

bio
mijn natuur

Winter



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

Supereenvoudige kaassoufflé

50 g afsmakende harde kaas (geraspt) • 250 g witte, zachte kaas •
snuifje chili • 2 el verse tijmblaadjes • peper • 1 sneetje oud brood •
6 radijzen.

Voor 6 personen

- Verwarm de oven voor op 150 °C • Meng in een kom de kazen, tijm en chili
- Vet een ovenschaal of enkele kleine schaaltes in en doe het mengsel erin
- Verkrummel het brood, met de hand of een blender, en strooi een laagje op het mengsel • Bak in de oven gedurende 30 minuten of goudbruin •
- Garneer met een radijsje • Lekker als voorgerecht met een slaatje, met gedroogde vijgen of als diphapje voor groenten.



Lekker
puur



Gezond
genieten



Goed voor
het milieu



Vriendelijk
voor dieren



100%
toekomst

© Frank Toussaint



Boerin Lien vertelt over biologische melk

“Het meeste voer voor de koeien telen we zelf. Ze krijgen een beetje maïs en graan, maar vooral gras met klaver. De klaver voedt de bodem en zorgt voor meer omega 3 in de melk.”

– Lien Debergh
van bioboerderij 't Vier Uiterstenhof

Bioproducten vind je dichtbij jou en vers uit de grond!
www.biogenietengids.be



Biologische kazen

Biologische kaasmakerijen blinken uit door te kiezen voor de beste, lokale biomelk en voor een ambachtelijk verwerkingsproces zonder onnodige additieven. Geen wonder dat biokazen veelgevraagd zijn door speciaalzaken en internationale wedstrijden winnen.

bio
mijn natuur

Weetjes en nieuws over bio?
www.biomijnnatuur.be

© Frank Toussaint



“Bioverwerking is streng: wij gebruiken geen chemisch-synthetische smaakmakers, geen fosfaat of bewaarmiddelen.

Micheline Van Buynder van Biogarantie®-gecertificeerde Slagerij Meert in Lokeren.



Bio op volle kracht
www.biogarantie.be



DEPARTEMENT
LANDBOUW
& VISSERIJ



Lekker bio