

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 37- 2020



Spannende periode

Landjuweel staat de komende periode spannende tijden te wachten. Na een periode van kijkers komt nu de tijd aan om de verdiepingsslag te maken en de serieuze kandidaten verder te spreken en met hen in contact te treden. Overname van het bedrijf vraagt van ons een grote hoeveelheid energie. Ik wil goed voelen hoe ik Landjuweel goed en zorgvuldig overdraag. Mijn(en Thijs) zijn ziel en zaligheid ligt op dit veld. Er is naast hard willen werken, liefde en aandacht nodig om dit te dragen (en geld natuurlijk). Er is levende have en veel lieve mensen die ik het allerbeste gun voor nu en in de toekomst. Dat ik los ga laten wil niet zeggen dat ik me niet enorm verantwoordelijk voel voor de toekomst van dit prachtige veld. Het is daarom aftasten, praten, voelen en redeneren, wat goede keuzes en stappen zijn. Uiteraard is de kopende partij die ik zoek enthousiast, betrokken en heeft een biologisch hart voor de zaak en liefde voor de mensen. Dat is geen geringe opgave. Goed om daar op alle fronten intens mee bezig te zijn. Het land ligt er nog zo prachtig bij en alles is zo mooi groen. Ook al voelen we de herfst naderen, er is veel moois te zien en te oogsten. Voor nu zijn er daarom weer veel variaties in de tas te vinden. Christa heeft er weer een mooi verrassingspakket van gemaakt. We hopen dat u daar net zo van geniet als dat wij dat elke dag doen!! Nico hoopt ook nog op mooi weer om nog een keer in te kuilen, het lijkt allemaal goed te komen!!

Deze week in de tas:

Groenten: sla, enkel/wortel, snijbiet/ koolvariatie(spitskool, Chinese kool, koolrabi),Butternut of vruchtpakket.

Fruit: pruimen, kiwi's, appels

Taco's met venkel

Ingrediënten 2 personen: 4 taco schelpen,4 wortelen,1 venkel,1 rode paprika, 1 gele paprika,100 g taugé,100 g maïs,1 ui,1 knoflookteen,1 avocado, sap van 1 citroen,75 gram geraspte kaas,2 tl paprikapoeder,2 tl komijnpoeder, zout en peper,Salsa,250 g cherrytomaten,100 g maïs

Bereiding: Verwarm de oven voor op 180°C.

Schil de wortel en snij in repen. Snij de venkel en de paprika's in reepjes.

Snipper de ui en pers de knoflook fijn.

Verhit wat olie in een pan en fruit de ui en knoflook 3 minuten aan. Voeg de paprika- en komijnpoeder toe en bak 1 minuut mee. Voeg dan de wortel en venkel toe en bak 5 minuten mee. Voeg de paprika en maïs toe en bak ongeveer 5 minuten mee. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de taugé toe en haal van het vuur.

Ondertussen doe je de taco's in de oven. Je hoeft ze alleen kort op te warmen. In 5 minuten zijn ze klaar.

Snij de avocado doormidden, ontpit deze en prak fijn. Besprenkel met sap van citroen om verkleuren te voorkomen.

Snij voor de salsa de cherry tomaten in kleine stukken. Mix de maïs erdoor, wat peper en zout en de salsa is klaar.

Haal de taco's uit de oven en verdeel het groentenmengsel over de taco's.

Tip: Mix verse peterselie en koriander door de salsa. Dit geeft extra smaak.

Eet smakelijk!!