

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 37 -2022



Eindelijk water!

Het land was nog redelijk groen in vergelijking tot andere stukken in de buurt die op hoger gelegen zandgronden liggen. Dus zeuren doen we niet. Maar wat is het fantastisch om midden in de nacht van een flinke bui wakker te worden! De eerst 25mm water is op het land terechtgekomen en dat is fantastisch na zo'n droge periode! Ook goed nieuws voor de groenbemesters die we ingezaaid hebben op de plekken waar we nu niet meer gaan telen. En dan zie je dat we met het ingaan van het najaar ook icm met de warmte nog flinke groei is. Dus we gaan nog mooie groenten oogsten! De spruiten en kolen staan er weer mooi bij! Klaar voor het volgende seizoen!

Geniet van de groentes

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

Groenten: Sla, vruchtpakket, mais, wortel en peterselie/pompoen, romanesco

Fruit: Mandarijn, banaan, peer

Mais uit de oven

2 maïskolven zonder bladeren en draden
60 gram boter
Sambal of peper pasta naar smaak
1/2e limoen
Klein bosje verse peterselie

Bereiding

Verhit de oven voor tot een temperatuur van 200 graden Celsius.

Smelt de boter in een sausspannetje op laag vuur. Voeg sambal of peper pasta toe naar smaak en meng door elkaar. Voeg dan het sap van een halve limoen toe.

Leg een vel aluminiumfolie klaar en voeg daar een maïskolf aan toe. Wrijf de maïskolf in met de pittige botersaus. Pak de maïskolf dan in, herhaal deze stap voor de andere maïskolf. Bak de maïspakketjes 45 minuten lang in de voorverwarmde oven. Garneer de maïskolven uit de oven met verse peterselie. Heerlijk voor bij een barbecue, eet smakelijk!