

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 29 -2022



Vakantie

De vakantie is begonnen. De eerste medewerkers en deelnemers genieten van hun welverdiende rust met ook nog eens prachtig weer. Lekker genieten en uitrusten. De tuin daarin tegen gaat vol gas door! Door het lekkere weer en de warme grond schieten de groenten de grond uit. Ook het onkruid dus we blijven lekker aan de slag! 😊

Geniet van de groenten!

Deze week in de tas: **onder voorbehoud van levering**
Groenten: IJsbergsla, prei, komkommer, snijbiet/spitskool, peul/capucijners/aubergine/courgette
Fruit: meloen, banaan, sinaasappel

Snijbiet uit de oven

500 gram snijbiet
olijfolie
2 teentjes knoflook
zout
peper
1 handje pijnboompitten

Verwarm de oven voor op 180 graden en zet een bakplaat met bakpapier klaar.
Was de snijbiet en maak goed droog.
Leg de snijbiet op de bakplaat. Besprenkel ruim met olijfolie. Snij de knoflook fijn en verdeel over de snijbiet. Strooi de pijnboompitten en wat zout en peper erover en schuif de bakplaat in de oven. Bak ongeveer 10-12 minuten.

Yotam Ottolenghi's geroosterde aubergines

50 mg saffraan, 3 el water, 1 teen knoflook, 150 g Griekse yoghurt, 5 el traditionele olijfolie, 2 el citroensap, 2 aubergines, 2 el geroosterde pijnboompitten, 4 el verse granaatappelpitjes, 20 verse basilicumblaadjes

Laat voor de saus de saffraan 5 min. trekken in een kommetje met het hete water. Snijd de knoflook fijn.

Doe de saffraan en knoflook in een schaal met daarin de yoghurt, de helft van de olijfolie, het citroensap en nog wat zout. Klop alles tot een gladde, goudgele saus. Proef of er nog wat zout bij moet en zet de saus afgedekt maximaal 3 dagen in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 °C. Halveer de aubergines in de lengte en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Snijd het vruchtvlees kruislings in, maar zorg dat het vel heel blijft. Besprenkel de helften royaal met de rest van de olie en bestrooi ze met peper en eventueel zout. Rooster ze ca. 40 min. in de oven tot ze goudbruin zijn. Laat ze afkoelen. Leg de auberginehelften op een platte schaal. Verdeel de saffraanyoghurt erover. Bestrooi met de pijnboom- en granaatappelpitten, leg de basilicumblaadjes erop en serveer.