

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 3 -2022



Een frisse start

Na 2 weken rust was het dan zover! Deze week was de boerderij weer op oude bezetting. En het was heerlijk om iedereen weer terug te zien. 2 weken rust was heerlijk maar zeker was het weer fijn weer wat reuring 'op de dam' te hebben. Zeker Bella, onze hond was dol enthousiast dat iedereen er weer was na 2 weken zonder 30 aaibeurten per dag 😊. Ook was deze week de start van onze omvorming naar de 'no-dig' moestuin. En dat ging geweldig. We reden heel veel kruiwagens met compost en houtsnippers de kas in. En die zijn inmiddels klaar! Ook de bedden achter de kas zijn we vandaag mee gestart en hopen we volgende week vrijdag af te hebben. Er ligt nog een hele boel compost dus we gaan nu even hard door. Dat moet ook wel want over 3 weken start het nieuwe grasseizoen met het uitrijden van de vaste stalmest over het land. Foto's van ons mooie project staan op facebook en instagram!

Geniet van de groenten!

Deze week in de tas: **onder voorbehoud van levering**
Groenten: Boerenkool, wortel/ui, spruiten, sla, butternut pompoen
Fruit: Peer, mandarijn, kiwi

HUTSPOT MET HETE BLIKSEM

Ingrediënten:

3 Winterwortels, 200 g knolselderij, 500 g aardappels, 300 g uien, 2 teentjes knoflook, olijfolie om in te bakken, 300 ml groentebouillon, 2 sneden volkorenbrood, 2 elstar appels, 30 g boter, zout, versgemalen peper

Bereiding:

Zet de oven aan op 150 °C.

De Hutspot:

Schil de winterpeen, knolselderij en aardappels en snijd in blokjes. Pel en snipper de uien. Pel en hak de knoflook. Zet een hoge pan op middelhoog vuur en voeg wat olijfolie toe.

Fruit de ui en de knoflook aan. Voeg de winterpeen, knolselderij en aardappels toe en roer goed door. Blus na circa 3 minuten af met de groentebouillon. Laat het geheel circa 15 minuten zachtjes koken zonder deksel.

Soldaat maken:

Snijd de korsten van het brood en snijd de sneetjes brood in dikke repen. Besprenkel ze met olijfolie en leg ze op een bakplaat.

De hete bliksem:

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in partjes. Bestrooi de partjes met ruime hoeveelheid peper. Leg ze in een ovenschaal en zet de appels en de soldaten circa 10 minuten in de oven op 150 °C.

Stampen:

Voeg de boter toe aan de aardappels en groente. Stamp grof met een stamper. Breng op smaak met zout.