

BOERSCHAPPEN

Inspiratie

Gefeliciteerd
met jouw prijs.



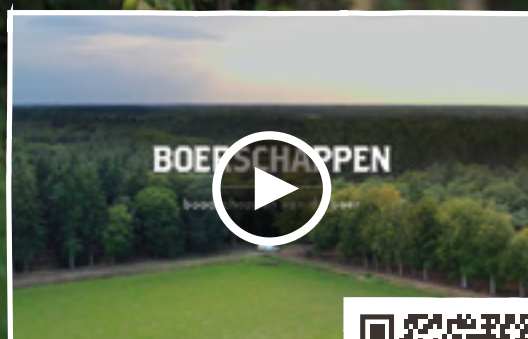
Een keten die deugt.

Eet supervers en eenvoudig met de seizoenen mee en draag tegelijkertijd bij aan een nieuw voedselsysteem.

Sinds begin 2013 werken we samen met bijzondere boeren die op veel verschillende manieren werken. Van biologisch-dynamische boeren en regeneratieve landbouw tot agroforestry en innovatieve boerenbedrijven die niet in een hokje passen, en natuurlijk alles daartussenin.

Door jouw hulp helpen we de keten beter te maken. Door een eerlijke prijs te betalen en boeren vooruit te helpen.

Allemaal hebben ze met elkaar gemeen dat ze samenwerken met de natuur, hun omgeving en iedereen die betrokken is rondom het bedrijf. Onze boeren zetten zich elke dag in voor het welzijn van de natuur op en rond hun boerderij. Zodat jij elke dag kunt genieten van heerlijk én eerlijk eten met een verhaal dat klopt.



Bekijk onze video.



Heb je een vraag?

Wij vinden persoonlijk contact erg belangrijk en daarom zijn wij voor onze klanten gemakkelijk te bereiken via telefoon, e-mail, Whatsapp of via de website.

Hoi, ik ben Naomi

"Ik sta je met alle liefde te woord. Neem contact met mij of mijn collega's op via de Klantenservice."

Klantenservice

Naomi



Stuur een e-mail
hallo@boerschappen.nl



Bel ons
076-7002405



Stuur ons een appje
085-8088212



Bezoek onze website
klantenservice.boerschappen.nl

Pasta pomodoro met buffelmozzarella en verse basilicum.

30 min 4 personen



Inspiratie recept.

Ga lekker zelf aan de slag en koken met de producten uit jouw box. Met dit recept geven wij alvast wat inspiratie met een aantal producten uit de box.

Meer inspiratie? Kijk dan eens tussen onze recepten op de website.

Team Boerschappen



Aubergine



Pasta



Gele ui



Tomatensaus



Basilicum crème



Buffelmozzarella



Verse basilicum

Voorraadkast items:
Knoflook en olijfolie.



Verwarm de oven voor op 200 graden.



Halveer de aubergine(s) in de lengte en snijd de helften in plakjes van 1 cm dik. Leg ze in een grote ovenschaal of op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel royaal met olijfolie en bestrooi met wat peper en zout. Rooster de plakjes aubergine 20 minuten in de oven.



Snipper ondertussen de uien en snijd de knoflook fijn. Verhit een scheutje olie in een hapjespan en fruit de ui en knoflook 3 minuten. Voeg de passata en de basilicumcrème toe en breng aan de kook. Laat op laag vuur 5-6 minuten zachtjes koken. Breng de saus op smaak met (versgemalen)peper en zout.



Kook ondertussen de pasta beetgaar in water met zout, volgens de aanwijzingen op de verpakking.



Giet de pasta af en voeg toe aan de tomatensaus in de pan. Neem de aubergine uit de oven en meng de stukjes door de pasta met tomatensaus.



Schep de pasta op de (diepe) borden. Scheur de mozzarella in stukjes en verdeel over de borden. Garneer met de blaadjes basilicum en serveer.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

Ingrediënt	2P	4P
Aubergine (st)	1	2
Pasta (gr)	200	400
Gele ui (st)	0,5	1
Knoflook (teentje)	1	2
Tomatensaus (ml)	275	550
Basilicum crème (ml)	12	24
Buffelmozzarella (st)*	1	2
Verse basilicum (gr)*	10	20
Olijfolie (el)	2	4

* in de koelkast bewaren

Tip!

Voeg een snufje chilivlokken toe aan de tomatensaus voor wat extra diepte en pit.



Bekijk de video.



Zorgboerderij De Zwaluw.

Aan de rand van Nationaal Park De Biesbosch runnen Corina en Ewoud van der Spek met veel toewijding Zorgboerderij De Zwaluw. Op 40 hectare telen ze biologische en biodynamische groenten, met zorg voor bodem en biodiversiteit

Wat deze plek extra bijzonder maakt, is de betrokkenheid van hun hulpboeren: volwassenen met een verstandelijke beperking, vaak in combinatie met autisme. Zij helpen mee op het land en verzorgen dieren.

De groenten van De Zwaluw vind je terug in deze box van Boerschappen. Puur, met aandacht geteeld én met maatschappelijke impact – precies zoals wij het graag zien.

Wist je dat...

...er bij de Zwaluw steeds meer strokenteelt wordt toegepast? Dat is belangrijk voor de biodiversiteit. Zo is er een ruime vruchtwisseling en staan er ook stroken met bloemen tussen de gewassen.

Natuurlijk Tomaat.

Gepassioneerde telers van biologische tomaten in Klein Dongen. Sinds 2000 kweken ze met liefde en aandacht diverse soorten tomaten. De passie van Alfons voor tomaten begon al in zijn jeugd, toen hij samen met zijn vader in de kas werkte. Diezelfde passie deelt hij nu met zijn vrouw Henriëtte, met wie hij samen de droom van een biologische tomatenkwekerij realiseerde.



Bekijk de video.

A photograph of a family of four standing in the center of a large, rustic wooden barn. The family consists of a man, a woman, a young boy, and a young man. They are all smiling at the camera. The man and the young man are wearing black jackets with a logo and blue jeans. The woman is wearing a black top and leopard-print pants. The young boy is wearing a black shirt and light blue jeans. They are standing on a dirt floor. On either side of the family are rows of water buffaloes in stalls. The buffaloes are dark-colored with large, curved horns. The barn has a high, vaulted wooden ceiling with skylights. A decorative orange wavy line runs across the image, separating the family from the text on the right.

Waterbuffelboerderij D'n Buff.

Op boerderij D'n Buff van Frens en Wendy in Boxtel lopen tientallen grijszwarte waterbuffels door het gras of liggen heerlijk te relaxen in de enorme waterpoel, die speciaal voor hen is uitgegraven. Na tien jaar als vierde generatie Van Oirschot melkvee te houden, was het voor hen tijd voor een nieuwe uitdaging. Ze gooiden het roer om en verruilden de melkkoeien voor waterbuffels.

Bestel nu je eerste maaltijdbox en krijg
3 weken lang 10% korting met de code:

Geldig t/m 01-01-2026

NPL25

Kies onze
Seizoensbox of
Gemaksbox.

Help Nederlandse
boeren.

Lokale en verse
seizoensgroenten.

Alle benodigdheden
voor 3 maaltijden.

Werk mee aan een
duurzame korte
voedselketen.



Scan de QR-code of ga naar:
www.boerschappen.nl

