



Het jaar 2011 nadert zijn einde. Een reden om eens terug te kijken wat 2011 voor Colzaco heeft gebracht! Het oppervlakte aan geteeld koolzaad is in 2011 iets afgenomen. Dit heeft te maken met het natte weer van 2010, waardoor veel percelen te nat waren om koolzaad in te zaaien. Daarnaast kwam het koolzaad op een aantal percelen niet goed in bloei door het droge voorjaar. Dit resulteerde in een gemiddeld lagere opbrengst per hectare. Gelukkig was de prijs per kilo voor de telers wel goed, zodat we 2011 met een positief gevoel kunnen afsluiten. In 2011 hebben we ook de website van [www.brassicaolie.nl](http://www.brassicaolie.nl) verbeterd. Er zijn weer een hoop nieuwe verkooppunten en

smakelijke recepten toegevoegd! Ook zijn we bezig met een nieuwe website voor [www.colzaco.nl](http://www.colzaco.nl), deze hoop ik u in 2012 te kunnen presenteren!

***Dit is de laatste nieuwsbrief van 2011! Ik wil u daarom, namens Koolzaadvereniging Colzaco, hele prettige feestdagen toewensen en hopelijk kunnen wij u ook volgend jaar weer laten genieten van ons mooie product Brassica Koolzaadolie!***

Namens Colzaco  
**Antoon Kleverkamp**  
Secretaris

---

## Fijne feestdagen met een lekker recept!

**Een smakelijk hapje: gevulde slablaadjes met gebakken biefstuk! Lekker met een glaasje champagne om 00.00 uur! Proostend het nieuwe jaar in!**

**Ingrediënten:**

**2 kropjes Little Gem -2 goede biefstukken – stuk Parmezaanse kaas -**

**4 eetlepels Brassica Rotisserie – potje zongedroogde tomaatjes - peper & zout naar smaak**

**Snij de stronk van de sla en verdeel de blaadjes over een bord. Snijd de biefstuk in stukjes. Verhit 4 eetlepels Brassica Rotisserie in de pan en bak de biefstuk kort rosé, voeg naar smaak peper en zout toe en laat even rusten. Schaaf de Parmezaan in mooie lange kaaskrullen. Snijd de zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes. Vul de blaadjes sla met de biefstuk en de zongedroogde tomaatjes en verdeel de Parmezaanse kaaskrullen over de biefstuk.**