

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 28 -2021



Rust

We kijken terug op een rustige mooie week. De tuin geeft ons een ruime oogst. Het vocht met de tóch wel warme temperatuur zorgt voor een fantastische groei. Maar alles op de een of andere manier in een rustig tempo. De eerste aubergines zijn geoogst en nog veel meer lekkers! Verder zijn de machines weer doorgesmeerd. Want als het een beetje er op lijkt gaan we volgende week nog een paar percelen maaien en inkuilen. Zo vullen we langzaam maar gestaag de voorraad voor de winter. Ook de koeien hebben het prima, niet te warm, niet te nat. Over nattigheid gesproken. We mochten vorige week zaterdag een knappe 58mm water in 45minuten krijgen. Daarbij was het gelukkig niet zoveel als in Dalfsen zelf waar de straten blank stonden. Maar het ging er flink op! Trouwens. Voor de mensen die regelmatig online te vinden zijn... We zijn sinds kort actief op Facebook en Instagram. Mocht je een account hebben, vergeet ons niet te volgen!

Geniet van de groenten!

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

Groenten: Sla, bospeen/venkel, kapucijners/peulen, spitskool/koolrabi, vruchtpakket

Fruit: Banaan, abrikoos, bessen

Venkelsalade met biet en pompoenpit**Ingrediënten:**

200 g venkel, 50 g babybietjes, Handje jonge bladspinazie, 4 radijsjes, 50 g feta
1 el pompoenzaadjes, 3 el olijfolie, 2 el balsamicoazijn, 1 tl gedroogde of 1 handje verse dille, wat zout en peper

Bereiding:

Schaaf de venkel heel fijn en leg in een slakom. Snijd de bieten in kleine partjes en de radijsjes in plakjes. Meng de venkel met de bietjes, radijs en spinazieblaadjes. Snijd de feta klein. Rooster de pompoenzaden in een droge koekenpan totdat ze poffen. Maak een eenvoudige vinaigrette van de olie, azijn, dille en zout en peper. Bestrooi de salade met de feta en de pompoenpitten en schenk de dressing erover.

Spitskoolsalade met rozijnen en noten

Ingrediënten:

100 g spitskool, fijn geraspt, 1/2 grote wortel, grof geraspt, 75 g gedroogde abrikozen, grof gehakt, 50 g rozijnen, 25 g walnoten, grof gehakt, 25 g hazelnoten, grof gehakt
2 el verse peterselie, fijngehakt, 2-4 el mayonaise, 2-3 el yoghurt, peper en zout, verse bieslook ter garnering,

Bereiding:

Kool en wortel in een grote mengkom doen. Abrikozen en noten met de peterselie erdoor roeren. In een apart kommetje de mayonaise mengen met de yoghurt en naar smaak zout en peper toevoegen. Dit mengsel bij de kool doen en alles goed mengen. Kom afdekken en ten minste 1/2 uur in de koelkast zetten, zodat de smaken goed kunnen intrekken. Garneren met bieslook.