

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 02 -2021



Groenten levering in de winter.

In deze en de komende wintermaanden zijn ook wij als landjuweel enigszins afhankelijk van de biologische groothandel. Onze eigen groenten zijn aan het opraken, hoewel er nog groenten in de opslag zijn. Wij proberen altijd een mix te maken van eigen groenten en aankoop. Daar de groothandel soms de voorraad die ze hebben op maandag toch niet blijken te kunnen leveren, komen wij soms voor onaangename verrassingen te staan. Wij proberen dan iets achter de hand te hebben, maar dat staat dan niet in de eerder geplaatste nieuwsbrief. Dat was vorige week het geval met de aubergines. Dat is heel vervelend voor u als klant want u rekent op de inhoud vanuit deze nieuwsbrief. Helaas overmacht dus.... ik noem het nu : onder voorbehoud van levering. In de zomer als we alles zelf hebben is dat geen probleem, en treft u hooguit iets extra's in de tas. We proberen dus zoveel mogelijk te leveren wat we beloven. Mocht u daar vragen over hebben, mail of bel gerust!!. Afgelopen week zijn we weer opgestart in het nieuwe jaar en zo'n eerste week is het altijd even landen voor iedereen. Voor marleen onze nieuwe tuinvrouw is de kop er ook af. We hopen dat ze een fijne tijd op Landjuweel heeft, en dat het reizen vanuit Leeuwarden voor haar te doen blijkt. Ook Karst en Lilian zullen we voor zover het hen lukt (vier kinderen thuis les geven) hun gezicht regelmatig laten zien op Landjuweel.

Deze week inde tas: **onder voorbehoud van levering**
Groenten: Groenlof, prei, bieten, spitskool, champignons
Fruit: bloedsinaasappels, peren, appels.

Gebakken spitskool met rijst en garnalen

Ingrediënten: 1/2 spitskool, 1 ui, 100 g garnalen, 160 g (zilvervlies)rijst
een scheutje tamari, olijfolie

Bereidingswijze: Rijst gaar koken zoals op de verpakking beschreven staat en laten afkoelen.

Ui fijn snipperen en fruiten in olie.

Kool in dunne reepjes snijden, samen met tamari toevoegen aan de uien en roerbakken tot de kool gaar maar nog knapperig is.

Rijst en garnalen toevoegen en al roerende goed doorwarmen.

Tarte tatin van rode biet

Ingrediënten: 700 g bieten, 2 uien, 1 el venkelzaad, 2 el balsamico
3 el honing, 100 g zachte geitenkaas, deeg voor hartige taart,

Bereidingswijze: Verwarm de oven voor op 180 °C.

Kook de bieten in 20-30 minuten gaar.

Snij ondertussen de ui in kleine stukjes en zet apart.

Rooster de venkelzaadjes in 2 minuten goudbruin. Haal uit de pan en zet apart.

Fruit de ui aan met wat olie.

Voeg de venkelzaadjes, balsamico en honing toe en laat inkoken tot een stroperig geheel. Hier gaan straks de plakjes bieten overheen.

Koel de gare bieten iets af met koud water en verwijder de schil.

Snij de bieten in plakken van 5 mm. Bedek de bodem van de pan met de plakjes bieten.

Verkruimel 50 g geitenkaas over de bietjes.

Voeg een tweede laag bieten toe en verkruimel nogmaals 50 g geitenkaas hierover.

Bedek de bieten met het deeg en prik met een vork of mes wat gaatjes in het deeg.

Plaats de pan in de oven en bak in 25-30 minuten goudbruin in de oven.

Haal uit de oven en keer de bieten tarte tatin voorzichtig om.

Eet smakelijk!!