

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 14 -2021



Prachtige week!!

Wat was het genieten afgelopen week van het prachtige voorjaarsweer, met een warme zon! Heerlijk buiten geleefd, en zoveel mogelijk stralen opgevangen. De zon in het voorjaar voelt altijd als een cadeautje van de natuur. Na de koude maanden de warmte voelen en zien hoe alles weer prachtig uitloopt. Ik houd het meest van dit seizoen. Omdat het zoveel hoop en vertrouwen geeft. Dat alles goed komt, dat er een nieuw begin is en dat we mogen genieten en vertrouwen. We kunnen helaas nog niet op een terrasje voor een kop koffie maar thuis kunnen we lekker naar buiten. Morgen is het de sterfdag van Thijs, ik zal eieren verstoppen voor de kleinkinderen en we zullen samen met de kinderen terugblikken. Er zullen tranen zijn en gelach om leuke anekdotes over Thijs, we zullen gedenken en dankbaar zijn voor wat er wel is, vooral veel liefde en genegenheid van alle lieve mensen om ons heen, dat geeft mij de kracht om er voor te gaan en er iets moois van te maken, ik hoop dat u ook fijne dagen hebt en dat u gaat genieten van wat er wel is!! In ieder geval lekker eten!!

Na **Pasen: worden de tassen allemaal op dinsdag 6 april geleverd!!**

Deze week inde tas: **onder voorbehoud van levering**

Groenten: Raapsteel/veldsla/radijs, rode kool, venkel, bieten, courgettes

Fruit: .peren, kiwi's, grapefruit

Raapsteeltjes

Was de raapsteeltjes goed, snijd de worteltjes er af en snijd de groente in stukjes. U kunt ze rauw fijngesneden als salade klaarmaken of in een stampot gebruiken. Grof gesneden kort gestoofd of roergebakken is het een smakelijke groente. Heerlijk in een hartig taartje of met een sausje bij pasta, aardappels of een graansoort. Bewaar raapsteeltjes maximaal een paar dagen in de groentelade van de koelkast..

Raapsteeltjestaart

Ingrediënten: deeg voor groentetaart:100 g gezeefd tarwemeel,50 g (koude) boter
2 el water, zout, vulling:250 g raapsteeltjes, in kleine stukken,2 aardappelen, in de schil gekookt,1 ui, fijngesneden,1 ei,1 dl zure room,50 g gemalen gruyère,1 el Extra Vergine olie, zout, peper

Bereiding; deeg: Meel en zout in een kom doen. De koude boter in kleine stukjes snijden en die door het deeg knijpen. Water toevoegen. Alles goed mengen tot een samenhangend deeg. 30 min laten rusten in de koelkast.

De bakvorm lichtjes oliën. Deegrol en werkvlak met meel bestrooien. Het deeg uitrollen tot een dunne lap (3 mm) en de vorm bekleden. Met een vork gaatjes prikken in de bodem. Olie verhitten en ui fruiten. Raapsteeltjes toevoegen en stoven.

De (in de schil gekookte) aardappelen schillen en in schijfjes snijden. Deze schijfjes op het deeg leggen. De eieren los kloppen in de room. De raapsteeltjes door het eimengsel scheppen. Goed kruiden met zout en peper. Dit mengsel op de aardappelen leggen. Bestrooien met de kaas. De taart bakken in een voorverwarmde oven op 200 graden (1/2 uur).

Eet smakelijk!!