

Landjuweel "de Hoeven"  
Middenweg 4  
7722XK Dalftsien  
Tel: 0529-427688  
[www.landjuweeldehoeven.nl](http://www.landjuweeldehoeven.nl)  
email: [info@landjuweeldehoeven.nl](mailto:info@landjuweeldehoeven.nl)  
Nieuwsbrief week 4 -2023



## **Wisselvallig**

Regen, wind, vorst, sneeuw... We hebben alles gezien deze week! En dat soort weer leent zich voor van alles en nog wat. Deze week, tussen de buien door zijn we begonnen met het snoeien van de heggen en fruitbomen. We zijn gestart met het vervangen van een gedeelte van het dak van de loods waar we het hardhout kloven. Slechte (gelukkig) asbestvrije dakplaten worden vervangen door nieuwe platen. Ook dat soort werk gaat gewoon door. De koeien zitten nog lekker in de stal te wachten op beter weer, maar bij het openen van de deur laten ze zeker weten aan welke kant ze het liefst zitten! Prachtig om te zien en dat zijn voor ons toch ook de eerste doorkijkjes naar het voorjaar. Achter de schermen en binnen zijn we verder druk met alle voorbereidingen voor de grote 'wisseltruc' op 31 januari. Waar we echt een mooie stap in lokale producten en verhogen van de kwaliteit kunnen gaan maken.

Geniet van de groenten!

**\*\*\*\*\* LET OP! VANAF 31 JANUARI WORDEN DE TASSEN OP \*\*\*\*\***  
**\*\*\*\*\* DINSDAG EN WOENSDAG GELEVERD \*\*\*\*\***

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

**Groenten:** Paksoi, aubergine/komkommer, winterpeen, ijsberg/kropsla, meiraapjes

**Fruit:** peer, mandarijn, blauwe bes

## **PAKSOI-OVENSCHOTEL**

### **Ingrediënten**

1 paksoi, 1 ui, 1 blik bonen, 700 g aardappels, 1 blik tomatenstukjes, 1 teen knoflook, scheutje olie, stukje kaas om te raspen, eventueel een bakje spekjes, 1-2 tl oregano, peper en zout

### **Bereiding**

Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Kook ze in 10-15 min. net aan gaar. Giet ze af en laat even uitdampen. Was de paksoi, pel de ui en knoflook. Snipper ui en knoflook en bak ze glazig in een scheut olie in een ruime pan of wok. Als je wilt kun je ook een bakje spekjes meebakken. Was intussen de paksoi (luisjes gaan makkelijk weg met een scheut azijn of schep zout in het waswater!) en laat de bonen uitlekken in een vergiet. Snijd de paksoi in stukjes. Voeg de paksoi toe aan de uienpan en bak al omscheppend tot het wat slinkt. Voeg tomaat en bonen toe en de oregano en peper en zout naar smaak. Vet een ovenschaal in en doe eerst de aardappels erin en schep dan het paksoimengsel erop. Rasp er eventueel nog wat kaas over en bak nog 20-30 min in een hete oven (180°C).