

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 25 -2022



NOTEER IN JE AGENDA!!!

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

De zomer!

De warmte van de zomer is er! Dat betekenende afgelopen week dat we gehooit hebben op het land. Maar ook de zonnedoeken hebben opgehangen in de kas. Zodat de zon de komkommerplanten in dit geval niet verbrande. De eerste komkommers zijn geoogst en dat is heerlijk! Ook zitten we nog volop in de aardbeien en genieten we van het mooie bloeiende rustvak. Verder natuurlijk druk met de voorbereidingen voor het Zomerfestival waar we erg naar uit kijken! Dus plan vast vrij in de agenda en kom lekker een middagje genieten op Landjuweel 'de Hoeven' !

En jullie hebben vast ons nieuwe logo al gezien boven aan de pagina. We zijn er erg blij mee!!

Geniet van de groenten!

Deze week in de tas: **onder voorbehoud van levering**
Groenten: Venkel, rabarber, bloemkool/spitskool, andijvie, tuinboon/peulen/komkommer
Fruit: Aardbei/bes, banaan,

VENKEL UIT DE OVEN MET TOMAAT

700 g venkel
150 g tomaatjes
1-2 tl oregano
olijfolie
peper en zout

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de venkel, verwijder lelijke plekkjes, snijd de bovenkanten een stukje af en snijd het fijne groen eraf als garnering. Halveer de venkelbollen, snijd de onderkant bij en snijd in dunne parten. Leg ze op een bakplaat en besprenkel met wat olijfolie en strooi er een beetje oregano over. Schuif in de oven en bak 20 min. Halveer de tomaatjes en leg ze bij de venkel en bak nog 10 min. Strooi er het fijngehakte groen over