

19 september  
2017  
Week 18

# Nieuwsbrief

## De Heihoeve



**Dimence, De Heihoeve**  
**Team werk en dagbesteding**  
**Biologisch agrarisch bedrijf**

**Spanjaardsdijk 86**  
**7434RT Lettele**  
**0570-551570**  
**[groentepakketten@dimence.nl](mailto:groentepakketten@dimence.nl)**  
**[www.dacdeheihoeve.nl](http://www.dacdeheihoeve.nl)**  
**IBAN: NL89ABNA0631543163**

**openingstijden**  
**ma. t/m vrij. 09.00u tot 16.00u**

The logo for Dimence, featuring a stylized blue and purple 'D' followed by the word 'Dimence' in a purple script font.

### Inhoud pakket deze week

Koolrabi	Heihoeve
Paksoi	Heihoeve
Prei	Heihoeve
Savooiekool	Heihoeve

Voor € 7,50 heeft u een tas met biologisch geteeld fruit.

### Deze week

Appel Gala, Druiven Wit (400 gram), Mango (Osteen), Peren Triumph de Vienne

**Mededeling:** Als u niet vóór vrijdag 10 uur bericht stuurt dat u de daarop volgende week geen pakket wilt hebben, dan zijn wij genoodzaakt om de kosten van het pakket bij u in rekening te brengen. Ook wijzigingen in uw pakket graag doorgeven vóór vrijdagochtend 10.00 uur

## Pompoenen en kallebassen te koop!

Klein vanaf €0.25  
Middel vanaf €1.00  
Groot vanaf €10.00



## Recepten

### Stamppot van savooiekool met kerrie

Savooiekool is een echt winterproduct. We kennen de groene- en de gele savooiekool. Deze koolsoort is lekker en gezond, rijk aan de mineralen ijzer, calcium, fosfor, natrium en magnesium. Daarnaast bevat savooiekool veel vitamine C, eiwit en vezelstoffen.

#### Ingrediënten voor 4 personen

1 1/2 kg. aardappelen,  
600 gr. Savooiekool fijngesneden  
100 gr. Crème fraîche  
1 eetl. Kerriepoeder  
Zout, witte peper,

Schil en Snijd de grote aardappelen doormidden en doe ze in een grote pan. Zorg dat de aardappelen net onder water staan. Doe een deksel op de pan en plaats de pan op het vuur. Na 20 minuten kan de savooiekool bij de aardappelen en zet het deksel er weer op. Kook totdat de aardappelen gaar zijn (circa 20 minuten) en giet het geheel af.

Voeg de rest van de ingrediënten toe en stamp tot een smeuge stamppot. Breng de stamppot op smaak met zout en peper.  
Serveertips

Lekker met rundvleesjus en een karbonade. Eet smakelijk !

## Preitaart (quiche)

### Ingrediënten voor 4 personen

- 800 gram prei
- 4 eieren
- ¾ flesje kookroom
- pakje bladerdeeg
- zakje geraspte kaas
- teentje knoflook
- kerriepoeder
- peper

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snij de prei in stukjes  
Bak de gesneden prei in een Braadpan in olijfolie. Voeg naar smaak kerrie, gemalen peper en knoflook toe. Bak het tot het gaar is. Laat ondertussen het bladerdeeg ontdooien door het uit het pakje te halen en op het aanrecht uit te leggen. Vet een rond bakblik in, verwijder het plasticlaagje van de plakjes bladerdeeg en leg die in het bakblik, iets over elkaar. Meng de eieren met de kookroom en geraspte kaas. Als de prei gaar is, haal dan de pan van het vuur en meng het eiermengsel er door. Stort het in de vorm en plaats het in de voorverwarmde oven. De taart is na ongeveer 25 minuten gaar.

## Koolrabitartje met geitenkaas en appel

- koolrabi
- 60 g walnoten
- 250 g geitenkaas
- ½ tl gedroogde rozemarijn
- 40 g boter
- 2 friszoete appels
- 2 el witte basterdsuiker
- 4 takjes rozemarijn

Verwarm de oven voor op 190 °C. Schil de koolrabi's en snijd ze elk in 6 gelijke plakjes. Kook de koolrabi 7 min. in water met zout. Giet af en laat afkoelen. Hak de walnoten grof. Brokkel de geitenkaas boven een kom en meng met de boter, rozemarijn en walnoten. Breng op smaak met peper en zout. Verwijder het klokhuis van de appels met de appelboor en snijd de appels in 10 dunne plakken. Leg de 4 grootste plakken koolrabi op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrooi met peper en zout en verdeel er 1 flinke eetlepel van het geitenkaasmengsel over. Dek elke plak koolrabi af met 2 plakken appel en leg hierop weer 1 plak koolrabi, peper en zout en geitenkaas. Vervolg met 2 plakken appel, 1 plak koolrabi, peper en zout, geitenkaas en 1 plak appel. Bestrooi met de basterdsuiker en bak in ca. 20 min. goudbruin en gaar. Garneer met wat verse rozemarijn.



## Paksoi maaltijdsoep

### Ingrediënten voor 4 personen

500 gr paksoi, 1 ui, 1 grote wortel, 4 tomaten, 2 eetl fijngehakte selderij, 2 eetl peterselie, 2 eetl bieslook, 1 eetl boter, 2 liter water, 3 runderbouillonblokjes, 350 gr kalf/rundergehakt, 1 kleine ui, paar druppels maggie, zout/peper

### Vorbereiding

Maak de ui fijn, Was de paksoi, goed uit laten lekken en in reepjes snijden. Maak de wortel schoon en snijd deze in lucifer dunne reepjes. Ontvel de tomaten en snijd deze in partjes

### Bereidingswijze

Vermeng het gehakt met zout, peper, maggie en geraspte ui. Draai er kleine balletjes van. Breng het water aan de kook en los de bouillonblokjes erin op. Voeg de gehaktballetjes toe en laat deze een kwartiertje zachtjes koken. Verhit de boter en bak hierin kort de ui, de wortelreepjes, de paksoi en tomaten. Schenk nu de bouillon met de gehaktballetjes bij de groente en laat de soep door en door warm worden. Haal de pan van het vuur en voeg de gehakte tuinkruiden toe. soep op smaak brengen met zout en peper

Serveertips

Lekker met warm stokbrood



EET SMAKELIJK!!