

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 38 - 2019



### **Proef Dalftsien**

Ik ben wat later als anders met de nieuwsbrief, het is vandaag "Proef Dalftsien", en dat brengt toch een heleboel mensen op de been, Gezellige drukte en geïnteresseerde mensen op het erf. Ze zijn vol bewondering over het prachtige erf en genieten van de rust en de ruimte. Ze proeven graag van onze heerlijke producten en Kok Bert heeft zijn handen vol !!

Wij maken een praatje vertellen over onze producten en over de passie voor mens, plant en dier. We genieten mee van het prachtige weer en voelen ons trots op ons mooie "Landjuweel". Heerlijk om alles zo te laten zien.

De komende week gaan de pompoenen van het land, altijd weer een feestelijke gebeurtenis!! We eten dan onze vermaarde pompoensoep en doen de klus met z'n allen. De prachtige nazomer helpt ook mee om weer lekker buiten te genieten.

In de tuin zie je het najaar al heel duidelijk en de groenten die bij dit seizoen horen staan er prachtig bij.

Deze week is er weer een mooie combinatie van producten gemaakt en de tas ziet er weer aantrekkelijk voor u uit Veel eetplezier gewenst!!

Deze week in de tas:

Winterpeen, sla, ui/champignons, broccoli, paksoi  
Fruit: appels, peren, pruimen, sinaasappels.

### **Wortel muffins met rozijnen**

Ingrediënten 2 personen: Porties: voor 12 muffins, Voorbereiden: 10 min. Oventijd: 20 min. Totale tijd: 30 min., Ingrediënten: 200 g wortel, 1 banaan, 50 g suiker  
200 g zelfrijzend bakmeel, 2 tl bakpoeder, 2 tl kaneelpoeder, Snuf zout  
rasp van 1 sinaasappel, 2 eieren, 80 ml zonnebloem- of kokosolie  
50 g rozijnen

Bereidingswijze: Verwarm de oven voor op 180°C.

Rasp de wortels fijn in een keukenmachine.

Prak de banaan tot moes.

Meng de suiker, het meel, de bakpoeder, kaneel, zout en sinaasappelrasp in een kom. Klop in een andere kom de eieren los met de olie en de banaan. Voeg de geraspte wortel en de rozijnen toe en roer alles met een spatel vlug door elkaar.

Schep het beslag in de papieren vormpjes.

Zet 20 minuten in de oven.

### **Broccolisoup met zalm en salie**

Ingrediënten 2 personen: 400 g broccoli, 200 g verse zalm, verse salie naar smaak of 1/2 tl gedroogde salie, 1 à 2 el (basilicum) pesto, 1 el honing, 3/4 liter water

Bereidingswijze: Broccoli klein snijden en in ongeveer 10 min gaar koken in de helft van het water en pureren. Zalm in kleine stukjes snijden en in het overgebleven water in 5 à 10 min gaar koken. Salie fijn hakken. Broccoli en zalm samenvoegen. Soep op smaak brengen met salie, pesto en honing.

Eet smakelijk!!