

## DORPSMARKT OP 6 APRIL!

De tweede dorpsmarkt wordt een echte lentemarkt. Kom voor al die heerlijk verse en lokale producten en laat u verrassen met alles voor een bloemen- en bijenrijke tuin en meer... Of kom voor de sfeer: dit keer is er live muziek en vers bereid eten. Kom mee de bloemetjes buiten zetten!



**Wanneer?** Vrijdag 6 april van 15.00 tot 20.00 uur

**Waar?** Op het Dorpsplein in De Bilt, bij de kruising van de Dorpsstraat, de Burgemeester de Withstraat en de Kapelweg

**Wie?** Deze kleinschalige markt organiseert Biltsheerlijk samen met Vereniging het Oude Dorp en betrokken vrijwilligers. Zie [hier](#) het artikel uit De Vierklank van de vorige markteditie.

### Voor in de agenda:

De volgende dorpsmarkten met producten van Biltse bodem zijn op:

- vrijdag 1 juni
- vrijdag 6 juli

... en kom op de fiets!

## BILTSHEERLIJK FIETSEN

Biltsheerlijk maakt samen met lokale producenten een fietsroute door de hele gemeente De Bilt. De fietsroute leidt langs al die bedrijven die hier, dicht bij huis, zorgen voor lekkere groenten, zuivel en vlees. Op 2 juni wordt de fietsroute geopend; op die dag zijn er ruim 25 Biltse voedselproducenten te bezoeken!

### Voor in de agenda:

2 juni fietsen door De Bilt en een kijkje nemen bij lokale voedselproducenten

## VAN BOER NAAR RESTAURANTBORD



Op 19 februari organiseerde Biltsheerlijk haar tweede voedselcafé. Voor deze bijeenkomst waren milieuvriendelijk werkende voedselproducenten en lokale horeca uitgenodigd op Landgoed Vollenhoven. Elkaar leren kennen bleek de eerst benodigde stap op weg naar méér lokale producten op de menukaart.

Gaat u binnenkort uit eten in de gemeente De Bilt? Vraag uw restaurant naar de resultaten!

Hans Lebbe maakte een mooi [verslag](#) van de bijeenkomst en in de Biltse Courant haalden we [de voorpagina](#).

## PROEFLOKAAL



Eén van de eerste voorjaarsgroenten in onze omgeving is raapstelen; gezonde verse groene blaadjes en nog lekker ook! Je kunt het roerbakken, door gekookte aardappelen stampen, er soep van koken en salade van maken. Door er pesto van te maken, kun je er extra lang van genieten!

### Ingrediënten

1 1/2 Cup	Raapstelen, goed aandrukken
1/2 Cup	Pistache noten
30 Gram	Oude kaas
4 blaadjes	Salie (gedroogd 1 theelepel)
5 takjes	Platte peterselie
1	Sjalot
1 eetlepel	Oregano (gedroogd 1 theelepel)
1 theelepel	Zeezout
Olie	Koolzaad of olijfolie toevoegen tot de gewenste dikte

### Bereidingswijze

Rooster de pistachenootjes in een pan. Was de raapstelen en droog ze met een slacentrifuge of in een theedoek. Doe alles in de blender en mix tot het pulp is. Voeg steeds een beetje olie toe totdat je tevreden bent over de dikte. Top hem af met een klein laagje olie.

### Gebruik:

Op een boterham met kaas, door pasta, soep of salade. De pesto blijft zeker een week goed in de koelkast, maar kan ook (per portie) worden ingevroren als pastasaus. Maak eens deze heerlijke [lentemacaroni!](#)