

bio
mijn natuur

lente



© Recept & styling: Debby De Mangelaere, © Foto: Stefan Jacobs

Rabarber in de oven met mascarpone en gember

500 g rabarber, in grote stukken • 1 el olijfolie • 4 el rietsuiker • 125 g mascarpone • 125 g yoghurt • 1 el gember, geraspt • 2 el rietsuiker

Meng de rabarberstukken met de olijfolie en suiker • Leg de rabarber op een bakplaat (met bakpapier) • Gril de rabarber gaar in ongeveer vijf minuten. Laat afkoelen • Meng de mascarpone met de yoghurt, gember en suiker • Serveer de rabarber met een schep mascarponeroom.



Lekker
puur



Goed voor
je lijf



Schone
akkers



Vriendelijk
voor dieren



100%
toekomst

© Frank Toussaint



Biologische zuivel

“Onze dieren krijgen biologisch voer. Ze beschikken over een ruime, lichte stal en flink wat weiland. Kalfjes komen langs natuurlijke weg ter wereld en mogen de eerste drie maanden zuigen. En we telen ons eigen voer.”

- Nils, De Zwaluw



Biozuivel kopen? Vind een adresje in je buurt!
www.biogenietengids.be

Biologische suiker

Biosuiker van eerlijke handel, da's een perfecte match. Bio en fair trade dragen samen bij tot een betere wereld. De labels streven allebei naar een duurzame omgang met mens, dier en planeet. De strenge criteria vullen elkaar aan.

bio
mijn natuur

Meer weten over bio?

www.biomijnnatuur.be

© Lisa Develtere



Michèle: Ik kies voor
Biogarantie® want ik vind
duurzaamheid belangrijk.



Bio op volle kracht
www.biogarantie.be



Vlaanderen
wie het ding werkt



Lekker bio