

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 32 -2021



Rust en drukte

deze week was een week met veel rust. Er waren maar weinig mensen. Maar in de tuin gaat het werk gewoon door. Vandaar de drukte. Wand het onkruid wil wel groeien met dit weer. Karst en Lillian zijn nu op vakantie. Dus schrijf ik als tuinman nu de nieuwsbrief. Komende twee weken heb ik ook vakantie dus ik ben benieuwd wie volgende week de nieuwsbrief schrijft. Volgende week zullen Marleen en Hermen de tassen vullen met groente en fruit.

Deze week in de tas: **onder voorbehoud van levering**

Groenten: Sla, bieten, spitskool, snijbiet vruchtpakket

Fruit: appels, banaan, druiven, sinaasappel

Lasagne met snijbiet

8 tot 10 velletjes (groene) lasagne, 1 bosje snijbiet, 1 ui, gesnipperd
scheutje olie, 2 tomaten, in plakjes, 100 g feta, 2 eieren, evt 100 g champignon
2 dl yoghurt, peper en zout, oregano, geraspte kaas, 3 el paneermeel

Was de snijbiet en snijd de groente in reepjes. Fruit ui in olie, bak evt de champignons mee, voeg er snijbiet aan toe en laat een paar minuten stoven. Verbrokkel de feta en meng deze door de groente. Vul een ingevette ovenschaal om en om met laagjes groentemengsel en lasagne blaadjes. Kluts de eieren met yoghurt, geraspte kaas, oregano, peper en zout en giet deze saus over de inhoud van de schotel. Zorg dat de bovenste laag net onder de saus ligt. Leg de schijfjes tomaat er bovenop. Meng nog 2 el geraspte kaas met het paneermeel en strooi het mengsel over de schotel. Zet de lasagne schotel ongeveer 30 tot 45 min in een voorverwarmde oven op 180°C. Prik met een vork in de lasagne om te voelen of ze gaar is.