

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 26 -2021



Afscheid

Voor genodigden is er gisteren en vandaag ruimte om afscheid te nemen van Annemie, en ons te ontmoeten als nieuwe eigenaren. Toen we half april een datum gingen plannen hadden we alleen maar durven hopen van de versoepelingen die vandaag ingaan. We zijn hier heel blij en dankbaar mee. Afgelopen week is de stal vakkundig schoongespoten en die ligt er weer prachtig bij. De koeien staan er weer prachtig bij. Maar zo snel als ze kunnen rennen ze naar buiten. Daar zijn ze toch op hun best. De tuin ligt er voor deze dagen super netjes bij, en we zijn vol gas aan het oogsten. Aardbeien, sla, kapucijners, tuinbonen, komkommers alle springt de grond uit. Voor wie in de buurt is. Kom ook eens langs om zelf een bakje verse aardbeien te plukken! We hebben er genoeg!

Geniet van de verse groenten, en eet smakelijk!

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

Groenten: Sla, peulen/tuinbonen/kapucijners, brocolli of chinese kool, venkel, komkommer

Fruit: Banaan, sinaasappel, aardbeien

Quiche met Brocoli

Ingrediënten:

Zes plakjes bladerdeeg, boter en meel, 1/4l slagroom, drie eieren, 100 gr. beleggen of oude kaas, 100 gr. gruyere, een stronk brocoli, peper, zout en nootmuskaat.

Bereiding:

Vorbereiding:

Verwarm de oven voor op 180-200 graden. Leg de bladerdeegplakjes uit op een plank om ze te laten ontdooien. Vet een ringband (24cm doorsnee) in met boter en bestuif hem met meel.

Snijd de brocoli in niet te grote roosjes en de steel in stukjes. Maak de liaison door de eieren te kloppen samen met de slagroom. Zorg dat het goed mengt en romig en schuimig wordt. Voeg hier een snuffje zout en een paar draaien peper en een paar raspnootmuskaat aan toe. Meng de kaas en de brocoli door elkaar. Verdeel de bladerdeegblaadjes over de ringvorm en lijm ze aan elkaar met je vinger en een beetje water. Doe het kaas-brocolimengsel in de vorm. Verdeel de liaison over de quiche en doe de vorm in de oven. De oventijd is 45 minuten, maar check even door de vorm heen en weer te schudden. Als de vulling nog te veel beweegt als een vliebare massa dan mag hij nog even.

Taco's met venkel

Ingrediënten:

4 taco schelpen, 4 wortels, 1 venkel, 1 rode paprika, 1 gele paprika, 100 g taugé
100 g maïs, 1 ui, 1 knoflookteen, 1 avocado, sap van 1 citroen, 75 gram geraspte kaas
2 tl paprikapoeder, 2 tl komijnpoeder, zout en peper.

Salsa:

250 g cherrytomaten, 100 g maïs

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de wortel en snij in repen. Snij de venkel en de paprika's in reepjes. Snipper de ui en pers de knoflook fijn. Verhit wat olie in een pan en fruit de ui en knoflook 3 minuten aan. Voeg de paprika- en komijnpoeder toe en bak 1 minuut mee. Voeg dan de wortel en venkel toe en bak 5 minuten mee. Voeg de paprika en maïs toe en bak ongeveer 5 minuten mee. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de taugé toe en haal van het vuur. Ondertussen doe je de taco's in de oven. Je hoeft ze alleen kort op te warmen. In 5 minuten zijn ze klaar. Snij de avocado doormidden, ontpit deze en prak fijn. Besprenkel met sap van citroen om verkleuren te voorkomen. Snij voor de salsa de cherry tomaten in kleine stukken. Mix de maïs erdoor, wat peper en zout en de salsa is klaar. Haal de taco's uit de oven en verdeel het groentemengsel over de taco's.

Tip: Mix verse peterselie en koriander door de salsa. Dit geeft extra smaak.