

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 51 -2021



Kerst

Het is al zover. De laatste groente tas van het jaar. En we kunnen maar 1 ding zeggen. Bedankt! Door jullie als klant kunnen wij deze mooie groenten telen en de begeleiding bieden aan onze deelnemers. Bedankt voor jullie geduld als het niet goed ging met de incasso's of met de tassen. Bedankt voor de complimenten die we mochten delen met onze mensen als een recept goed gelukt was of de groente in de smaak viel. Bedankt dat jullie er voor ons waren als klant in 2021. Als nieuwe eigenaren is het een hele spannende start om een bedrijf met zoveel verschillende takken van sport over te nemen. En we kijken vol dankbaarheid terug. Op de steun van onze familie, de medewerkers en jullie als klanten. We wensen jullie hele fijne feestdagen toe. En gaan 10 januari weer vol nieuwe energie aan de slag!

- **27/28 december en 3/4 januari zijn er GÉÉN groentetassen i.v.m. de vakantieperiode.**
- **We hebben besloten om te stoppen met het nieuwe facturatie systeem.. Helaas leverde het niet de tijdswinst op die we gehoopt hadden. Jullie krijgen nu weer aan het einde van de maand 1 factuur op het doorgegeven emailadres, deze wordt dan een aantal dagen daarna geïncasseerd.**
- **De winkel is geopend op afspraak (Lillian 0620679039), dit geldt ook voor bestellingen van vlees voor de kerst. Gourmetschotels á 22,50 voor 4-6 personen (1,2kg) Nog een paar beschikbaar.**
- **Bij de melktap staat yoghurt, kefir, hangop en eieren. 24/7 geopend**

Deze week in de tas: **onder voorbehoud van levering**
Groenten: Yacon, knolselderij, prei, bleekselderij, witte kool
Fruit: Peer, banaan, bloedsinaasappel

Yacon Wokschotel

Ingrediënten:

400 gram kipreepjes, 3 eetlepels sesamolie, 3 theelepels Chinese 5 kruidenmix, 400 gram yacon, 1 sjalot, 2 teentjes knoflook, 50 gram cashewnoten, 1 gele paprika, 100 gram verse spinazie, 6 eetlepels zoete chilisaus, 2 eetlepels sojasaus

Bereiding:

Marineer het vlees met sesamolie en Chinese 5 spices circa 20 minuutjes, schil de Yacon en snijdt het in blokjes. Om verkleuren tegen te gaan, de Yacon in citroenwater leggen snij de paprika in reepjes, snij de sjalot in stukjes, Bak eerst het vlees en haal dit uit de pan, bak de sjalot en de knoflook op een gematigd vuur, voeg de yacon en paprika toe, op het laatst de spinazie, voeg het vlees weer toe, voeg 6 eetlepels zoete chilisaus en 2 eetlepels ketjap/sojasaus toe, goed mengen en serveren met rijst of noedels