

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 22 -2022



*****MET PINKSTEREN WORDEN ALLE TASSEN OP DINSDAG GELEVERD, ZWOLLE OP DINSDAGMIDDAG*****

Groei!

Overall zit de groei in! Het seizoen is los! Wieden als nooit tevoren. Maar ook goed kijken we naar de gewassen of ze deze week of volgende week mee kunnen in de tassen. Een prachtig spel gedirigeerd door de natuur. Met de warmte vorige week schoten de rapstelen in 1 dag door. Jammer... maar we kijken nu wel tegen een bed vol prachtige gele bloemen aan. En dat vindt ik persoonlijk zo mooi aan dit seizoen. Het overvloed. Heel veel van alles, en we hebben de energie om er mee aan de slag te gaan. We hebben inmiddels gemaaid en gaan het gras begin volgende week binnenhalen. Een fijn moment. Maar ook spannend nu het wisselvallig weer is. Maar we gaan er voor! Met hoop op een goede afloop!

Geniet van de groenten!

Deze week in de tas: **onder voorbehoud van levering**

Groenten: Koolrabi, portabello/asperges, tauge, rode of Chinese kool. En wat diversen ivm leverproblemen helaas

Fruit: Mango, sinaasappel, appel

Groene asperges uit de oven

1 bos groene asperges
2 tenen knoflook
Olijfolie
Zout en peper naar smaak
Balsamico azijn
Parmezaanse kaas

Verwarm allereerst de oven op 220 graden. Snijd daarna de houtige uiteinden van de asperges. Verdeel de groene stengels over een ovenschaal of bakplaat en besprenkel ze met olijfolie. Masseer de olie goed in en breng het geheel op smaak met zout en peper. Sla nu de knoflooktenen plat met een mes en voeg deze toe aan de ovenschaal. Plaats het geheel voor 20 minuten in de oven.

Als de oventijd voorbij is, wordt het tijd voor de echte magie. Sprenkel over de loeihete asperges de balsamico. Dit gaat dan knetteren en verdampen: iets wat er heel spectaculair uit ziet. Het is voor mij elke keer weer een feestje om dit mee te maken. Rasp er vervolgens naar smaak Parmezaanse kaas overheen. Nu kun je zelf gaan genieten van deze stroperige, zoutige en bovenal gezonde lekkernij.