

Landjuweel "de Hoeven"  
Middenweg 4  
7722XK Dalftsien  
Tel: 0529-427688  
[www.landjuweeldehoeven.nl](http://www.landjuweeldehoeven.nl)  
email: [info@landjuweeldehoeven.nl](mailto:info@landjuweeldehoeven.nl)  
Nieuwsbrief week 28 -2021



### **Lekker groeizaam weer**

Dat was het afgelopen week! We oogsten aubergines, prei, tuinbonen, kolen noem het maar op. Maar ook helaas als weer de laatste aardbeien van dit seizoen... Ook zijn de eerste boerenkool planten al weer geplant. En zo is de tuin al weer volop bezig met het najaar en de wintergroenten. De nattigheid van vorige week is weer mooi in de bodem gezakt. Hoe bijzonder is het. Dit jaar hebben we nog geen sproeier aan geraakt. Waar vorige jaar dat de hele zomer het geval was. Hoe anders is het dit jaar! De koeien lopen nog heerlijk buiten en aanstaande maandag beginnen we, zoals we er nu tegenaan kijken met het maaien van de 2<sup>e</sup> snede. Even een paar dagen flink doorpakken. Maar het zonnetje schijnt nu op dit moment heerlijk dus we hebben er alle vertrouwen in!

Geniet van de groenten!

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

**Groenten:** Prei, peulen/kapucijners/tuinbonen, sla, spitskool/Chinese kool, vruchtpakket/klimspinazie

**Fruit:** Appels, sinaasappel, nectarines/bessen

### **Zomerprei**

#### **Ingrediënten:**

400 g prei, 1 potje à 180 g basilicumspread, 50 g olijven, 3 à 4 el. geraspte kokos, verse basilicum, olijfolie

#### **Bereiding:**

Prei in de lengte halveren, uitspoelen, klein snijden en in 5 à 10 min gaar stoven in olie en een klein scheutje water. Olijven in ringetjes snijden. Basilicum in stukjes scheuren. Olijven, basilicumspread, kokos en basilicum door de prei roeren.

### **Chinese koolsalade met mango en kokos**

#### **Ingrediënten:**

1/4 Chinese kool, 1 rijpe mango, 2 el rozijnen, 1 el mayonaise, 1 el yoghurt, 1/2 tl mosterd, 1 el geraspte kokos, peper en zout

#### **Bereiding:**

Snijd de kool in ragfijne reepjes. Snijd de pit uit de mango en snijd er blokjes van. Wel de rozijnen een paar minuten in wat lauw water. Rooster de kokosrasp al omscheppend in een droge koekenpan goudbruin. Meng kool, mango en rozijnen door elkaar. Klop de mosterd, mayo en yoghurt in een kommetje door elkaar en schenk over de salade. Schep alles een paar maal goed om. Garneer de salade met de kokos.