

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 38 -2022



Rollend naar het volgende seizoen

Wat een bijzondere week. Als de zon schijnt waan je je in de zomer. Trekken de wolken voor de zon.. Dan voel je aan alles dat de herfst in aantocht is en kan de jas weer aan. Maar ondanks die voorbode groeit alles nog fantastisch door. Het gras krijgt écht een opleving door het water gecombineerd met de hoge temperaturen. En we hebben de eerste raapstelen weer geoogst. Heerlijk! Van eigen land. Hier een van de favoriete 'stampot' groenten. Dus zeker een aanrader!

Geniet van de groenten!

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

Groenten: Sla, andijvie, raapsteel, vruchtpakket, biet

Fruit: Mango, appel, peer

RAAPSTELLEN STAMPOT RECEPT

600 á 700 gram raapstelen
1 kleine kg aardappelen, geschild (Bilstar bijvoorbeeld)
2 teentjes knoflook, fijngehakt
50 gram roomboter
30 gram kappertjes
2 eetlepels sour cream
1 volle theelepel scherpe fijne mosterd (dijon)
½ theelepel citroenrasp
Peper en zout uit de molen

Bereiding

Kook de aardappelen voor ongeveer 15 minuten totdat ze goed gaar zijn. Giet af en zet even weg met een deksel erop. Snijd het onderste stukje af en spoel de raapstelen goed schoon. Dep ze droog. Hak de raapstelen. Meng de sour cream met de mosterd en breng op smaak met peper en zout. Laat de klont boter in een wok of stevige pan smelten en fruit hierin de fijngehakte knoflook aan. Voeg de kappertjes toe. Zet het vuur nu hoog en doe de raapstelen erbij. Roerbak deze even heel kort. Zet het vuur uit. Prak de aardappelen en roer het sour cream mengsel erdoor. Schep de aardappelen nu bij de raapsteeltjes en meng. Rasp een beetje citroen over de raapstelen stampot en breng eventueel nog op smaak en serveer.