

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 49 -2021



Rust!

Een periode van rust breekt aan. Afgelopen week werd het te nat en zijn de koeien naar binnen gekomen. Dat betekent lekker scheren. 4 dagen lang doen we met zijn allen de koeien de jas uit. En aan het einde van de week zat het er op! We zijn klaar voor de winter. Het land komt in rust. En wij ook. We oogsten de yacon in de tuin en maken ze schoon bij de kachel. Lekker aangenaam. Ook beginnen we weer met nadenken over de bouwplan van volgend jaar en zullen het eerste plantgoed voor het volgende seizoen bestellen. Fijne week toegewenst!

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: Prei, andijvie, rode biet, spitskool, zoete bataat

Fruit: Peer, banaan, mandarijn

CURRY VAN BIET EN CHAMPIGNON

Ingrediënten:

1 bosje bieten
1 bakje champignons
15 g (½ duim groot) gember
2 tenen knoflook
1 pepertje
kokosolie
1 tl komijnzaad
1 tl mosterdzaad
stukje santen
75 g rode linzen
1 blikje gehakte tomaten

Bereiding:

Borstel de champignons schoon en snijd ze in kwarten of halveer ze, maak ze niet te klein. Snijd het loof van de bieten en schil de bieten. Snijd ze daarna in kleine dobbelsteentjes, ongeveer 1×1 cm. Schil de gember en hak zo fijn als je kunt. Pel de knoflook en hal fijn. Maak het pepertje schoon en hak fijn, ik gebruikte maar een kwart, de gember is ook al pittig.

Verwarm 2 el kokosolie in een ruime pan en bak se champignons tot ze gaan zweten. Voeg het mosterdzaad, komijnzaad, de gember en knoflook toe en bak een paar min. Het mosterdzaad kan gaan knappen, die dan vlug de bietjes erbij en de rode linzen (altijd even controleren op steentjes!). Voeg het blik tomaten toe en vul het blik met water en kiep dat er ook bij. Voeg een stukje santen toe en geef wat peper en zout. Stoof 15 min. en controleer dan of de bietenblokjes al bijna gaar zijn. Roer af en toe. Was intussen het bietenloof en snijd het blad en de steeltjes fijn. Voeg dit de laatste minuten toe aan de curry.

Lekker met volle rijst.