

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 46 -2021



Guur en warm

Een gure week, de wind trok flink aan hier op de vlakte. En dat betekent lekker bij de kachel in de pauzes. Als we naar buiten gaan flink in de kleren. En nu wachten op échte kou! De koeien komen steeds eerder naar binnen. Al een week of 2 komen ze tussen 3 en 4 uur naar binnen om lekker te vreten aan het voerhek. Volgende week komen de eerste kalfjes en pinken naar binnen en zo vallen we de winter in. Afgelopen vrijdag konden we de vriezers weer vullen met vlees. Gourmetschotels, veel rookworst zowel runder als varken. Schnitzels, procureur, snertpakketten en soeppakketten, nasi vlees en runder poulet. En voor de midwinterbbq'ers zijn er spareribs en staartstuk. We kunnen er weer even tegenaan. Kom zeker eens langs!

Buiten veranderd het nu ook snel. Het land wordt gedomineerd door de kolen en spruiten. We knippen het loof van de asperges en het onkruid plukken maakt plaats voor bladeren vegen. Een heel ander seizoen! Lekker de winter in!

Geniet van de groenten deze week!

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

Groenten: Prei, knolselderij, raapsteel/veldsla, bloemkool, champignon

Fruit: Appel, sinaasappel, kaki

KNOLSELDERIJ UIT DE OVEN MET UI EN KAAS

Ingrediënten:

1 knolselderij
1 grote of 2 kleinere uien
1 tl rozemarijn
1 tl oregano
2-3 el olie
Peper en zout
kaas naar keuze

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de knolselderij in gelijke plakken en snijd dan de schil eraf. Spoel ze schoon onder de kraan en dep droog. Snijd dan in gelijke blokjes. Pel de uien en snijd ze in grove stukken. Meng in een kom de kruiden met de olie en hussel hier de blokjes knolselderij en stukjes ui door. Spreid ze uit op een bakplaat en schuif boven in de oven. Bak ongeveer een half uur tot ze zacht worden, schep halverwege een keertje om. Intussen snijd je de kaas in stukjes en die spreid je de laatste 5 min. uit over de groente en laat lekker smelten in de oven.