

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 21 2019



Eerste snede

Afgelopen week was het zover. Thijs en Sybren en Marieke hebben gemaaid, geschud, geharkt en ingekuuld. 3 dagen van hard werken, buffelen, en afzien. Vermoeid maar voldaan hebben ze woensdagavond om 11 uur de silo afgedekt. De eerste snede van het gras is altijd een piekmoment. De kwaliteit is de basis voor het wintervoer. Met drie tevreden boeren is het fijn nazitten!!

In de tuin wordt ook vol speed gewerkt. Afgelopen week hadden we hulp van een extra stagiaire en die heeft hard gewerkt. De tuin ligt er geweldig bij. In deze periode gaat de tuin naar zijn hoogtepunt! Elke dag zie je het groeien, elke dag wordt de tuin voller en mooier. Alles wat klaar is staat te stralen. Nu kunnen we weer wat regen gebruiken. Komende maand zal alles in volle glorie komen. Een goed moment om ons bedrijf helemaal in glorie te zien pronken. Om die reden is daarom het open dagen weekend in deze maand. Op 15 en 16 juni aanstaande kan iedereen die het wil komen kijken. Binnenkort ontvangt u in de tas een flyer met details. Maar noteer dit weekend vast!!

Deze week in de tas:

Groenten: sla, paksoi, bospeen, broccoli, champignons
Fruit: appels, bananen, kiwi's, Galia meloen.

Paksoi met feta

Ingrediënten 2 personen: 1 struikje paksoi-1 ui, gesneden-100 g feta, in blokjes gesneden-4-6 eetl. crème fraîche-peper -1 teen knoflook, geperst-
Bereidingswijze: Snij de paksoi in dunne reepjes was zeen laat goed uitlekken in een vergiet. Fruit de ui in wat olie, voeg paksoi toe en roerbak gedurende 5 min. Voeg crème fraîche en feta toe en bak nog een paar minuten tot alles door en door warm is en de feta blokjes gesmolten. Roer de knoflook erdoor en breng op smaak met peper. Lekker met gekookte gerst.

Bospeen van de bbq met pesto van eigen loof

Ingrediënten 2 personen: 1 bos bospeen met mooi fris groen loof, 2 el ghee of olijfolie
1 citroen, ½ tl grof zeezout, 2 tl komijn- of anijszaad, 2 tl venkelzaad, Voor de pesto :
50 g bospeenloof, 1 grote hand basilicumbloedjes, 2 teentjes knoflook, kneepje citroensap, zout naar smaak, 6-8 el extra vergine olijfolie, 2 el geraspte parmezaan
30 g hazelnoten

Bereidingswijze: Haal het groen van de bos peentjes, maar laat ongeveer 10 cm zitten, dat ziet er wat stoerder uit. Maak een lekker mengseltje van de ghee met de zaden, het sap van een halve citroen en het zout.

Doe de peentjes rechtop in een pan met kokend water en kook de bospeen 5 minuten voor. Doe over in een vergiet en spoel met koud water af. Even uit laten lekken en drogen met een theedoek.

Leg de wortels in een diepe schaal en wrijf ze lekker in met het botermengsel. Laat een halfuurtje intrekken. Leg ze dan op een matig hete barbecue en laat ze langzaam in zo'n 10 minuten verder zacht worden en een roosterpatroontje krijgen. Draai ze steeds om.

Maak ondertussen de pesto: was het wortelloof voor de pesto even en dep of sla het droog. Snijd het wortelloof iets fijner en doe met de rest van de ingrediënten voor de pesto met ongeveer de helft van de olie in een keukenmachine (of hak het met de blender of staafmixer fijn). Voeg langzaam de olie toe tot je een lekkere smeuge pesto hebt.

Serveer de peentjes met de pesto en wat grof zeezout.

Eet smakelijk !!