

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 51 -2020



Klein maar fijn.....

En dan zegt Mark , kerst wordt klein dit jaar. Was eigenlijk wel te verwachten. De corona-cijfers stijgen en ook dat is in de winter wel te verwachten. Het geeft pijn om niet bij elkaar te kunnen zijn, vooral in dit bizarre jaar. Elkaar vast houden en knuffelen is nu mijn grootste verlangen. En dan is er ook de andere kant. Kleine kring, intiem en rustig, zodat je echt kan genieten van elkaars gezelschap. Ook op Landjuweel houden we de kerstbijeekomst klein. En tegelijk is het groots, want de familie Klein, komt zich voor stellen. En ik zal mijn laatste kerst als eigenaar van landjuweel gaan meemaken. Uiteraard met in mijn hoofd en hart Thijs die er niet bij zal zijn. Er zal verdriet en vreugde zijn. Want dat is dit jaar de paradox . Het licht viert en tegelijk zoveel schaduw voelen. Gezondheid is nu meer dan ooit belangrijk. Gezond eten staat aan de basis van gezondheid. Ik ben nog steeds heel trots en blij dat ik mag bijdragen aan de gezondheid van zoveel afnemers van de groentetas, en van onze lekkere zuivel en biologische producten. Samen met alle lieve landjuweeltjes dragen we bij aan een mooiere en betere wereld. Hoe klein ook de bijdrage in de grote wereld is, het is heel fijn dat we iets kunnen betekenen !!

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 **21-22 december**. We leveren dan pas weer op **4 -5 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, zoete bataat, savooien kool, pastinaak, snijbonen

Fruit: appels, bananen, mandarijn



Snijbonen met spek, paprika en Thaise gembersaus

Ingrediënten: 400 g snijbonen, 1/2 rode of gele paprika, 100 g dobbelsteentjes spek of 200 g gerookte tofu, 2 el volle kwark, 3 el Thaise gember saus, olijfolie,
Wanneer je dit recept maakt met gerookte tofu voeg dan ook wat zeezout toe.

Bereiding: Spek bakken in olie. Snijbonen afhalen, in stukjes van 2 cm snijden en in ongeveer 10 min gaar koken in een bodempje water.

Paprika in kleine stukjes snijden en aan het spek toevoegen.

Snijbonen zo nodig afgieten en toevoegen aan het spek. Kwark en gembersaus toevoegen.

Eet smakelijk!!