

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 24 -2021



Dierendagen

Dierendagen, de dieren hielden ons flink bezig afgelopen week... De pauwen waren maandag naar de burens vertrokken, de kalfjes die we de wei in lieten voor de eerste keer mochten we ook achter aan vangen. Een deel van het bijenvolk is gaan zwermen en verzamelde zich in een indrukwekkend schouwspel op 8 meter hoogte in de boom. Én vrijdag zijn de schapen zijn geschoren. Dat ging, onder de bezielende leiding van Jannie wel perfect. Het zijn 2 Drentse heide schapen. En beide schapen staan minimaal 10 meter van je af. Ze houden van mensen op afstand om het maar zo te zeggen. Je kunt je wel indenken dat het vangen ook altijd een hele klus is.. Hermen heeft lange benen en lange armen. En dat komt voor deze klus weer perfect van pas. De winterjas is uit. En er is weer rust in de tent. Buiten lopen de kalfjes tevreden in het jonge gras. De koeien grazen tevreden in de stukken waar ze nu lopen. De schapen zien er weer uit als grote lammetjes. In de tuin groeit alles gestaag door. We plukten deze week de eerste aardbeien. Zalig! Volgende week zal de oogst wel flink doorpakken.

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

Groenten: Sla, bospeen, asperges of bieten

Fruit: Sinasappel, kiwi, aardbei of peer

Gazpacho van bospeen

Ingrediënten:

1/2 bosje bospeen, 1 ui, 2 teentjes knoflook, 1 eetl olijfolie, 500 ml groentebouillon, tabasco, 4 takjes peterselie, zout en peper.

Bereiding: Maak de bospeen goed schoon, schil ze snijd ze klein. Pel en snipper de ui en de knoflook. Fruit ze in de olie. Voeg de wortels en de bouillon toe en kook het geheel in 20 minuten gaar. Pureer met een staafmixer en wrijf door een zeef. Breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen.

Serveer de soep in glaasjes met de peterselie en zoveel tabasco als je durft.

LET OP gasten er even op attent maken dat ze de tabasco eerst door de soep roeren.

Bietenpizza

Ingrediënten:

Ingrediënten voor de bodem

150 ml bietensap, 400 g volkoren tarwemeel of boekweitmeel, snuf zout, 7 g gedroogde gist, 1 tl suiker, 2 el olijfolie

Ingrediënten voor het beleg

250 g broccoli, 100 g gemengde jonge slablaadjes (snijbiet, postelein of waterkers), 280 g (vegan) roomkaas met kruiden, 1 el granaatappelpitjes

Bereiding:

Meng in een kommetje de gist met de suiker en 100 ml handwarm water. Roer door en laat een klein kwartiertje staan. Meng het meel met het zout en voeg het bietensap, het gismengsel en de olijfolie toe. Meng tot een soepel deeg. Deel het deeg in tweeën, vorm er 2 bollen van en leg ze in een kom, die je afdekt met een vochtige en schone theedoek. Laat het deeg op een warme, tochtvrije plek nu 30 minuten rijzen. Snij de broccoli met een mandoline of gewoon met het mes in dunne plakjes. Blancheer ze eventueel 5 minuten in wat kokend water, als je van zachtere broccoli houdt. Verwarm de oven tot 225 °C. Knead het deeg nog even door en rol het uit tot 2 cirkels. Prik met een vork gaatjes in de bodem. Kwast een beetje olijfolie op de buitenste rand van de cirkels en besmeer de rest met de kruidenroomkaas. Leg er de broccoli op en bak de pizza's in 10 minuten af. Voor het serveren strooi je de jonge slablaadjes en de granaatappelpitjes erop.