

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 18 -2021



Week

Dan is het ineens zover. "Karst, je moet de nieuwsbrief nog maken". De start van ons als familie op Landjuweel de Hoeven. Het was een bijzondere week. Een week met 2 kanten. Afscheid van Annemie als eigenaar van Landjuweel met veel bloemen, mooie woorden en een traan. En voor ons het moment van dat we de sleutel kregen van onze nieuwe woning. Het 'sauzen en behangen' circus is begonnen. Volgende week richten we de boel in. Vanaf 8 mei wonen we dan, na een half jaar voorbereiden met het hele gezin aan de Middenweg. Ik (Karst) zal de komende tijd jullie middels deze nieuwsbrief op de hoogte houden van reilen en zeilen op Landjuweel de Hoeven. Of er dit jaar nog een open dag is waar we elkaar mogen ontmoeten is helaas maar de vraag. Maar jullie zijn van harte welkom in de winkel, en loop dan ook zeker even een rondje door de tuin! Hopelijk tot snel op Landjuweel de Hoeven!

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

Groenten: Koolrabi, salademix/veldsla, lenteui, rode kool (3/4/5 persoons), wortel (1/2 persoons) venkel, courgette.

Fruit: Peren, banaan, sinasappel

Venkel-koolrabi-appelsalade

Lekkere salade waar je volop mee kan variëren. Koolrabi, venkel en appel in een lekkere combi. Lekker zo of als bijgerecht.

Ingrediënten:

1/2 venkelknol, 1/2 koolrabi, 1/2 appel, 2 medjoul dadels, 25 g geraspte kokos, 50 g yoghurt of kokosstart, 25 g walnoten, 50 g druiven, sap van 1/4 citroen, beetje zout en peper

Bereiding: Ontdoe de venkel van het groen en hou apart. Snij de koolrabi, appel en venkel in jullienne (in dunne reepjes). Snij de dadels in kleine stukjes. Rooster de kokos in een droge koekenpan gelijkmatig goudbruin. Doe in een schaal en zet apart. Doe hetzelfde met de walnoten. Rooster in een droge koekenpan en zet apart. Klop een dressing van de yoghurt met het citroensap, wat versgemalen zwarte peper en de helft van de geroosterde kokos. Doe de groente in een mooie schaal. Roer de dressing erdoor en schep de rest van de geroosterde kokos er doorheen. Leg de dadel en appel erop en strooi de noten erover. Tot slot nog wat venkelgroen en de gehalveerde druiven erover. Voeg zout en peper naar smaak toe. **Tip:** lekker als bijgerecht bij een pitabroodje met kruidige falafel en sla. De venkel kun je vervangen met selderij. Bospeen en radijs kan er ook prima in reepjes doorheen.

Roze stampot

Ingrediënten:

350 g rode kool, fijn gesneden, 1 appel, in kleine stukjes, 1 tl kaneel, 1/2 tl gemberpoeder, 1/2 tl gemalen koriander, scheutje olie, 3 el rode wijnazijn, 1 el balsamicoazijn, 2 el appeldiksap, 800 g aardappels, klontje boter, scheutje melk, peper en zout, een kleine rookworst of kleine (vegetarische) gehaktballetjes

Bereiding:

Stoof rode kool met scheutje olie, kaneel, gemberpoeder, koriander een kwartiertje. Voeg appel, appeldiksap en de 2 soorten azijn toe en laat nog een ongeveer 10 min zachtjes stoven. Kook ondertussen in een andere pan de aardappels gaar en giet ze af. Stamp de aardappel met melk en boter fijn en maak op smaak met peper en zout. Roer de rode kool door de puree en serveer met stukjes rookworst of met de kleine gehaktballetjes er door geschept of er bij.