

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 25 -2021



Warme dagen!

Dat waren het afgelopen week! Voor iedereen toch een moment om even een stapje terug te doen in snelheid. Behalve in de tuin. Daar gaat nu alles dubbel zo hard. Ik zat donderdagmiddag naar de asperges te kijken en dacht; "Die kunnen er morgen mooi af." En vrijdagmorgen waren ze zeker 10cm gegroeid. Als bloeit en groeit in volle kracht zo richting de langste dag. Schitterend om te zien. En hard werken om het bij te benen. Maar er is niets zo mooi, en gezond als het genieten van een verse koolrabi bij de koffie. Of een schaalje aardbeien. Heerlijk!! Afgelopen vrijdag mochten we ondanks de drukte met het team stil staan bij de overdracht. We hadden een teamdag, met paardencoachsessie. Super waardevol voor ons als team om uit te spreken hoe het verleden en het heden met elkaar op goeie manier met elkaar mag verbinden. Schitterend hoe middels de paarden je dit gesprek kunt voeren. En wat wij al wisten, werd door de coaches bevestigd. Wat een fantastisch team hier staat! Daar zijn we als nieuwe eigenaren super dankbaar voor.

Geniet van de verse groenten, en eet smakelijk!

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

Groenten: Sla, koolrabi, Chinese kool of bloemkool, asperges of peulen, andijvie

Fruit: Appel, perziken, aardbeien

Andijviesalade met fruit en kaas

Ingrediënten:

1 kropje andijvie, gewassen, 1 appel, in kleine stukjes gesneden, 1 uitje, gesnipperd
1 sinaasappel, in stukjes gesneden, 75 g jonge kruidenkaas, in blokjes.
Dressing: olijfolie, azijn of citroensap, 1 tl zachte honing of gembersiroop, een mespuntje geraspte sinaasappelschil, evt 1 teentje knoflook, geperst, peper en zout

Bereiding: Snijd de andijvie in heel smalle reepjes. Meng er het fruit en de kaasblokjes door en klop de dressing. Meng de dressing door de salade en laat het minimaal een kwartiertje intrekken. Schep de andijviesalade nogmaals om en serveer. Variatie met raapsteeltjes of paksoi: Gebruik raapsteeltjes of paksoi in plaats van andijvie voor nog een heerlijke salade.

Thaise koolrabisalade

Ingrediënten:

250 g koolrabi, geschild en vervolgens in fijne reepjes (julienne), 1-2 sjalotten, in fijne ringetjes, 1 flinke el pinda's, geroosterd en grof gehakt, 1 el citroensap, 1 tl suiker, 1/4 tl cayennepeper, 1 tl verse koriander, plantaardige olie, zout, 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:

Koolrabi in een kom doen, zout erdoor mengen en 15 min laten staan. De koolrabi verliest nu vocht. Intussen in een kleine koekenpan op middelhoog vuur de olie verhitten. Sjalotten erbij doen en deze al roerend bakken tot ze bruin beginnen te worden. Vuur laag zetten en de sjalotten nu knapperig roodbruin bakken. Met een schuimspaan uit de pan halen en uitspreiden op keukenpapier blijven ze knapperig. Zoveel mogelijk water uit de koolrabi drukken en droog deppen. In een slakom doen. Wat zout, citroensap, suiker en cayennepeper toevoegen. Alles goed door elkaar scheppen. Pinda's, koriander en sjalotten toevoegen en opnieuw door elkaar scheppen.