

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 36- 2020



## **Afscheid**

Komende week is de r weer in de maand en dat betekent toch een soort afscheid van de zomer. Alles komt nu snel in verval en de najaar vruchten zoals pompoenen en andijvie en aardappelen dienen zich aan. Het maakt me altijd een beetje melancholisch , het einde van een zomer. Dit jaar is dat nog sterker omdat mij de kou en het donker niet trekt. We namen ook afscheid van onze zomerhulpen en vandaag neem ik afscheid van een dierbare vriendin die lang ziek was. Afscheid doet pijn, we weten het maar soms is het meer in je leven aanwezig. Zo gaat ook ons proces verder en zijn we toch bezig met de toekomst. We oriënteren ons op mogelijke opvolgers en we verkennen de mogelijkheden. Het leven op Landjuweel willen we zoveel mogelijk continueren maar veranderingen zullen onvermijdelijk zijn. Gelukkig hoorde ik deze week weer een aantal keren dat mensen de goede sfeer zo goed kunnen voelen en daar ben ik heel blij mee. We werken er elke dag aan dat we de energie balanceren en positief met onszelf en de omgeving bezig zijn. Ik kan alleen maar heel dankbaar zijn hoe iedereen mee draagt om Landjuweel zo optimaal mogelijk verder te brengen. Want ik ben er echt van overtuigd dat de toekomst weer goed zal zijn, dat er vreugde en ontwikkeling blijft en dat we op deze plek een beetje mooie wereld blijven creëren . Daar zetten we alles op in!!  
U als klant hebben we daarbij nodig en we hopen dat u elke week blijft mee genieten!!

Deze week in de tas:

Groenten: Bietjes, vruchtpakket, sla, bloemkool, zoete bataat

Fruit: bananen, druiven, peren

## **Bieten tarte tatin**

Ingrediënten 2 personen: Porties: 8, Benodigdheden: ovenvaste pan  
700 g bieten, 2 uien, 1 el venkelzaad, 2 el balsamico, 3 el honing, 100 g zachte geitenkaas  
deeg voor hartige taart

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Kook de bieten in 20-30 minuten gaar.

Snij ondertussen de ui in kleine stukjes en zet apart.

Rooster de venkelzaadjes in 2 minuten goudbruin. Haal uit de pan en zet apart.

Fruit de ui aan met wat olie.

Voeg de venkelzaadjes, balsamico en honing toe en laat inkoken tot een stroperig geheel. Hier gaan straks de plakjes bieten overheen.

Koel de gare bieten iets af met koud water en verwijder de schil.

Snij de bieten in plakken van 5 mm. Bedek de bodem van de pan met de plakjes bieten.

Verkruimel 50 g geitenkaas over de bietjes.

Voeg een tweede laag bieten toe en verkruimel nogmaals 50 g geitenkaas hierover.

Bedek de bieten met het deeg. Prik gaatjes in het deeg.

Plaats de pan in de oven en bak in 25-30 minuten goudbruin in de oven.

Haal uit de oven en keer voorzichtig om.

Eet smakelijk!!