

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 47 -2022



Winter op komst

Schrijvend op ons warme kantoor besef ik me dat ik vandaag voor het eerst een trui heb aangetrokken omdat het fris was buiten. En zo loopt inmiddels iedereen er bij. Herfst ten voeten uit. Veel wind, water en... zoals het nu lijkt dit weekend ook de eerste echte vorst. We wachten het af... De winterpostelein uit de tassen komt uit onze kas. En daar is het nog heerlijk vertoeven. De prei komt vers van het land. En zien er weer prachtig uit. We zitten weer volop in het hardhout. Voor dit jaar zijn alle bestellingen al ingepland. Vanaf januari nemen we weer bestellingen aan voor het nieuwe jaar. Ook zijn we druk bezig achter de schermen met een vernieuwde website! Allemaal leuke dingen die je heerlijk kunt doen met dit donkere weer!

Geniet van de groenten!

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

Groenten: Winterpostelein, pompoen, biet, bloemkool, prei

Fruit: Granaatappel, perssinaasappel, appel

GESMOORDE POMPOEN MET KNOFLOOK EN KRUIDEN

Ingrediënten

1 pompoen
1 rode ui
4 teentjes knoflook
2 el olijfolie
Peper en zout
1 tl balsamico
2 takjes salie of tijm
2 el pompoenpitten

Bereiding

Halveer de pompoen en verwijder de pitten, snijd het vruchtvlees in kleine parten. Pel de ui en snijd hem in ringen. Pel de teentjes knoflook en snijd in plakjes. Was de salie en snijd grote blaadjes in stukjes of ris de tijm van de takjes. Verwarm een koekenpan en rooster eerst even de pompoenpitten tot ze knapperen, doe ze daarna op een bordje. Verwarm dan de olie in de koekenpan en bak ui en knoflook even aan. Voeg pompoen en kruiden toe en bak even aan, dan een lepeltje balsamico en wat peper en zout. Smoor op laag vuur met een deksel de olie in een braadpan in een minuut om 15-20 gaar. Eventueel doe je er nog een scheutje water bij, schep af en toe voorzichtig om. Dien op met de geroosterde pitjes erover gestrooid.