

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 27 -2021



Oogstweek!

Het onkruid is weer redelijk onder controle. Rond deze tijd is dat toch altijd heel intensief om alles bij te houden. Om er voor te zorgen dat niet alles overwoekerd spenderen we heel wat uurtjes plukkend tussen de groenten. En dat werpt zijn vruchten letterlijk af. Deze week hadden we, op ons relatief kleine stukje meer als 50 kilo tuinbonen van het land. Heerlijk peulen en noem het maar op. Écht genieten op en van het land. En toch zijn we, zo midden in de zomer ook al weer druk voor de winter. Deze week is de winterprei weer geplant en is er ook weer flink kool in de grond gegaan. Maar ergens was het ook wel een rustig week. Kalm weer. Lekker regen voor de bodem. En met het afscheid van Annemie vorige week was het voor ons ook wel het sluitstuk van 8 hele drukke weken. Dus dit weekend doen we lekker niets 😊

Geniet van de groenten!

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

Groenten: Sla, peulen/tuinbonen, broccoli/bloemkool/spitskool, snijbiet, komkommer

Fruit: Appels, druiven, aardbeien/bessen

Marokkaanse tuinboonsalade

Ingrediënten:

1 kilo tuinbonen, 1 teen knoflook, 2 el olijfolie, sap van 1/2, rasp van 1/4 citroen, 1 tl paprikapoeder, 1/2 tl komijnpoeder, mespunt cayennepeper, 1 el vers gehakt, korianderblad, 6 zwarte olijven, zeezout naar smaak

Bereiding:

Vorbereiding:

Tuinbonen doppen en in ongeveer 15 min gaar koken. Citroen raspen met een fijne rasp. Rasp alleen het gele schilletje; het witte velletje eronder is erg bitter. Knoflook fijn hakken en samen met paprikapoeder, komijnpoeder, cayennepeper en citroen 5 à 10 min zachtjes bakken in olijfolie. Koriander fijnhakken. Olijven in ringetjes snijden. Alles door elkaar roeren. Koud serveren.

Maaltijdsoep met snijbiet

Ingrediënten:

1 bosje snijbiet, 1 ui, gesnipperd, 1 teen knoflook, geperst, evt 100 g gerookt spek, in blokjes of reepjes, scheutje olijfolie, 1/2 kopje groene, bruine of zwarte linzen, 1 laurierblad, 1 tl bouillonpoeder of 1 bouillonblokje, 1/2 tot 3/4 liter water, 1 potje of blikje gepelde tomaten, of 6 gedroogde tomaten, in reepjes gesneden, 1/2 tl rozemarijn 2 el verse basilicum, tijm en/of peterselie, evt peper,
Salsa: 250 g cherrytomaten, 100 g maïs

Bereiding:

Kook de linzen in water met laurierblad en bouillon in 35 min gaar. Was de snijbiet en snijd deze in heel fijne reepjes. Bak ondertussen in een andere pan ui, knoflook en evt spekjes in olijfolie. Voeg op het laatst de snijbiet toe en laat deze slinken. Voeg tomaat en rozemarijn toe en even later de gekookte linzen met bouillon. Laat de soep door en door warm worden en roer er vlak voor het opdienen peper en verse tuinkruiden door. Heerlijk met crackers of geroosterd brood eventueel met mozzarella belegd.