

Landjuweel "de Hoeven"  
Middenweg 4  
7722XK Dalftsien  
Tel: 0529-427688  
[www.landjuweeldehoeven.nl](http://www.landjuweeldehoeven.nl)  
email: [info@landjuweeldehoeven.nl](mailto:info@landjuweeldehoeven.nl)  
Nieuwsbrief week 47- 2020



### **Even meer rust.**

Nu er zoveel grote stappen gezet zijn en de laatste maanden van het jaar ingaan, komt er meer rust op landjuweel. We kunnen even adem halen en de dagelijkse gang van zaken even volgen. Dat is ook wel even nodig omdat we allemaal best moe zijn van alle perikelen en het verwerken van alle veranderingen. Dat zal ook zeker nog een poos doorwerken. Toch heb ik een groot gevoel van dankbaarheid dat ook gelukkig elke dag bij me binnenkomt. Er is zoveel gebeurd met veel liefde en aandacht voor alles en iedereen. Voor alle betrokkenen van landjuweel en mijn familie is dit een bizar en onbarmhartig jaar geweest, en toch zijn we blijven staan, blijven draaien en hebben we onze deelnemers kunnen geven wat ze nodig hebben. Namelijk aandacht, en liefde. Dat besef maakt me dus heel trots en dankbaar. Op het land wordt het nu rustig, en zijn we met de laatste oogsten bezig. Ook zijn alle witlofwortels nu ingebed. Christa draagt haar wijsheid nog zoveel mogelijk over aan Henk, die steeds meer kan gaan staan en de leiding kan nemen. We kijken vooruit naar het teeltplan en de wensen voor het komende jaar. De koeien lopen nog een paar uur per dag buiten, maar komen zelf al eerder naar binnen. We hebben nog flink ingekuuld, en denken voldoende voer te hebben voor de winter. Kortom de voorbereidingen voor het winterseizoen geven ons moed dat er rust en balans komt. ( ook al zijn de coronaperikelen nog gaande).

Onderstaande info blijft 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: Groen/rood lof, pastinaak, veldsla, Chinese kool, kastanje champignons

Fruit: appels, Cherimoya , rode druiven

### **Gierstrisotto met pastinaak**

**Ingrediënten:** 250 g gierst (afgespoeld in een fijne zeef),100 ml olijfolie,60 g sjalotjes  
1 teen knoflook, blaadjes van 4 takjes tijm,100 ml witte wijn,500 ml  
(paddenstoelen)bouillon,400 g pastinaak,2 appels,100 g walnoten,100 g oude kaas

**Bereiding:** Doe 2 el olijfolie in een ruime pan en verhit op hoog vuur.

Snipper sjalot en knoflook. Bak de helft hiervan in olie glazig. Voeg gierst toe, laat kort meestoven tot die ook wat glazig wordt. Voeg de tijm toe. Blus af met witte wijn. Laat iets verdampen en voeg scheutje voor scheutje bouillon toe tot de gierst gaar en lekker romig is.

Schaaf 1 pastinaak in hele dunne lange plakken. Frituur deze in een andere pan krokant in een laagje olie. Laat uitlekken op keukenpapier. Deze pastinaakchips zijn voor de garnering.

Frituur in dezelfde olie heel kort de blaadjes salie. Laat ook uitlekken.

Snij de rest van de pastinaak in blokjes van 1,5 cm en doe dat ook met de appel.

Verhit wat olie of boter in een pan en fruit er de andere helft van sjalot en knoflook glazig in. Voeg de pastinaakblokjes toe en bak het geheel al omscheppend gaar.

Voeg de laatste 5 minuten de appel toe en verwarm die even mee.

Rooster de noten in een droge koekenpan krokant.

Schep de risotto in een diep bord en schep de pastinaak met appel erop. Strooi de nootjes erover en rasp er wat oude kaas over.

Tip: Bestrooi als laatste met knapperige blaadjes salie.

Eet smakelijk