

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 35- 2020



Nazomer

En zo belanden we al weer in de tweede helft van augustus en zitten we voor de tuin al in de nazomer.

Er is veel opbrengst maar soms ook heel kort tijd om te genieten van de oogst, omdat het snel terugloopt. De bonen zijn dit jaar echt minder in opbrengst maar wel heel lekker.

We verdelen dan de opbrengst zodat iedereen er wel wat van meekrijgt. Er is ook volop suikermais, en daar kunt u nu dus allemaal van genieten. Sla is nooit een probleem, en ook de koolrabi's zijn echt heel mooi. We hebben het rust-vak nu gemaaid en dan zie je dat het best wel moeilijk is om op het juiste moment te maaien, het lag nu erg plat en dan is het dus 3x maaien met verschillende machines om het vlak te krijgen. De eerste pompoenen zijn ook al geoogst en dat is opmerkelijk vroeg. Door de warmte zijn vruchtgewassen nu sneller rijp. Het vliegenseizoen neemt af maar nu komen de wespen in grote getale op bijvoorbeeld de vijgen af. Zo heeft elke periode zijn mooie en minder mooie kanten. We halen nog elke dag Thijs aan met zijn uitspraken, maar zijn super blij met de rust die er komt met Nico en Anita. Ook deze week waren er weer technische obstakels, maar ja dat lossen we gelukkig steeds weer op. Thijs roepen om het op te lossen zit er helaas niet meer in!!

Deze week in de tas:

Groenten: suikermais, koolrabi, vrucht-pakket, sla, boontjes/prei

Fruit: pruimen, appels, meloen

Koolrabi met gehakt en dille

Ingrediënten 2 personen: 2 koolrabi's, 200 g gehakt, 20 g zonnebloempitjes
20 g rozijnen, verse dille, zeezout naar smaak, olijfolie

Bereidingswijze: Rozijnen wellen in een klein beetje kokendheet water.

Zet de rozijnen net onder water.

Koolrabi schillen en in dunne plakjes snijden en daarna in smalle reepjes.

Gehakt roerbakken in olie zodat het in kleine stukjes uit elkaar valt.

Het gerulde gehakt uit de olie scheppen en apart bewaren.

Zonnebloempitjes, rozijnen met water en koolrabi toevoegen aan de in de pan overgebleven olie en al roerende een paar minuten stoven.

Dille fijn hakken of knippen.

Gehakt en dille toevoegen aan de koolrabi en op smaak maken met zout.

Eet smakelijk!!