

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 17 -2021



## **Verhuizen!**

Vandaag zijn onze nieuwste aanwinsten opgehaald: 2 varkentjes: Jip en Janneke zijn vanuit een biologisch varkensbedrijf naar landjuweel verhuisd. Het is altijd een feestje als je die kleine biggetjes ophaalt en in het weitje ziet wroeten. Op het bedrijf van herkomst wordt er heel veel contact met ze gemaakt en daardoor zijn de varkentjes heel sociaal. Het is echt voorjaar als ze komen, en ze blijven tot einde van het jaar lekker opgroeien. Uiteindelijk komen ze dan wel in de winkel terecht ,maar dan hebben ze wel een heel mooi leven gehad.

Een mooi leven ga ik ook krijgen in mijn nieuwe huis, wat ik dit weekend ga betrekken. Het is met veel hulp vandaag afgekomen en morgen verhuis ik . Een moment om het afscheid al een beetje te voelen en tegelijk vreugdevol vanwege de mooie plek die ik in het dorp heb gevonden. We gaan het hele weekend lekker sjouwen met de kinderen. Heel fijn dat ik zoveel hulp krijg. Op de boerderij zijn Nico en Anita de trouwe achterwacht en ook mijn zwager en schoonzus steken hun handen weer uit. Ik ben zo dankbaar voor al deze hulp. Meer dan ik ooit besepte , beseft ik nu hoe waardevol al mijn fijne contacten zijn. Het weer werkt ook mee, heel fijn!  
En zo start de laatste week als eigenaar van Landjuweel!!

## **Komende week komen alle tassen op maandag in verband met Koningsdag!!**

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

**Groenten:** Andijvie, salademix/veldsla, Yacon, bleekselderij, Bloemkool

**Fruit:** appels, sinaasappels, kiwi's

## **Pastasaus met tomaten en bleekselderij**

**Ingrediënten:** 200 g tomaten, 2 stengels bleekselderij, geschild en in kleine stukjes  
1 ui, gesnipperd, 25 g gesneden pancetta of spekblokjes, 1/2 winterpeen, in kleine stukjes  
2 ons rundergehakt , Italiaanse keukenkruiden, olijfolie, knoflook, scheut rode wijn  
1 laurierblaadjes, peper, 1/2 pak gezeefde tomaten.

### **Bereiding:**

Olie verhitten in een grote hapjespan, ui en knoflook fruiten, winterpeen en bleekselderij erbij bakken, tomaten aan fruiten en uiteen laten vallen, gehakt erbij rul bakken. Ondertussen spekblokjes uitbakken in een andere pan. Laten uitlekken op keukenpapier. Droge spekjes toevoegen aan het gehaktmengsel. Gezeefde tomaten, laurier, wijn, kruiden en peper toevoegen. Half uurtje laten sudderen en serveren met (volkoren) pasta en een groene salade, of verwerken in lasagne.

## **Andijvie met champignons en Parmezaanse kaas**

**Ingrediënten:** 400 g andijvie, 1 grote ui, 125 g champignons,  
100 g Parmezaanse kaas, 2 el zoete ketjap, vers gemalen peper,  
olijfolie , roomboter

### **Bereiding:**

Kaas raspen op een grove rasp.

Champignons schoon wrijven met een keukenpapiertje en in plakjes snijden.

Ui schillen, op de wortelkant neerzetten en halveren. Beide helften met de lijnen van de ui mee in smalle partjes snijden.

Ui fruiten in olie.

Champignons krokant bakken in boter.

Bladeren van de andijvie los snijden, wassen, in smalle reepjes snijden, een klein scheutje water toevoegen aan de uien en in 5 à 10 min gaar stoven.

Champignons blussen met ketjap en op de andijvie scheppen.

Peper erboven malen.

Kaas over de paddenstoelen verdelen.

Met deksel op de pan de kaas laten smelten.

Lekker met pasta of rijst en een wortelsalade.