

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 44 -2021



Nog even doorpakken

Maandagochtend staarden we maar naar de telefoon. 4 weerapps erbij om te kijken wat we deze week zouden gaan doen. Toch besloten we de maaier achter de trekker te maken om het laatste wintervoer naar binnen te halen. En dat is prachtig gelukt! Alles is nu binnen en nu begint voor ons een rustigere tijd in de stal. De koeien genieten nog van het verse gras overdag, en eten s'avonds kuil en liggen languit in de potstal. In de kassen werd het door het mooie weer van donderdag en vrijdag nog flink warm! De andijvie, winterpostelein en krulsla staat er al weer prachtig bij. En groeit flink! De laatste spinazie voor dit seizoen van open grond zit deze week in de tas. Dan verkassen we letterlijk weer voor de bladgroenten. Trouwens, Zin om een keer te kijken op onze boerderij? Kom dan zeker langs!

Geniet van de groenten!

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

Groenten: Spinazie/raapstelen, prei, paksoi, paprika, savooiekool.

Fruit: Appels, mandarijnen, kiwi

Raapstelensoep met ei

Ingrediënten:

2 middelgrote eieren, 3 bosuien, 200 gr kruimige aardappelen, 25 g ongezouten roomboter, 2 tuinkruidenbouillontabletten, 1 liter water, 300 g raapstelen

Kook de eieren in 7 min. net hard. Snijd de bosuitjes in ringetjes. Schil de aardappelen en snijd in blokjes van 1 cm. Verhit de boter in een soeppan en bak de bosui en aardappel 2 min. op middelhoog vuur. Voeg het water en de bouillontabletten toe, breng aan de kook en laat op laag vuur 10 min. koken. Laat de eieren schrikken onder koud stromend water, pel en snijd in plakjes. Houd een paar raapstelen achter voor de garnering, snijd de rest grof. Voeg de gesneden raapstelen toe aan de soep en kook nog 3 min. mee. Neem de soep van het vuur en pureer met de staafmixer glad. Breng op smaak met peper. Schep de soep in diepe borden en garneer met de plakjes ei en de achtergehouden raapstelen.

GEBAKKEN SAVOOIE KOOL MET PAPRIKA EN JENEVERBESSEN

1 savooiekool, 1 rode paprika, 1 el sesamzaad, 1 el jeneverbessen

2 tenen knoflook, 2 el arachide- of zonnebloemolie, 2 tl sesamololie

1 el verse gesneden gemberwortel, 1 el vloeibare honing, scheutje zoute sojasaus
peper & zout, 1 rode Spaanse peper (optioneel), verse koriander (optioneel)

Bereiden:

Spoel de kool af onder de kraan en snijd hem in vieren. Verwijder de harde kern en de dikke nerven uit de bladeren. Snijd de bladeren in fijne reepjes met een goed scherp mes. Pel de knoflook en hak fijn. Verwijder zaadjes uit de peper als je hem gebruikt en snijd in dunne ringetjes. Rooster het sesamzaad in een droge pan en laat afkoelen op een bord. Kneus de jeneverbessen met de knoflook en wat zeezout in een vijzel.

Verhit 1 el olie in een wok of grote koekenpan en bak, als je die gebruikt, de Spaanse peper 1 min. op matig vuur. Schep hem dan uit de pan, voeg nog 1 el olie en de sesamololie toe aan de pan en bak de kool, jeneverbessen en knoflook op een iets hogere vlam. Bak 5 min. en schep af en toe om.

Snijd intussen de gember heel fijn en was de paprika, snijd steel en zaadlijsten weg en snijd in mooie reepjes. Voeg de gember, paprika, honing en een scheutje zoute sojasaus toe en bak nog een paar min. Het is lekker als de kool nog een beetje knapperig is. Strooi tot slot de sesamzaadjes er over.

Lekker met wat gehakte verse koriander erover, bij rijst of mie.