

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 01 -2021



Gelukkig (een) nieuwjaar!!

Allereerst de beste wensen voor iedereen die deze nieuwsbrief leest!. Onze klanten, onze tassagebruikers, onze deelnemers, onze medewerkers, en alle belangstellenden en vrienden van Landjuweel. Ik zal niet de enige zijn die hoopt op betere tijden, meer ruimte voor onze activiteiten en meer gezelschap van onze familie en vrienden. Toch verwacht ik als ik eerlijk ben nog een paar onrustige maanden. Laten we met nieuwe energie starten met hoop en toekomstvisie. Voor mij breken de laatste maanden als eigenaar van Landjuweel aan . Als alles naar wens verloopt zal ik op 1 mei 2021 Landjuweel overdragen aan Karst en Lilian Klein. Ik zal naar het dorp Dalfsen verhuizen waar ik een nieuw thuis probeer te vinden aan de Vriesenhof. Grote veranderingen dus komend jaar. Ik heb er alle vertrouwen in dat Nico en Anita de koeien voorlopig nog goed blijven verzorgen. Daarnaast blijft de basis hetzelfde met koeien, zorgboerderij, winkel, tuinderij en groentetassen. Er zullen nieuwe mooie dingen bijkomen en de nieuwe energie van Karst en Lilian zullen hun vruchten afwerpen over deze mooie plek. Ik zal nog een paar dagen per week komen helpen om de overgang goed en soepel te laten verlopen voor alle mensen dieren en planten van landjuweel. (het eerste jaar) Ik hoop dat we nog een weekend kunnen prikken om afscheid te nemen van iedereen en de nieuwe eigenaren kunnen begroeten.(mei-juni). Ook start komende week onze nieuwe tuinvrouw Marleen. Marleen welkom bij de club!! Henk is voortaan de hoofdtuinder, hem kunt u altijd benaderen voor vragen! Het wordt vast een beter jaar, we gaan ervoor!!

Deze week inde tas:

Groenten: aardappels, wortel/ui, zuurkool, Romaanse sla, Aubergine

Fruit: Appels, bananen, granaatappel

Vegan bonen-maisburgertjes met aubergine-tzatziki

Ingrediënten: 200 g zwarte bonen uit blik,175 g gare maïskorrels (1 potje maïskorrels of verse maïs van een kolf),1/2 el olijfolie,1/2 rood uitje,1 teen knoflook,25 g quinoa 1 handvol verse koriander (blaadjes en steeltjes),1/2 tl komijnpoeder,1/2 tl paprikapoeder,1 mespunt cayennepeper,1/2 tl zout,1 el tomatenpuree,1 el bloem of gemalen havervlokken, Garnering: vleestomaat en wat blaadjes fijne spinazie.

aubergine tzatziki: 1/2 aubergine,50 ml kokosyoghurt,1/2 tl komijnpoeder, snufje zout,1/2 el heel fijn gesneden munt

Bereiding:

Zorg voor voldoende kleine broodjes of snijd een stokbrood overlans door en daarna in stukken.

Spoel de quinoa af in een fijne zeef en doe in 125 ml water. Kook 15 minuten tot de quinoa glazig is en het water is opgenomen. Zet opzij en laat afkoelen.

Snipper de ui en de knoflook, en fruit beide in glazig in wat olie.

Giet het vocht uit de blikjes/potjes bonen en de mais, of haal de korrels van de kolf.

Houd 2 el maïskorrels en 2 el zwarte bonen apart. Meng dan alle ingrediënten voor de burgers, behalve de quinoa, met een staafmixer, blender of een keukenmachine (of stamp met een pureestamper) door elkaar. Het moet goed plakkerig zijn.

Voeg dan de apart gehouden maïskorrels, bonen en de quinoa toe. Nog even goed door elkaar mengen. Proef of er nog iets bij moet: beetje zout of misschien iets meer cayennepeper. Ik bak ze voor op een bakplaat in de oven op bakpapier. Een half uur op 200 graden. Halverwege even omdraaien. Dan zijn ze stevig genoeg om later op de bbq te gooien.

Aubergine tzatziki: prik met een vork rondom in de schil van de aubergine en leg hem in een goed hete oven. Na ongeveer een half uur is hij helemaal zacht en gerimpeld en kan hij uit de oven. Haal het binnenste zachte vruchtvlees eruit en meng, als het afgekoeld is, door de yoghurt met de komijn, de munt en het zout.

Serveer op een broodje met een plak tomaat en een handje spinazie.