

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 43- 2019



Herfst

Langzaam maar zeker glijden we de herfst in. Het wordt eerder donker, de wind is er en het blad en de eikels zijn er. Ik zelf vind het een van de mooiste seizoenen. Het wordt binnen weer aangenamer, het is heerlijk om een wandeling te maken en alle prachtige paddenstoelen te bewonderen, en dan weer lekker naar binnen om iets warm te drinken. Op het land wordt het duidelijk rustiger. Er komen meer stukken tuin in de winterrust. Opvallend genoeg hebben we door de lange warmteperiode nog steeds tomaatjes en nog wat laatste aubergines. We eten lekker verwarmende pompoensoep, en ook de stampotten komen weer in beeld.

Deze komende week is het herfstvakantie en kunnen veel mensen genieten van een weekje rust.

Langzaam komt de evaluatie van het tuinjaar op gang en denken we al weer na over het nieuwe tuinplan.

Het is slachtmaand, dus is er ook weer een koe naar de slager gegaan.

Kortom, een nieuwe rustige periode breekt aan, bezig blijven maar toch kan het op een wat lager tempo.!!

Deze week in de tas:

Groenten: pompoen, groenlof, pastinaak, bloemkool, eikenbladsla

Fruit: appels, Mango, peren, sinaasappels.

Pompoen-appel galette

Ingrediënten 2 personen: Hoeveelheden zijn voor 6 stukken

Voor het deeg: 200 g bloem, 150 g koude boter, 1 eidooier

50 ml koud water

Voor de vulling: 1 kleine oranje pompoen, 1 rode ui, 1 handje geroosterde pompoenpitten, 1 el Provençaalse kruiden, 2 appels, 4 el zachte geitenkaas of crème fraîche, 4 takjes tijm

Bereidingswijze: -Doe de bloem in een kom en snijd met een mes de koude boter er door.

Maak er een kruimelig deeg van.

-Klop de dooier los met het koude water en voeg dit toe aan het kruimeldeeg. Kneed er snel een bal van. Laat het deeg afgedekt zeker een half uur in de koelkast rusten. Hoe langer, hoe beter.

-Verwarm de oven voor op 200 °C.

-Snijd de pompoen in schijven of parten en hussel om met wat olijfolie en Provençaalse kruiden. Bestrooi met wat zeezout.

-Bak circa 25 min. in de oven, of tot de pompoen zacht is en begint te kleuren.

-Snijd de appels in schijfjes.

-Rol het deeg uit tot een ronde lap van ongeveer 30 cm en leg op een bakblik met bakpapier.

-Verdeel wat lepels geitenkaas of crème fraîche over de bodem en leg de pompoen en de appel erop. Laat een rand deeg vrij, zodat je deze om de vulling kunt vouwen.

-Zet 30 min. in de oven of totdat de bovenkant een beetje goudbruin is

geworden. Decoreer met wat takjes tijm en bestrooi met de pompoenpitten.

Eet smakelijk!!