

Landjuweel "de Hoeven"  
Middenweg 4  
7722XK Dalfsen  
Tel: 0529-427688  
[www.landjuweeldehoeven.nl](http://www.landjuweeldehoeven.nl)  
email: [info@landjuweeldehoeven.nl](mailto:info@landjuweeldehoeven.nl)  
Nieuwsbrief week 46 -2022



### **Prachtige dagen**

Gelukkig is het meer van hetzelfde! Heerlijk dagen op de tuin en in het land. Echt een schitterende herfst is het. Vandaag hebben we het rustvak gemaaid. Dit worden de nodig bedden van volgend jaar. We oogsten knolselderij en wortelpeterselie en spruiten. En dat in een prachtig najaarszonnetje. De varkens zijn vandaag vertrokken en komen binnenkort diepgevroren terug. Dus ook voor biologisch varkensvlees zijn jullie weer van harte welkom op de boerderij!

Geniet van de groenten!

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

**Groenten:** Koolraap/spruiten, knolselderij, snijbiet/sla, wortelpeterselie, courgette

**Fruit:** Mandarijn, kaki, peer

### **Tortilla met wintergroenten**

#### **Ingrediënten**

150 g bacon in dunne sneden  
800 g vastkokende aardappelen  
150 g wortelpeterselie  
150 g knolselderie  
500 g broccoli  
1 kleine bloemkool  
100 g gehakte hazelnoten  
600 ml melk  
6 eieren  
200 g geraspte emmentaler  
2 el grof gehakte verse tuinkruiden  
1 el geraspte mierikswortel  
naar smaak zout

#### **Bereiding**

Schil de aardappelen en snijd in schijven. Schil de wortelpeterselie en de selderie, snijd alles in blokjes van ca. 0,5-1 cm groot. Reinig de bloemkool en de broccoli, verdeel beide in kleine roosjes. Breng overvloedig zout water aan de kook en blancheer de aardappelen hier ca. 6 minuten in. Voeg na 2 min. selderie en wortelpeterselie toe en daarna broccoli en bloemkool en laat nog eens 3-4 min. koken. Giet af, laat onder ijskoud water schrikken en vervolgens uitlekken.

Roer de melk door elkaar met de kaas en de eieren. Kruid met de kruiden en de mierikswortel. Snijd het spek in blokjes en bak het uit in een pan zonder vet. Voeg de groenten en de noten toe, vermeng even en leg alles in een ingevette vuurvaste schaal. Giet het eiermengsel eroverheen, verdeel dit over de vorm door een beetje te schudden en bak de tortilla in een voorverwarmde oven op 175°C gedurende ca. 50 min.