

Soep van geredde groenten



Gewas

Wortel

Daucus carota

Tomaat

Solanum lycopersicum L.

Courgette

Cucurbita pepo

Rode biet

Beta vulgaris subsp. vulgaris

Pompoen

Cucurbita pepo

Pastinaak

Pastinaca sativa L.

Zoete bataat

Ipomoea batatas L.

Knolselder

Apium graveolens var. rapaceum

Gewasdeel

Vrucht

Wortels / Knollen

Blad

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Status

Start-up fase

Relevante plantenstoffen

Koolhydraten

Vitaminen en mineralen

Vezels

Beschrijving

Te groot, te klein, te dik of te dun... groente wordt soms afgekeurd omdat het formaat niet voldoet aan de gestelde eisen. Vooral bij groenten die uit de volle grond komen zoals biet, wortel en pastinaak doet de natuur wat ie wil. Voor een teler is het dus wel eens een verrassing hoe zijn oogst precies uit de grond komt. Hierdoor kan het dus voorkomen dat de teler zijn product niet kwijt kan omdat er het formaat niet voldoet aan de gestelde eisen van de afnemer en dat terwijl ze net zo lekker zijn. Dat is toch krom?

Als we naar het groenteschap kijken, zien we vooral kaarsrechte wortels, egale paprika's en uniforme peren. We zijn de laatste jaren zo gewend geraakt aan symmetrie, dat daardoor knusse knuffelwortels, tweelingkiwi's, hartjestomaten en kromme komkommers nu niet op ons bord belanden. Simpelweg omdat hun vorm niet identiek is. Maar wij vinden dat het schap er juist veeel mooier uitziet met wat diversiteit. Dus wij zeggen: krom + recht, dat is pas echt!

Een hagelbui, een groeisput of een ongelukje bij de oogst kan ervoor zorgen dat het velletje van groente en fruit niet perfect is. Een schrammetje, krasje of deukje? Dan belandt het product niet altijd in het schap. En dat terwijl het nog zo lekker is. Wij vinden dat dit lekkers ook een ereplekje in het schap verdient. Want de natuur maakt geen eenheidsworst.

Groente en fruit wordt niet alleen verspild om looks, want ook rechte groente en fruit haalt niet altijd ons bord. De reden hiervoor is dat vraag en aanbod niet altijd goed op elkaar aansluiten. De hoeveelheid producten die van het land afkomt is moeilijk te voorspellen. Maar ook een klant kan bijvoorbeeld op het laatste moment een bestelling intrekken waardoor een overschot ontstaat.

Als je zelf een moestuintje hebt (gehad), dan weet je dat de natuur geen eenheidsworst maakt. Heel logisch eigenlijk. De afgelopen jaren zijn wij er zo aan gewend geraakt dat groente en fruit er 'perfect' uit hoort te zien. Met als resultaat dat zo'n 10% van de producten ons bord nooit haalt. Daarom vinden wij dat het tijd is voor gelijke rechten voor al het groente en fruit. Wij gaan voor [een nieuwe definitie van kwaliteit](#). *Vers, veilig en lekker* in plaats van een focus op perfecte looks. **Zo maken we samen van krom het nieuwe recht.**

Voorbeelden van eindproducten



Tomatensoep met hele snoeptomaatjes

Tomatensoep zoals je hem zelf thuis ook zou maken; met veeeeeel tomaat, een tikkie zuur en als extra verrassing hele snoeptomaatjes. Daar word je blij van! Met deze soep red je maar liefst 500 gram gekke tomaten en ben je op slag een kromkommer held. 570 ml voor 2 á 3 personen
Serveersuggestie: Deze kromme groentesoep is nog lekkerder met een scheutje room, verse basilicum, croutons van oud brood, of...



Wortelsoep met een scheutje sinaasappelsap

Wij zijn dikke vrienden met tweeënige wortels en hebben deze een plekje geven in deze bijzondere soep. Een beetje fris en lekker kruidig, maar ook weer niet té, waardoor deze soep een allemansvriend is. En, je red maar liefst 160 gram van onze wortelvrienden. Bam! 570 ml voor 2 á 3 personen
Serveersuggestie: Lekker te combineren met een scheutje kokosmelk, verse koriander, croutons van oud brood, of...

Voor- en nadelen

- + Valorisatie van een belangrijke reststroom voor Europa

Bronnen

<https://www.kromkommer.com/> Website van initiatief