

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 24 -2022



NOTEER IN JE AGENDA!!!

******* LANDJUWEEL DE HOEVEN ZOMERFESTIVAL *******
***** ZATERDAG 2 JULI VAN 10 TOT 17 UUR *****

Een lekker weekje!

Een heerlijke week ligt achter ons! Gewoon lekker aan het werk op het land, in de tuin, en in de kassen. Een week waar we gewoon mochten genieten van de groei en die mochten leiden. We binden de tomaten in, we leiden de komkommers en plukken het onkruid om zo ruimte te maken voor groei. En het weer zit gewoon mee. Mooie temperatuur afgewisseld met water zorgen voor een prachtige groei op Landjuweel! Volgende week wordt het wat droger. Wellicht is er dan tijd om te hooien. Wie weet. We laten de natuur bepalen wat we gaan doen!

Geniet van de groenten!

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

Groenten: Sla, Wortels, champingnon/asperges, Chinese kool/paksoi, peul/snijboon.

Fruit: Watermeloen, sinaasappel, appel/aardbei

Kruidige wortels met dille

700 g wortels
2 el olijfolie
2 tl baharat
1 el karwijzaad
1 limoen
1 el honing
50 g zonnebloempitjes
paar takjes dille
peper & zout
eventueel 100 g zachte geitenkaas
1 el sesamzaad

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de wortelen, snijd kopjes en lelijke plekje's er af en snijd in grove stukken. Kneus het karwijzaad in de vijzel. Roer de baharat en karwijzaad door de olijfolie en verdeel dit mengsel over de wortelen op de bakplaat. Bestrooi met peper en zout. Rooster de wortels in 20-30 min. in de oven tot ze bijna gaar zijn. Rooster de zonnebloempitjes in een droge koekenpan tot ze wat gaan kleuren en laat afkoelen op een bordje. Hak de dille grof. Pers de limoen uit en roer de honing erdoor, misschien wil je er nog meer honing door? Besprenkel de wortels met het honing-limoen mengsel en hussel ze om. Zet de wortels terug in de oven en rooster nog ongeveer 10 minuten. Laat de wortels eventueel wat afkoelen, schep ze in een mooie schaal en strooi de pitjes en dille erover. Hussel om en strooi eventueel ook verkruimelde geitenkaas en sesamzaadjes erover. Lekker met couscous of rijst. * Heb je geen baharat? Neem wat paprikapoeder, koriander, komijn, kaneel en kruidnagel, dan ben je al aardig in de richting.