



De WIMPSCHRANS HOEVE

FEBRUARI
2024

Met Valentijn,
dansen we de
wals van de
liefde!

Maria Lichtmis

HET LAATSTE LICHTFEEST

2 Februari
Pannenkoekjes
smullen!

Nu ook terug
bloedsinaasappel
gelei voor bij de
pannenkoekjes

sweet Valentine

Confituur,

een heerlijke confituur
van liefdesfruit...
aardbeien, framboosjes,
appel...

Tiramisurol

Klop **500 gr mascarpone** tot crème met de mixer. Doe er **15 el poedersuiker** of tot gewenste smaak en **400 gr geklopte room** bij en roer tot er pieken verschijnen. Los **1.5 kl instant koffie** op in een soepbord warm water. Dep **30 boudoir koekjes** één voor één in de koffie en leg op bakpapier 40 x 40 cm. Maak 3 rijen met de koekjes, met de lange zijde naar u toe. Smeer er deels de mascarpone op en bestrooi met **cacaopoeder**. Beleg met **framboosjes** (evt. gehalveerd). Rol de cake dan heel voorzichtig op met behulp van het bakpapier, te starten aan de lange zijde. Vermijd te veel druk zodat de cake niet breekt. Plaats de cake 1 à 2 uur in de ijskast om op te stijven. Verwijder voorzichtig het bakpapier en leg de cake op een schotel. Smeer in met de overtollige mascarpone en strooi er cacao over. Versier met **toefjes room, frambozen en chocolade schilfers**.

Soepje: stoof 1 grote, gesnipperde **sjalot** aan in **boter** en doe er **2 stengels wit van prei** (in gelijke stukjes gesneden) en **2 aardappelen** bij. Laat ook even zachtjes stoven. Schil **2 à 3 peterseliewortels** en verdeel in gelijke stukjes. Stoof mee en leng aan met **kippenbouillon** en kruid met **pezo** en **laurierblad**. Laat zachtjes koken tot de peterseliewortel gaar is. Mix de soep en doe er evt. nog wat bouillon en **room** bij. Werk af met **pancetta of sint Jakobsnoten en peterselie**.

Puree: stoof 1 grote **sjalot** (gesnipperd) aan in **boter** en doe er **2 à 3 peterseliewortels** (in fijne blokjes gesneden) bij. Lat zachtjes garen met zout en een bodem water. Het beetje vocht dat achterblijft behoud je en mix alles heel fijn. Maak een **aardappelpuree** (1/3 van de groentemix), want we willen meer een zalfje dan een dikke puree. Werk af met nog wat **extra boter, pezo, muskaatnoot en eventueel wat room**.

Momenteel is het nog winter, maar bereid je alvast nu voor op de zomer en volg de infosessie (19/2) over bijen en Aziatische hoornaars! 🌸 Imker Anne Baeten over het nut en het belang van bijen. Ze legt ook uit hoe je je tuin 'bij-vriendelijk' kan inrichten. Daarnaast toont ze het verschil tussen bijen, wespen en hoornaars. 🙌 Interessant, toch? Schrijf je snel in via www.herenthout.be/inschrijven-infosessie-imker.

Van "Koffie van Julia" hebben we nu ook zakjes met heerlijke minicakejes, kokos-rotsjes, lukken en marmenkoekjes. Ook **NIEUW** is de granola met chocolade of honing.

NIEUW !!!

Peterseliewortel à 4.50 €/kg

... een echt **vergeten groente!**

De peterseliewortel is een variëteit van de peterselie, die hoofdzakelijk om zijn tot 15 cm lange, witte penwortel wordt gekweekt, is vooral rijk aan vitamine B2, B6 en vitamine C. Qua smaak is de peterseliewortel zoeter dan pastinaak en heeft ook iets meer weg van een mengeling peterselie en knolselder.



Itegemsesteenweg 125 – 2270 Herenthout / Guy Van Bedts 0474/745186

www.wimpschranshoeve.be guy.van.bedts@telenet.be

Openingsuren: ma – zat : 8 – 13 uur / 17 – 20 uur zondag : 8 – 12 uur Feestdagen enkel voormiddag!