

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 31 -2022



Lekker strak!

En zo zie je maar weer. De week voor onze vakantie ligt alles er perfect bij! Er is veel werk verzet afgelopen weken en dat heeft er voor gezorgd dat we 'bij' zijn. Er is natuurlijk in de tuin altijd wat te doen. Maar het ziet er prachtig uit en lekker strak. En dat geeft een fijn, voldaan gevoel na de vele uren inzet! En dan is het voor ons zover! Wij gaan met ons gezin op vakantie, even er uit. even in de ruststand. Een heerlijke tijd! Door ons fantastische team gaat alles gewoon door. De tuin staat ook niet stil. En voor onze deelnemers is stabiliteit en structuur erg prettig. De nieuwsbrief wordt opgepakt door de tuinders. Wij pakken in, tot ziens!

Geniet van de groenten!

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

Groenten: Sla, vruchtpakket, boontjes/paksoi, bietjes, klimspinazie/komkommer

Fruit: Perzik, banaan, appel

Sperziebonen salade

600 g sperziebonen
2 rode uien
1 el olijfolie
1 el azijn
2 el mayonaise
peper en zout
2 tomaten
handje olijven
100 g feta

Was de boontjes, snijd de puntjes er af en snijd of breek ze in kleinere stukken.
Kook de sperziebonen in ruim water beetgaar in 10 tot 15 min en giet het kookvocht af.
Snijd de rode ui in heel smalle ringen en meng deze door de gekookte boontjes.
Klop een dressing van mayonaise, olie, azijn, peper en zout en meng deze door de salade.
Meng zwarte of groene olijven, feta en stukjes tomaat door deze salade.