

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 40- 2019



Dagje uit

Afgelopen woensdag was ons jaarlijkse dagje uit met alle deelnemers, werknemers en stagiaires. Een hele onderneming met 35 personen in de grote bus. Dit jaar gingen we naar Burgers Zoo. Een mooie dierentuin waar de natuurlijke omgeving van alle dieren heel goed is nagemaakt zodat het hele park er diervriendelijk en heel natuurlijk uit ziet. We hadden de weergoden ook mee en er viel geen spat regen in tegenstelling tot de dagen ervoor en erna. Soms heb je geluk! Na afloop genoot iedereen van een zelfgemaakte warme maaltijd. (pffff toch nog gelukt ondanks stroomuitval)
Een dag met een gouden randje. De volgende dag is iedereen nog blij maar ook heel moe. We hebben allemaal last van verwerken van zo'n drukke dag. Maar toch goed dat we dit elk jaar ondernemen. Je leert iedereen weer op een andere manier kennen. Vandaag is het burendag en in dat kader gaan we vanmiddag 2 insectenhôtels openen in het dorp Dalfsen. Deze hôtels zijn hier gemaakt en worden in het kader van "zorgen voor de insecten" op deze dag feestelijk geopend. Deze week was er zo wie zo veel aandacht voor milieu, en de noodzaak van bewust worden voor de toekomst van onze planeet. Het rapport over de stikstofreductie die nodig is, doet veel stof opwaaien. Nu maar hopen dat de maatregelen die genomen gaan worden ook daadwerkelijk helpend is voor plant, mens en dier!!

Deze week in de tas:

Groenten: prei, pastinaak/andijvie/sla, sitskool/rodekool, vruchtpakketje met mogelijk: courgettes, paprika, knoflook of Pattison.

Fruit: appels, bananen, Mango, sinaasappel

Paprika en prei gegratineerd met blauwschimmelkaas

Ingrediënten 2 personen: Met prei gevulde paprika, 1 paprika, 200 g prei

150 g blauwschimmelkaas, 2 el zonnebloempitjes, olijfolie

Bereidingswijze: Paprika's in de lengte halveren. Zaad verwijderen. Prei in de lengte halveren, uitspoelen, in kleine stukjes snijden en in 5 à 10 min gaar stoven in olie en een klein scheutje water. Grill voorverwarmen. Zonnebloempitjes roosteren in een droge koekenpan, op een middelhoog vuur, tot ze licht bruin kleuren. Kaas verkruimelen. Zonnebloempitjes door de prei roeren. Prei over de halve paprika's verdelen. Kaas over de prei verdelen. Gevulde paprika's ongeveer 5 min gratineren onder de grill. Lekker met aardappelpuree.

Pastinaak met lizensaus

Ingrediënten 2 personen: 400 g pastinaak, 1 grote ui, 150 g groene dupuis linzen

1/2 bosje peterselie, 2 el tomatenpuree, 2 el crème fraîche, 1 tl komijnzaad

1/2 tl karwijzaad, zeezout naar smaak, olijfolie

Bereidingswijze: Linzen gaar koken zoals op de verpakking beschreven staat. Pastinaak schillen met een dunschiller, in plakjes van een 1/2 cm. snijden en in ongeveer 10 min gaar koken in weinig water. Ui schillen, op de wortelkant neerzetten en halveren. Beide helften met de lijnen van de ui mee in smalle partjes snijden. Ui fruiten in olie. Komijn- en karwijzaad toevoegen aan de uien. Peterselie fijn hakken. Zoveel water aan de linzen toevoegen totdat de saus de gewenste dikte heeft. Uimengsel, tomatenpuree, crème fraîche, zout en peterselie door de gare linzen roeren. Lizensaus over de pastinaak serveren. Lekker met rijst of haver en veldsla of winterpostelein.

Eet smakelijk