

## NIEUWSBRIEF

30 augustus 2012  
nummer 167  
week 35

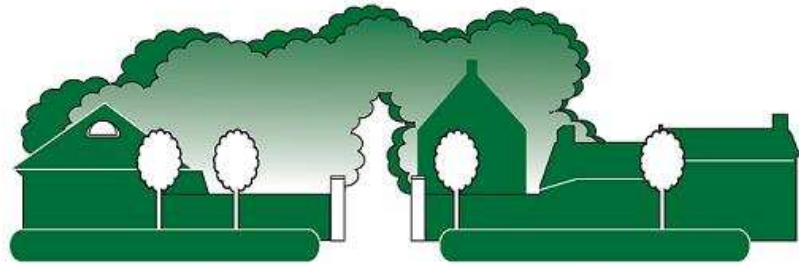
't Hof Welgelegen  
Noordweg 402  
4333 KK Middelburg

Tel 0118 633 447  
Fax 0118 633 449

info@thofwelgelegen.nl

www.thofwelgelegen.nl

**Winkel open:**  
**Di/Do/Za**  
**10.00-18.00 uur**



# 't Hof Welgelegen

## *Nazomer*

Het is alweer bijna september maar we hebben nog geen zin afscheid te nemen van de zomer. Gelukkig zijn de temperaturen nog steeds aangenaam en laat de zon zich nog regelmatig zien. De kinderen kunnen nog lekker buitenspelen en als we geluk hebben kunnen we zelfs 's avonds buiten eten. We hopen dat de chocoladeletters en de kruidnoten nog even niet in de supermarkt komen te liggen maar dat we nog even lekker kunnen genieten van een heerlijke nazomer! De bloemen zijn gelukkig nog niet uitgebloeid, en op het land is ook nog voldoende te zien en te doen.

Morgenavond hebben we het Delicious diner met de Gespleten Arent en we hebben weer een heleboel aanmeldingen gekregen. Als u nog een laatste plaats wilt bemachtigen, stuur dan snel een mailtje naar [esther@thofwelgelegen.nl](mailto:esther@thofwelgelegen.nl). Ook voor het diner op 't Hof van 7 september a.s. zijn nog enkele plaatsen beschikbaar.

De keuken is klaar, de toiletten bijna en de winkel is heel erg mooi geworden. Kom dus snel eens kijken en proeven van al het lekkers dat wij hebben!

Ook de kookworkshops gaan weer beginnen, schrijf je dus snel in, kijk op de site voor meer informatie!



## *Diners op het Hof*

*Data's van de diners!*

*31 augustus Delicious*

*7 september*

*5 oktober*



## Tweetjam!

Afgelopen maandag hadden we een tweetjam op ons hof! Sommige mensen vragen zich dan af: wat voor jam?

Maar het gaat hier om een combinatie van twitter (het bekende social medium) en jammen, een soort van lekker zonder regels, recepten of iets dergelijks iets doen, in dit geval koken.

We hadden dus 16 koks, uit heel Nederland met daarbij veel koks uit sterrenrestaurants, die naar ons toe kwamen. Deze koks hebben vervolgens eerst zelf hun groenten geoogst op het land, zijn daarna onze keuken ingedoken en hebben daar in koppels van 2 lekkere, mooie en natuurlijk verse gerechtjes gemaakt.

Het geheel was georganiseerd door Koppert Cress, een leverancier van smaakvolle cressen waar we veel zaken mee doen.

Het was een enorm succes, de koks vonden het heerlijk om zelf te oogsten van het land en er kwamen prachtige gerechtjes uit! Een leuke dag dus met veel publiciteit in het culinaire wereldje voor ons!

Leuk om 16 koks gewapend met wat kisten het land op te zien rennen! En de gerechten die er uit kwamen waren echt super!



't Hof Welgelegen

## Afhaalpunten

Kapelle, Coxstraat 35	11.00
Goes, Emergis	11.00
's H Hendrikskinderen	11.30
Wolphaartsdijk, Stadseweg 8	11.30
Heinkenszand, Clara's Pad 67b	11.30
Kamperland, Peppeldreef	14.00
Oostkapelle, Duinweg 7	14.00
Domburg, Weststraat 11	14.00
Westkapelle, Zuidstr. 34	14.00
Zoutelande, Swaaligestr. 77	14.30
Koudekerke, Duinstraat 9	14.30
Vlissingen, Tobagolaan 13	15.30
Vlissingen, Haagland 1	15.30
Vlissingen, Fitland	15.30
M'burg Segeersingel 76	16.30
M'burg Howlin Wolfstr 7	16.30
M'burg 't Zanddorp 32	18.00
M'burg Oostkerplein 6	17.00
M'burg Grote Sternstraat 55	17.00
NIEUW Terneuzen, !!!! en Armemuiden Groede,!!!!	

## De tas wk 35



## Recepten

### Deze week in de tas:

Sla  
Groenselder  
Courgette  
Spitskool  
Komkommer  
Champignons  
Fruit (geldt alleen voor de abonnees met een fruitpakket!)  
Appels (Delcorf)  
Frambozen  
Ananas

Aardappels: Frieslanders

Deze week weer recepten van Joni, onze kok:

### Groenselderij:

1 strijk groenselderij, gewassen en fijngesneden  
1 wortel, geschild, in dunne plakjes  
1 ui, gesnipperd  
1 t. knoflook, uitgeperst  
1 pakje gerookt spek van de vegetarische slager  
1 etl. peterselie, fijngehakt  
0,5 dl. groentebouillon  
2 etl. olijfolie  
peper, zout

verhit 1etl olijfolie en fruit daarin ui, knoflook, wortel en groenselderij aan. voeg de bouillon toe en laat 5 minuten zacht stoven.  
bak de 'spekjes' ondertussen in de rest van de olie krokant.  
giet de groenselderij af. breng op smaak met peper en zout. strooi de peterselie erover en meng de 'spekjes' erdoor. lekker met bv. wilde rijst.

### Spitskool:

600 gr. spitskool, fijngesneden  
2 t. knoflook, uitgeperst  
1 ui, gesnipperd  
4 tomaten, in 8 parten  
100 gr. augurk, in plakjes  
3 etl. olijfolie  
peper, zout

fruit de ui en knoflook aan in de olie. voeg spitskool toe en bak een paar minuten mee.  
voeg augurk en tomaten toe en verhit het geheel goed.  
breng op smaak met peper en zout meng de groenten bv. door gekookte mie en serveer er een gebakken ei bij.

### Courgette:

450 gr. courgette, grof geraspt  
1 rode paprika, in kleine blokjes  
1 ui, gesnipperd  
200 gr. maïs, gekookt  
150 gr. roomkaas  
150 gr. kruiden kaas, geraspt  
2 etl. olijfolie  
peper, zout

verwarm de oven voor op 200C.  
bak de courgette, ui en paprika aan in de olie tot de courgette wat zachter wordt.  
voeg de maïs toe. laat alle groenten goed uitlekken op een zeef.  
meng er de roomkaas, peper en zout door.  
gebruik dit mengsel om pannenkoeken/ wraps mee te vullen.  
leg ze in een ingevette ovenschaal.  
bestoof de pannenkoeken/wraps dan met de kruidenkaas en zet ze ongeveer 15 minuten in de oven.