

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 33- 2020



### **Hitte en jubileum**

En dan hebben we toch nog een hittegolf in Nederland. De warmte zindert en we zoeken naar verkoeling en drinken veel heel veel water! Voor de tuin betekent het toch weer sproeien en bijhouden of iets water nodig heeft. De dieren krijgen extra water en we proberen ze schaduw en verkoeling te geven. Onze nieuwe aanwinst ( kater Atje) zoekt in zijn gedwongen binnenhok ( om te wennen aan onze plek) ook de koude ondergrond op. De varkens zoeken verkoeling in de gemaakte modderpoel. ( prachtig hoe ze zich ingraven.) En ook onze deelnemers zijn blij met een waterspel en elkaar lekker natgooien.

Thijs staat intussen in zijn herinnerings -boom. Een prachtige plek achter op het erf. We koesteren deze plek omdat we daar rustig ( straks op het Thijsbankje) kunnen mijmeren en even eer brengen.

Gisteravond hebben we met het personeel en helpers ons 15 jarig jubileum gevierd (van de zorgboerderij) . Buiten aan tafel ( met afstand) heerlijk in de zwoele zomer avond lucht. Een bijzondere gebeurtenis , heel hartverwarmend en tegelijkertijd zo dubbel zonder Thijs. Ik ben zo dankbaar hoe iedereen zijn of haar rol pakt en de gaten die Thijs achterliet opvult. Met zoveel liefde en aandacht dat ik alleen maar verzacht wordt in mijn pijn om het verlies. Ik ben zo trots op de sfeer die is gebleven en de liefde die hier nog steeds stroomt. Landjuweel blijft stralen!!

Deze week in de tas:

Groenten: sla, klimspinazie/snijbiet, vruchtpakket, wortel, paksoi

Fruit: ananas, appels, druiven.

### **Noedelsoep met paksoi**

Ingrediënten 2 personen: 125 g biefstuk,1 stronk paksoi,1 rode pepers,50 g peulen  
1 stengel citroengras,1/2 liter water,1 blokje groentebouillon,100 g rijstodon noedels,  
1 el Shoyu sojasaus

Bereidingswijze: Snijd de biefstuk in heel dunne plakjes en bak 5 minuten in een koekenpan. Hou apart.

Zaadlijsten van de pepers verwijderen en in stukjes snijden.

De sereh halveren.

In een pan met water de bouillontabletten, peperreepjes en sereh aan de kook brengen. Ongeveer 5 minuten zachtjes laten trekken.

Udon noodles toevoegen en in ca 5 minuten gaar koken.

Paksoi en grove stukken snijden en aan de pan toevoegen samen met de peultjes. Nog ca 4 minuten laten koken.

Voeg als laatste de sojasaus en de biefstuk reepjes toe en verwijder de sereh. Verdeel de soep over 2 of 4 kommen.

### **Geroosterde wilde wortelen**

Ingrediënten 2 personen: 250 g wilde wortels,1 el olijfolie,1 el witte balsamicoazijn  
1 tl 4-seizoenen peperkorrels,1 tl grof zeezout,4 takjes verse rozemarijn

Bereidingswijze: Verwarm de oven voor op 200 C. Was de wortels en snijd ze in de lengte doormidden of grote exemplaren in 4 parten. Leg ze in een schaal en besprenkel ze met de olie en de azijn. Meng even goed door elkaar.Leg een bakpapier op een bakplaat en verdeel de wortels erover. Strooi er de peperkorrels en het zout over. Leg hier en daar een takje rozemarijn tussen de wortels. Rooster de wortels ongeveer 40 minuten, hussel ze halverwege even om zodat ze gelijkmatig gaar worden.

Een lekker en eenvoudig bijgerecht. Probeer ze eens in de hutspot of eet er een lekker vispannetje bij.

### **Eet smakelijk!**