

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 45- 2020



Te nat

Het is nat op het land, en in de tuin, Er is behoorlijk veel gevallen. Dat betekent dat er nog steeds niet gereden kan worden op het grasland en dat we dus niet kunnen maaien voor de laatste keer. Dat willen we eigenlijk wel graag. Nu is Nico onze boer afgelopen week geopereerd aan staar en moet hij dus een weekje rust houden. Dat komt mogelijk mooi samen. We wachten het even af. De bedrijfsverzorging melkt dus deze week. Dat is weer schakelen voor de kudde. Het is vervelend maar er is even niets aan te doen. Ze zijn nu nog elke dag in de wei, na deze week zal dat mogelijk veranderen. We zitten al in november en dan wordt het kouder, natter en minder aantrekkelijk voor de weide. Dat heeft ook rust nodig om te herstellen. Verder denken we al na over de winterperiode en hoe we een aantal zaken gaan regelen rond de feestdagen. De tas die dit jaar het laatst wordt geleverd is die van **21 december**. We leveren dan pas weer op **4 januari**. Mocht u voor de feestdagen. nog speciale wensen hebben dan horen we dat graag . We sluiten de boerderij van **23 december tot 4 januari**.(ook de winkel) Dan kan iedereen even bijkomen van dit heftige jaar!!

Deze week in de tas;

Groenten: Groenlof/roodlof , postelein, witte kool, zoete bataat, aubergine

Fruit: peren, bananen, mandarijn

Bataat gebakken

Ingrediënten: Zoete bataat voor twee personen, klontje boter of scheutje olijfolie
Gomasio, kruidenzout of geraspte kaas.

Bereiding:

Gebakken:

Borstel de bataat in stromend water schoon. Snijd ze in schijfjes van 1/2 cm dikte en droog ze af in een theedoek. Verwarm in een koekenpan een laagje olie (niet te heet) en bak de schijfjes aan beide kanten lichtbruin en knapperig. Dien ze zo snel mogelijk op en bestrooi ze pas op het bord met gomasio of kruidenzout.

Koolsalade met roomdressing

Ingrediënten: 250 g witte kool, heel fijn gesneden, 1/4 tl zout, scheutje azijn
80 ml zure room of crème fraîche, 1/2 tl gemalen komijn, 1/2 tl kerrievoeder
evt 1 tl pepermuntblaadjes evt stukjes appel of sinaasappel evt stukjes jonge kaas

Bereiding:

Meng zout en azijn door de kool en druk deze met een houten lepel goed aan, zodat de kool wat gekneusd wordt. Laat de koolsalade minimaal een half uur op een koele plaats staan. Meng de specerijen en fijn geknipte pepermuntblaadjes door de zure room of crème fraîche en meng deze dressing, eventueel met stukjes fruit en kaas, door de koolsalade.

Eet smakelijk!!