

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 13- 2020



Koeien naar buiten .

Ik voorspelde het al: door corona komt er geen koeiendansfeest. Gezien de maatregelen kunnen we geen groot publiek uitnodigen. Daarom hebben we afgelopen woensdag besloten om de koeien al naar buiten te laten. Het weer was mooi, het weiland was er klaar voor en we hadden wel behoefte aan iets positiefs!. Op onze site kunt u via het filmpje toch meegenieten !!.

We kregen ook veel leuke reacties op het vogelhuisje . Fijn dat het goed ontvangen is. Onze deelnemers zitten veelal thuis, en slechts voor enkele deelnemers is het thuiszitten zo stressen dat ze hier komen. We zitten ver uit elkaar en zijn veel buiten bezig, hierdoor is er weinig besmettingsgevaar. Uiteraard ook extra handen wassen en de andere regels goed hanteren. We leveren maatwerk, en dat is naar ons idee ook onze rol en taak op dit moment. We zijn heel blij dat we nog iets kunnen betekenen voor onze mensen en klanten. Afgelopen vrijdag hebben we ook veel plantjes in de tuin gezet, en dat is nu heel vreugdevol werk. Het gevoel van samen de schouders eronder zetten, zodat we deze periode zo goed mogelijk doorkomen.

Ik hoop dat dat bij u thuis ook lukt. Gezond eten is in ieder geval belangrijk!! Met de tas zit u wat dat betreft goed! Spinazie van de koude grond!!

Deze week in de tas:

Groenten: spinazie, broccoli, paksoi, waspeen, kastanje champignons.

Fruit: appels, sinaasappels, bananen, kiwi

Spinazietaart met blauwe kaas

Ingrediënten: 2 personen: 3 plakjes bladerdeeg, 0,5 kg verse spinazie (of 225 g diepvries)

1/2 ui, 1/2 tl. Kerrie, 35 g Dana Blue mild (of meer naar smaak) , 2 1/2 eieren , beetje paneermeel, 35 g geraspte kaas, Boter (om springvorm mee in te vetten)

Olijfolie

Bereidingswijze: Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Kook 4 eieren en pel en halveer ze.

Snipper en fruit de ui met een beetje olijfolie in een pan. Als de ui wat glazig wordt fruit je de kerriepoeder even mee.

Voeg de spinazie toe totdat deze geslonken is.

Klopt het vijfde ei met wat zout en peper los.

Vet ondertussen de springvorm in. Leg 4 plakjes bladerdeeg met de punten naar het midden in de springvorm. Snijd de twee andere plakjes diagonaal door de midden en vul hier de driehoeken in de wand mee op die nog niet bekleed zijn. Strooi wat paneermeel op de bodem en leg daarop de 4 gehalveerde eieren.

Roer het geklopte ei door de spinazie en verdeel het mengsel over de eieren in de springvorm. Snijd het stukje Dana blue in blokjes en verdeel dat over de spinazie, druk het er een beetje in.

Strooi de geraspte kaas erover en vouw de deegrand een beetje terug over de taart. Zet de taart in de oven en bak hem in 40 minuten op 200°C gaar.

Eet smakelijk!!