

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 46 -2021



### **Heerlijk naherfsten**

Het is geen officieel woord, 'naherfsten' maar deze week hebben we genoten van de heerlijke zonnestrallen. Met alleen wat lagere temperatuur. We konden lekker opprommelen in de tuin. En wat van die klusjes doen die nu nog leuk zijn, en in december te koud. We zijn zoals bezig met het schoonspuiten van de straat. Nog wat laatste reparaties in de stal. En er moet nog stroom naar de paardenstal. Want daar wordt het nu wel écht donker smiddags... Ook kwamen deze week de eerste kalfjes binnen. Ze zijn meteen geschoren want de dikke jas mag uit! We kijken nog even hoe het weer zich houdt, maar het duurt niet lang meer en dan komen ook de melkkoeien het land niet meer in tot half maart. Het was wel een fantastische week in de kas. De postelein en veldsla schiet de grond uit door de warme zonnestrallen. Dus die zien jullie binnenkort terug in de tas.

**Alvast een mededeling voor de kerst! 27/28 december en 3/4 januari zijn er GÉÉN groentetassen i.v.m. de vakantieperiode.**

Geniet van de groenten deze week!

Deze week in de tas: **onder voorbehoud van levering**  
**Groenten:** Roodlof, pastinaak, pompoen, venkel, rodekool  
**Fruit:** Peer, mandarijn, kaki

### **PASTINAAK MET AARDAPPELS UIT DE OVEN**

#### **Ingrediënten:**

750 g pastinaak  
750 g aardappels  
olijfolie  
2 tenen knoflook  
1 tl rozemarijn of tijm  
Zout

#### **Bereiding:**

Verwarm de oven voor op 220°C. Boen de pastinaak en aardappels schoon met een groenteborstel of een nieuw schuursponsje en dep ze droog. Snijd lelijke plekje van aardappels en pastinaken weg en snijd de aardappels in parten en de pastinaak in niet te dunne schijven. Doe de aardappels in de oven en hussel ze om met een royale scheut olijfolie. Zet ze in de oven en zet de wekker op 15 min. Na 15 min hussel je ze om en voeg je ook de pastinaak toe en de plakjes knoflook. Bestrooi met wat rozemarijn (of tijm) en bak nog 20 min. Tussendoor nog een keer omhusselen. Lekker met (zelfgemaakte?) mayonaise of ketchup en een frisse salade!