

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 45 -2022



Lekkere herfst

Wat een mooie dagen dit najaar. Deze week merkten we dat de nachten flink kouder werden. En op de vlakte hier is dat altijd goed te merken. Dus dat betekent dat we weer meer naar binnen gaan. We verwachten de komende week inpakwerk waar we het werkplein voor hebben opgeknapt. Even een nieuw verfje, andere tafels. Klaar voor de winter. In de tuin hebben we de pastinaak is geoogst en deze ligt direct bij jullie op het bord. Lekker vers!! Verder zijn we druk bezig met de voorbereidingen op de nieuwe aanleg van de no-dig tuin.

Geniet van de groenten!

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

Groenten: Pastinaak, veldsla/snijbiet, prei, komkommer, spitskool

Fruit: Banaan, appel, peer

Knapperige snijbiet met knoflook en pijnboompitjes

Ingrediënten

500 gr snijbiet
2 tenen knoflook
1 ui
handje pijnboompitjes, geroosterd
peper
zout
1 el olijfolie

Bereiding

Snij de stengels van de snijbiet los van de bladeren. De stengels hebben wat langer nodig in de wok dus handiger om die apart te doen. Vervolgens snij je de stengels in stukjes en de bladeren rol je even op en snij je vervolgens in repen. Verhit de wok met de olijfolie en bak hierin de ui en de knoflook tot glazig. Bak tot glazig en voeg dan de stengels toe van de snijbiet. Roerbak die voor een minuutje of vijf of tot ze knapperig maar wel wat zachter zijn. Voeg het blad toe en bak dit mee tot het blad geslonken is (beetje zoals spinazie) Breng op smaak met zout en peper en strooi voor het serveren de pijnboompitjes eroverheen.