

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 44- 2020



Nagenieten !!!

Afgelopen week was er echt een toegift van de nazomer! Prachtig weer met in de ochtend mist, en later op de dag prachtig zonnig weer!! Dat betekent voor ons dat we weer naar buiten kunnen en veel buiten zijn. Nu de besmettingen toenemen, is buiten zijn de veiligste optie. Dan is er minder besmettingsgevaar. We proberen zo goed mogelijk de richtlijnen te volgen, en gebruiken nu de hele dag mondkapjes (pff, pff). We hopen alles gezond te kunnen houden, maar we hebben dat uiteraard niet helemaal in de hand. Wel is Landjuweel in staat om veel ruimte te geven , letterlijk omdat we veel ruimte hebben. Op het land gaan nu de wortels, en de knolselderijen uit de grond. Het wassen en schonen is een heerlijk rustig klusje, lekker in de buitenlucht. Daarnaast zijn we begonnen met het opleuken van onze nieuwe ruimte : "in de wolken". Een ruimte die prikkelvrij is voor een aantal deelnemers die dat nodig hebben. Deze ruimte bevat goed!!. Hij is door onze deelnemers en vrijwilligers samen gemaakt (met een beetje hulp van mijn zoon). Toch knap dat het ons zonder Thijs gelukt is. Hij zou trots zijn op het resultaat. Verder komt na volgende week onze nieuwe tuinvrouw samen opwerken met Christa en Henk en Hermen. Zo is ons tuinteam ook na Christa's vertrek op 1 januari op volle sterkte!!

Geniet van de prachtige groenten nog helemaal van het land!!!

Deze week in de tas:

Groenten: Prei, pompoen, wortel, knolselderij, sla

Fruit: appels, granaatappel, sinaasappel.

Knolselderij in walnoten-roomsaus

Ingrediënten 2 personen: 1/2 knolselderij,,1/2 bosje bladselderij,
50 g gepelde walnoten,50 g oude kaas,1 el crème fraîche,1 el tamari
vers gemalen koriander of peper.

Bereidingswijze: Knolselderij schillen met een dunschiller, in kleine stukjes snijden en in 10 à 15 min gaar koken in een bodempje water.

Walnoten en bladselderij fijn hakken.

Kaas raspen.

Alle ingrediënten door de knolselderij roeren.

Lekker met pasta, rijst of haver.

Preisoep met zalm

Ingrediënten 2 personen: 400 g prei,1/2 bosje peterselie,3/4 liter visbouillon
00 g gerookte zalm,1 el crème fraîche of een scheutje sojaroom, vers gemalen peper
olijfolie

Bereidingswijze: Prei in de lengte halveren, uitspoelen, klein snijden en fruiten in olie in een pan met dikke bodem.

Bouillon toevoegen en in 5 à 10 min gaar koken.

Peterselie fijn hakken. Soep op smaak brengen met crème fraîche, peper en peterselie.

Zalm in smalle reepjes snijden en door de soep roeren.