

Landjuweel "de Hoeven"  
Middenweg 4  
7722XK Dalfsen  
Tel: 0529-427688  
[www.landjuweeldehoeven.nl](http://www.landjuweeldehoeven.nl)  
email: [info@landjuweeldehoeven.nl](mailto:info@landjuweeldehoeven.nl)  
Nieuwsbrief week 45 -2021



## **Prachtige dagen**

Wat kijken we terug op een prachtige week. Niet alleen omdat afgelopen zondag 'Bella' opgehaald hebben. Bella is een kruising tussen een berner sennen en new foundlander. Omdat het baasje van Bella ziek werd zochten ze een goede plek met veel ruimte voor haar. En dat was precies wat we zochten. Na een uitgebreide kennismaking hebben we haar meegenomen. En ze doet het fantastisch! Dus mocht je de boerderij een keer bezoeken kom haar zeker bewonderen. En dan kun je ook de winkel even bekijken! Want Lillian is druk geweest met de uitbreiding van het assortiment. Allerlei biologische zaden in cadeau verpakking staan er in de winkel. En andere dingen zoals geurzakjes, snijplanken. Kom zeker eens langs!

Voor de klanten die op maandag op de boerderij de groentetas ophalen openen we de winkel vanaf aanstaande maandag tussen 15 en 17 uur zodat jullie ook zuivel, vlees of andere producten mee te nemen.

En vrijdag hadden we samen met de tuinders een advies gesprek over de tuin. We willen langzaam verkennen of we kunnen bewegen naar een 'no dig' tuin waar we meer gaan werken met compost. Én de onkruiddruk kunnen verlagen. Super interessant en het geeft weer nieuwe inzichten!

Geniet van de groenten deze week!

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

**Groenten:** Biet, groenlof, sla, Chinese kool, courgette

**Fruit:** Appel, peer, banaan

## **Groenlof met room**

### **Ingrediënten:**

1 krop groenlof  
snufje foelie  
2 dl (plantaardige) room  
Peper & zout

### **Bereiding:**

Was de groenlof bladeren en snijd in dunne reepjes. Breng een pan water met een tl zout aan de kook en blancheer de groente een paar minuten. Giet het af in een vergiet en spoel er wat koud water over. Verwarm de room in een ruime pan, doe er de foelie bij (of vervang het door nootmuskaat) en stoof de groenlof een kleine 5 minuten in de room en geef wat peper.