

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 10- 2020



## **Nat Nat**

Het blijft maar veel regenen, en hoewel er nog steeds sprake is van aanvullen van het grondwaterpeil, ben ik er wel klaar mee. De grond sopt, de dieren staan tot hun enkels in het water en we kunnen het land niet op met mest of spitmateriaal, om de zaaibedden voor te bereiden op de plantjes die gaan komen. Onze bodem is in ieder geval wel weer verzadigd, en het verveeld echt, dat het elke dag regent. Maar goed, we kunnen alleen maar wachten tot het droger wordt.!

We gebruiken die tijd dan maar om andere werkzaamheden en activiteiten te ontplooiën. Zo hadden we afgelopen week een kindermiddag voor de basisschool, waarbij ze konden kennis maken met de dieren, en konden knutselen. Een geslaagde middag voor de stagiaires die het organiseerden. Vrijdagochtend was het beauty-ochtend, en konden de deelnemers zich lekker laten optutten. Ook hier was het genieten! We vullen potjes om plantjes voor te zaaien en op stal geven we de koeienstal een opruimbeurt. We vermaken ons wel, maar we willen in maart naar buiten, en de zon weer zien.!

Blijkbaar wordt ons geduld nog even op de proef gesteld!!

Deze week in de tas:

Groenten: spruiten, winterwortel, knoflook, bindsla little Gem, rode kool, aubergine

Fruit: appels, mandarijnen, kiwi, peren,

## **Spruitjes met een Marokkaanse glimlach**

Ingrediënten 2 personen: Geurige stoofschotel,,400 g spruiten,,2 grote tenen knoflook 6 gedroogde abrikoosjes,,1 tl kaneel ,zout naar smaak ,een flinke scheut olijfolie

Bereidingswijze: Spruiten schoonmaken. Zo veel mogelijk groene blaadjes laten zitten. Abrikoosjes in vieren snijden. Knoflook pellen en in dunne plakjes snijden of in kleine stukjes hakken. Olijfolie in een pan met dikke bodem of een tajine op een laag vuur verwarmen. Knoflook fruiten totdat hij lichtbruin kleurt. Kaneel en zout er door roeren. Spruiten en abrikoosjes toevoegen met een laagje water en in ongeveer 10 min gaar stoven.

## **Gebakken aubergine met couscous**

Ingrediënten 2 personen: 300 g aubergine,,150 g volkoren couscous,,1 potje tomatenspread (180 g),1 bosui,1/2 (rode) paprika,1 augurk,75 g Parmezaanse kaas, Olijfolie, zeezout

Bereidingswijze: Couscous bereiden zoals op de verpakking beschreven staat.

Aubergine in de breedte in plakken van 1 cm. dik snijden, met zout bestrooien en minimaal 20 min wegzetten.

Bosui in dunne ringetjes snijden.

Paprika en augurk in kleine stukjes snijden.

Parmezaanse kaas raspen op een fijne rasp.

Aubergine af deppen met een schone (thee)doek en in 10 à 15 min gaar en krokant bakken in olie.

Plakjes regelmatig omdraaien.

Couscous mengen met tomatenspread, paprika, augurk en bosui.

Plakken aubergine in stukken snijden.

Alle ingrediënten mixen een serveer in een mooie schaal op tafel.

Bestrooi met kaas.

Eet smakelijk!!