

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 28 -2022



Zomerfestival

Wat een festival! Een zaterdag vol mensen die met alle belangstelling kwamen kijken naar onze mooi plek. Wat een geweldige dag! En natuurlijk grote dank voor alle medewerkers en vrijwilligers die hebben geholpen om alles klaar te zetten, schoon te maken en natuurlijk in goede banen te leiden! Dat doen we volgend jaar zeker weer! In de tuin groeit alles prachtig door. De komkommers groeien prachtig en de tomaten zijn ook onderweg om flinke oogst te brengen. En in de volle grond gaat het ook prachtig.

Geniet van de groenten!

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

Groenten: Wortel, sla, groenselderij, aubergine/peul/kapucijners, spitskool/broccoli/komkommer/courgette

Fruit: peer, druif, appel

TEGRILDE AUBERGINE EN PAPRIKA MET RUCOLA EN GEITENKAAS

1 aubergine
1 rode paprika
zakje rucola
4 plakjes verse geitenkaas
1 el pijnboompitjes
olijfolie
zout
Voor de dressing:
1 tl mosterd
1 kleine teen knoflook
1 tl honing
2 el balsamicoazijn
4 el olijfolie
Peper en zout

Snijd de steelaanzet van de aubergine en snijd in dunne plakjes. Bestrooi met zout en laat in een vergiet 20 min. zweten. Maak de paprika schoon en snijd in grove stukken. Zet vast je grillpan op het vuur. Kwast de paprika in met wat olie en grill de stukjes rustig, tot ze wat kleuren en zachter worden. Intussen was je de rucola en zwiep droog. Pel het teentje knoflook, pers die uit boven een kommetje en maak met de aangegeven ingrediënten een dressing. Spoel de aubergineplakjes af en dep ze droog met een schone theedoek. Haal de paprika uit de pan en kwast nu de aubergine in met wat olie en grill de plakjes tot ze zachter worden en mooie streepjes krijgen. Waarschijnlijk past niet alles in één keer in je pan, dus dit kost wel even tijd. Schik de rucola op een mooie schaal en verdeel de aubergine plakjes erover. Daarover gaan de stukjes paprika en vervolgens sprenkel je er royaal dressing over. Kruimel de geitenkaas erover en bestrooi met wat pijnboompitjes. Dit alles smaakt trouwens ook erg lekker op een mooi bruin broodje!