

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 46- 2020



Memorabele week

Vandaag komt de overname van landjuweel weer wat dichterbij. We gaan weer een stap zetten in het proces door een handtekening te zetten bij onze intentie om in mei 2021 Landjuweel over te dragen aan de fam. Klein uit Hasselt. Hiermee mag de buitenwereld weten dat dit wordt ingezet. We (de kinderen, het team en de deelnemers en ik) zijn heel blij met deze enthousiaste jonge mensen die er helemaal voor willen gaan.

Later zal ik ze uitgebreid voorstellen. (of doen ze dat zelf!).

Verder is Nico weer opgeknapt en mag hij vandaag weer aan het werk!. ook hij is blij, en wil direct gaan maaien. Afgelopen week is de boerderij goed gerund door buurman Bart en de bedrijfsverzorger (Henk) dank daarvoor.

Verder is Marleen het tuinteam komen versterken, en heeft zij nu 2 dagen meegedraaid.

Welkom bij het team Marleen!! Henk heeft deze week trots zijn witlofpennen ingebed, dat belooft veel goeds!!. Christa begint aan haar laatste periode op landjuweel, dat zal ook heel vreemd zijn (we kunnen het ons nog bijna niet voorstellen, ze hoort er zo bij!!)

En dus , ja dit is een speciale memorabele week!!!Onderstaande info blijf nog een paar weken in de nieuwsbrief staan, zodat veel mensen dit kunnen lezen!:

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: andijvie, aardperen, boerenkool, bloemkool, paprika/ui

Fruit: appels, kiwi's, sinaasappels, mandarijnen

Aardpeertaart:

Ingrediënten: 1 kilo aardpeer ,1 rode ui ,2 tenen knoflook,6 plakjes bladerdeeg
100 ml (soja)room,1 el salieblad,1/2 el grove mosterd,3 gedroogde tomaatjes, in reepjes gesneden.

Bereidingswijze: Verwarm de oven voor op 175 graden. Neem ongeveer een kilo verse jonge aardperen en schrob deze goed schoon (haal er gerust de overtollige stengels af). Snijd de aardpeer in stukjes, zo groot als een halve vinger, en zet ze vast in de oven zodat ze lekker gelijkmatig kunnen voorgaren.

Fruit de rode ui, evt. met een fijngehakte knoflook, mooi zacht. Vet ondertussen een springvorm of ovenschaal in met boter en bekleed deze met bladerdeeg. Meng de (soja)room met een volle el. gesneden salie blad en een halve el. grove mosterd. Doe er 3 gedroogde tomaatjes bij.

Zijn de aardperen bijna gaar? Meng deze met de salie mosterdroom, wat zout naar smaak toevoegen en doe ze in de springvorm en hup de oven in. Wacht tot het bladerdeeg mooi bruin is en klaar is de aardpeertaart.

Pasta met boerenkool en vis

Ingrediënten: 160-200 g pasta,,1 zakje boerenkool,50 g garnalen
150 g koolvis (diepvries),2 teentjes knoflook,6 olijven,1 à 2 dl tomatensaus
Olijfolie.

Bereiding:

Pasta koken zoals op de verpakking beschreven staat.

Knoflook fijn hakken (of persen in een knoflookpers) en fruiten in olie op een laag vuur. Boerenkool met een klein scheutje water toevoegen en in ongeveer 10 min gaar stoven. Koolvis in kleine stukjes uit elkaar trekken.

Koolvis en garnalen de laatste paar minuten met de boerenkool meestoven.

Olijven in ringetjes snijden.

Tomatensaus naar smaak en olijven toevoegen en warm laten worden.

Voeg daarna de ingrediënten samen op een diep bord.