11.30

Bestellen van streekproducten is mogelijk van zaterdag t/m woensdag.

We hebben volop plannen om Best Voedsel tot wasdom te brengen. Van recepten uitwisselen tot fietstochten naar de boeren en tuinders. Helpt u mee?

Mail naar info@best-voedsel.nl voor een vrijblijvend kennismakingsgesprek.

Meer info: www.best-voedsel.nl Contact: info@best-voedsel.nl Tot snel!

SOEP

Kruidige Herfstsoep



Natuurlijke Bewust

Kruidige Herfstsoep

Bereiding: 40 min. 4 personen

1. Giet olie in een pan met stevige bodem en verwarm op matig vuur.
2. Voeg de hutspot groente toe. Goed roeren. Kruiden toevoegen en 1 minuutje meebakken op laag vuur.
3. Pompoen en linzen (incl. vloeistof) toevoegen. Goed roeren.
4. 1 liter water en bouillon blokjes toevoegen. 30 minuten zachtjes laten doorkoken.
5. Met staafmixer goed pureren. Evt zout en peper naar smaak toevoegen.
6. Lekker met een stukje grof volkoren brood.

Dit heb je nodig:

- 400 g pompoen (zak stukjes of diepvries)
- 500 g zakje hutspot groente
- 1 pot/ blik (bio) linzen.
- 3 theelepels Kurkuma
- 3 theelepels gemalen Koriander
- 3 theelepels gemalen Komijn
- 2 theelepels Paprikapoeder
- 5-7 theelepels Cajun kruiden
- Eventueel 1-2 theelepels chili vlokken.
- Scheutje olijfolie.
- Groente bouillon blokjes 2 stuks

Benodigdheden

Soeppan
Staafmixer