

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 43 -2021



Water!

Wat een stormachtige week. Het begon maandag, lekker in het zonnetje. En na woensdag kwam het water en de wind. Donderdagochtend konden we puinruimen. Een dikke tak brak uit de boom op de parkeerplaats. Gelukkig geen schade. En we konden nu onze snipperaar eens goed uittesten. Een voordeel was wel dat het blad ook een eind weg waaide. In de tuin verplaatsten de werkzaamheden zich ook naar binnen. We hebben de bieten ingekuuld. In de kas nog wat bedden klaargemaakt. Binnen, lekker bij de kachel maken we samen met de deelnemers de uien en de penen schoon. Afgelopen week was een mooie week om niet te gek te doen. We moeten nog op een paar stukken gras maaien. Dus we hopen nog op een paar dagen zon. Maar met zoveel water is het wel spannend. Komt goed! Zeggen ze hier. Dus we wachten rustig af.

Geniet van de groenten!

Deze week in de tas: **onder voorbehoud van levering**

Groenten: Peen/ui, zuurkool, pompoen, sla, selderij

Fruit: Banaan, peer, cherimoya

MAROKKAANSE ZUURKOOLSTAMPOT

Ingrediënten:

1 zakje zuurkool, 1 kilo aardappelen, 1 el boter, ½ el harissa of ras el hanout, handvol dadels, 1 bakje vegetarische balletjes, olie om te bakken, ½ bouillonblokje, 1 el bloem
Ipv vegetarische balletjes kun je ook kleine gehaktballetjes maken die je kruidt met wat harissa-poeder of een kleine lepel ras el hanout

Schil de aardappels en snijd ze in stukken en zet ze op met ruim water. Kook in 20 min. gaar. Zet de zuurkool op met een bodem water en kook 15 min. Snijd de dadels in stukjes en warm ze de laatste paar minuten mee met de zuurkool. Bak intussen de balletjes in de koekenpan. Als je gehaktballetjes maakt, maak je die nog voor je de aardappels opzet, want ze moeten wel even bakken. Ik gebruikte een beetje harissa om ze te kruiden: super lekker! Bestrooi de balletjes als ze klaar zijn met een lepeltje bloem, prak een half bouillonblokje fijn in de pan en giet er een flinke beker vocht van de aardappels bij, klaar is je jus! Stamp de aardappels fijn met wat kookvocht, een lepel boter en wat peper en zout. Doe de zuurkool erbij (giet eerst af) en een kleine lepel harissa of ras el hanout, wat je in huis hebt. Serveer met de balletjes en jus.

POMPOENSCHOTEL MET PADDENSTOEL, EI EN TIJM Ingrediënten:

1 flinke pompoen (een gewone hokkaido), 3 rode uien, 3 tenen knoflook, 150 g paddenstoelen bv. shiitake, olijfolie, paar takjes tijm, peper en zout, 4-5 eieren
scheutje (plantaardige) room, handjevol pijnboompitten

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 180°C. Boen de pompoen schoon, snijd steel en lelijke plekjes van de schil en klief doormidden. Haal met een lepel de pitten er uit en snijd dan eerst in plakjes en daarna in stukjes, niet te klein. Verdeel de blokjes pompoen over een bakplaat en hussel om met wat olijfolie, wat peper en zout en wat tijm dat je van de takjes rist (of een tl gedroogde uit een potje). Schuif de bakplaat in de oven voor 20 min., schep halverwege een keer om. Pel de uien en snijd in stukjes of partjes, pel vast de knoflooktenen en borstel de paddenstoelen schoon en snijd in plakjes. Verwarm een pan met een scheutje olijfolie en fruit de ui een paar minuten op laag vuur en pers dan de knoflook er bij en bak een paar minuten mee. Voeg dan ook de paddenstoelen toe en bak nogmaals een paar minuten. Breng op smaak met peper en zout. Kluts de eieren los in een kom met een beetje room en wat peper en zout. Schep de pompoen over in een ovenschaal en meng met de gebakken uien en paddenstoelen. Verdeel er het eimengsel over, strooi de pijnboompitjes erover en ris er nog wat tijm over. Bak nog ongeveer een half uur in de oven tot het ei gestold is en de pompoen helemaal zacht.