

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 19 -2021



Week

Het was een dankbare week! We zijn erg blij met de regen van afgelopen week, ondanks de lage nachttemperatuur zag je het blad opkomen. Heel benieuwd wat er gebeurt met de warmte van dit weekend! In de tuin was het vooral bijhouden en wieden en wachten op ijsheiligen volgende week, zodat dan écht het buitenseizoen kan beginnen. Vrijdag zijn naast de melkkoeien ook het grootste gedeelte van het jongvee naar buiten gedaan. Altijd weer een genot om te zien! Wij verhuizen zaterdag met ons gezin naar Landjuweel de Hoeven. Een moment waar we een half jaar naar uitgekeken hebben. Heerlijk dat het nu zo ver is. Maar we hebben ook erg veel zin in een zondagmiddag rustig in de tuin na al het klussen! Geniet van het weekend!

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

Groenten: Raapsteel, Chinese kool, Ijsbergsla, Bosui (1/3/4/5 persoons), Prei (2 persoons) champignon en bosui

Fruit: Appels, kiwi, cherimoya (onder voorbehoud)

Ijsbergslasoep

Ingrediënten:

1/2 ijsbergsla, in grove stukken, 1 aardappel, geschild, in dobbelsteentjes, 1 sjalot, gesnipperd, groentebouillon naar smaak, 1 dl (soja)melk, 1 el olie, 1 tl dragon, 4 stengels bieslook, ter garnering, peper en zout

Bereiding: Verwarm de olie en fruit het sjalotje zachtjes glazig. Voeg de aardappelblokjes en ca 3/4 liter water toe en breng de soep aan de kook. Voeg na ca 10 min koken de sla toe en laat de soep nog enkele minuten zachtjes verder koken. Voeg de bouillon, de (soja)melk en indien nodig meer (heet) water toe en pureer de soep zeer goed fijn. Breng de soep op smaak en laat ze goed doorwarmen, maar niet meer koken (koken doet de sojamelk schiften) alvorens te serveren. Leg ter garnering in elk bord soep 2 takjes bieslook.

Raapstelen-bosui-soep

Ingrediënten:

Afscheid van de lente, 1 bos raapstelen, 1 bos bosui, 1/2 liter visbouillon, 1 ei
1 scheutje olijfolie

Bereiding:

Raapstelen wassen. Worteltjes weg snijden. Raapstelen klein snijden. Bosui wassen. Groene stengels in dunne ringetjes snijden. Ui fijn snipperen en fruiten in de olie. Bouillon toevoegen en aan de kook brengen. Raapstelen en ei toevoegen. Een paar minuten laten doorkoken totdat het ei gestold is. Goed roeren zodat het ei in kleine sliertjes stolt. Garneren met bosui ringetjes.