

WIM LYBAERT

2023

moestuin
scheurkalender



Er is maar weinig wat je niet kunt zaaien in juni. Alleen de typische voorjaarsgroenten hebben nu afgedaan, en andere groenten hebben meer kans op succes als je ze later deze zomer zaait, wanneer het opnieuw koel wordt (bijvoorbeeld venkel en radicchio).

1 JUNI

DONDERDAG

Zon op 05:36 – Zon onder 21:45

HET ZAAIOVERZICHT VOOR JUNI

Zaaien in volle grond:

- ☐ andijvie
 - ☐ basilicum
 - ☐ bonen
 - ☐ broccoli
 - ☐ courgette, patisson
 - ☐ daikon
 - ☐ koolrabi
 - ☐ kropsla
 - ☐ pastinaak
 - ☐ peterselie, kervel
 - ☐ pluksla, rucola, snijsla
 - ☐ rammenas
 - ☐ rode bieten
 - ☐ spaghettipompoen
 - ☐ warmoes
 - ☐ witlof
 - ☐ zomerpostelein
 - ☐ zomer- en winterwortels
-



Juni is de grote overgangsmaand van zaaien naar oogsten,
van planten naar plukken, en van moestuin naar keuken.

2 JUNI VRIJDAG

Zon op 05:35 – Zon onder 21:46

Van maart tot mei is een moestuinier onafgebroken in de grond bezig, en van juli tot en met september bijna onafgebroken in de keuken. Drie maanden zaaien, drie maanden oogsten, en daartussen zit juni, als de grote overgangsm aand. Het is de maand waarin je bijna op je gat kunt gaan zitten in de moestuin, maar zo langzamerhand je koksmuts en keukenschort moet gaan zoeken, om ze vanaf juli niet meer uit te doen tot eind september. Juni is mijn maand, omdat het doel van mijn moestuin dan eindelijk echt duidelijk wordt: lekker eten.





Snijbiet of warmoes is een van de groenten die het langst in de moestuin blijven staan. Als het niet al te hard gevroren heeft, kun je er nu nog handenvol van oogsten. Ideaal voor deze pasta.

Zon op 08:03
Zon onder 16:51

Zon op 08:05
Zon onder 16:50

18
19

NOVEMBER

WEEKEND

Zaterdag – Zondag

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 bol knoflook
- olijfolie
- een klein vergiet vol warmoes
- ½ vers chilipepertje
- 2 grote sjalotten
- 400 g schelpenpasta
- 2,5 dl room
- zeste van ½ biologische citroen
- een paar walnoten
- 125 g ricotta
- peper en grof zeezout

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 160 °C. Snijd 1 cm van het bovenste topje van de knoflookbol af, trek de teentjes wat open en overgiet de bol rijkelijk met olijfolie. Laat ongeveer 20 minuten garen in de oven. Breng een grote pot met veel water aan de kook.
 - Spoel de snijbiet en laat uitlekken. Haal de zaadlijsten en zaden uit het chilipepertje en snijd in reepjes. Snipper de sjalotten en stoof ze samen met het pepertje in 2 eetlepels olijfolie. Snipper de snijbiet en zwier droog. Snijd de stelen en bladeren in reepjes en stoof ze ruim 2 minuten mee met de sjalotten en het chilipepertje. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
 - Haal de knoflook uit de oven en duw er het boterzachte vruchtvlees uit. Plet het met een vork en voeg het toe aan de snijbiet. Overgiet met de room en rasp er de citroenzeste over, laat even inkoken en kruid met flink wat versgemalen zwarte peper en grof zeezout. Hak de walnoten grof.
 - Giet de pasta af, laat hem even uitlekken en meng hem door de snijbiet. Zorg dat alles nog goed heet is. Voeg de ricotta toe en strooi er de walnoten bovenop.
-



Alle rechten voorbehouden.
Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

© 2022 Uitgeverij Manteau / Standaard Uitgeverij nv,
Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen
en Wim Lybaert

www.standaarduitgeverij.be – info@standaarduitgeverij.be

Vertegenwoordiging in Nederland:
New Book Collective, Utrecht
www.newbookcollective.com

TEKSTEN

Sophie Dejaegher

FOTOGRAFIE

Thomas Sweertvaegher en Wim Lybaert
(aangevuld met beelden van Getty Images)

COVER EN VORMGEVING BINNENWERK

Leen Depooter – quod. voor de vorm.

Eerste druk augustus 2022

ISBN 978 90 223 3903 9
D/2022/0034/229
NUR 423/014