

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 15 -2021



Stilte na de storm

Na een week van winterse buien van hagel en natte sneeuw is het fijn dat het weer rustiger is in de atmosfeer. April doet wat hij wil, dat was afgelopen week wel de strekking van het weer. Jammer voor Karst en Lillian en de kinderen die net deze week op Vlieland waren. Maar storm en wind kan aan het strand ook heel avontuurlijk zijn. Hier was het ook een betrekkelijk rustige week in de storm. Want iedereen voelt wel dat we in een vreemde periode van overgang zitten. Deze laatste weken (als eigenaar) probeer ik alles zo bewust mogelijk te ervaren. Ik neem steeds een beetje afscheid en voel dat ik in deze periode ook weer gedragen wordt door alle lieve mensen om me heen. Zoveel lieve berichtjes, zoveel kaartjes en lieve appjes. Dat maakt deze tijd memorabel en intens. Komende weken is het inpakken geblazen. Mijn kantoor is al opgeruimd! Wat kan een mens wat verzamelen. En intussen is er buiten het ontluikende voorjaar, wat deze week even on hold kwam door de kou. Maar aan alles voel je het gaat straks ontploffen. Veel bloeiende struiken en bomen staan er al prachtig bij. En gisteren hebben we nieuwe kippen opgehaald, ook al weer zo'n voorjaars actie. Kortom we voelen het prikken het voorjaar en de grote veranderingen!!

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

Groenten: paksoi, sla, Chinese kool, regenboogwortels, champignons

Fruit: .appels, bananen, sinaasappels.

Groene curry met paksoi.

Ingrediënten:

1 paksoi,1 prei,2 teentjes knoflook,1 cm verse gember,150 g kastanjechampignons
300 g kipfilet of tofu,,,1 liter bouillon,1 stengel citroengras
2 lepels Thaise groene curry paste van bijvoorbeeld onoffspices, blikje kokosmelk
225 gr rijstnoodles ,scheutje geroosterde sesamolie,1 limoen
1 chilipeper, Thaise basilicum, sesamzaadjes als topping

Bereiding:

Snij de prij in reepjes, champignons in kleine plakjes en de knoflook en gember fijn.

Verhit een pan met wat olie, voeg groente toe.

Doe hetzelfde met de biologische kip of tofu.

Voeg nu ook de groene curry paste, citroengras-stengel toe en de kokosmelk.

Laat paar minuutjes op laag vuur pruttelen.

Voeg de noodles toe, kook mee tot ze gaar zijn.

Grill ondertussen kort de gesneden paksoi met wat knoflook in een andere pan en voeg pas op het eind toe.

Serveer soep met scheutje sesamolie, limoensap, sesamzaadjes en eventueel wat verse Thaise basilicum en spicy chilipeper. Enjoy!