

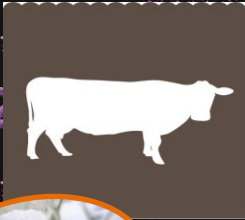
2024

2024

2024

2024

2024



De
WIMPSCHRANS



2024

2024

2024

2024

HOEVE

We kunnen terug starten
een jaar kneden
zoals we graag willen!
Veel blijheid, gezelligheid,
liefde en plezier,
al wat je stilletjes hoopt!
Gelukkig Nieuwjaar!

BEDANKT

Maak je keuze uit bereide gerechten en
soepen van traiteur An Van Bedts

Was je buik met Kertsmiss weer een echte
delicatessenkluis, voor het nieuwe jaar
wederom keuzestress om je menu samen
te stellen!? Wimpschranshoeve houdt ook
best van lekker en slijk eten, maar
eenvoudig kan ook heel feestelijk zijn.
Daarom bieden we jullie graag enkele
receptjes aan die helemaal niet duur zijn
en toch erg feestelijk!

Damse
kaasmakerij
(bio) brie
met kruiden
à 21.95 €/kg

Rosbief,
rund eigen kweek
à 16.50 €/kg

Groenteschotel met aubergine, tomaten,
aardappelen en mozzarella

Snijd 1 aubergine in blokjes en bak aan in **olijfolie**, samen met 1
ajuin, look, pezo en rozemarijn. Doe er ook 3 verse tomaten (in 4
gesneden) bij en laat even garen. Doe er een bokaal **Tomato puree**
van Tompuur of Tomato frito bij en laat zachtjes stoven. Werk in
laagjes en doe dan in een ovenschotel 250 gram gesneden
champignons, de gestoofde groenten erop, beetgaar gekookte
aardappel schijfjes, mozzarella in plakjes en gemalen Gran Padano,
Parmesan of Emmental kaas. Gaar verder in de oven, smakelijk!
Lekker bij alle vleessoorten en ook vis!

Fumagali
antipasto
misto bio
(3 soorten) à
5.65 €/90 gr

Varkenshaasje,
kruising Belgisch
landvarken &
Duroc, à 25.96 €/kg

Gestoofde varkenswangetjes

Kruid 1 kg varkenswangetjes naar wens en bak aan in **olijfolie**. Pel
intussen 2 uien en 3 teentjes look. Rits blaadjes tijm en rozemarijn en
hak ze fijn. Doe de gesneden ui, look en de kruiden bij de wangetjes en
bak zachtjes aan tot de ui glazig is. Roer 6 verse tomaten, in grote
stukken gesneden, door het mengsel en blus af met 500 ml
gevogeltebouillon. Laat de varkenswangen zachtjes stoven tot ze goed
mals zijn. Kruid de saus eventueel nog bij. Meng 2 el geraspte
mozzarella met 2 el geraspte Parmezaanse kaas en strooi op elke wang
van het kaasmengsel. Laat smelten en werk af met basilicumblaadjes.
Een lekker gekookt patatje of puree voor in de saus te soppen,
smakelijk!!



Nu eigen kweek: rode bietjes, peterselie, molbonen, prei, zoete aardappelen, aardpeer, diverse
koolsoorten, pompoen Hokkaido en Butternut, aardappelen vastkokend (Victoria & Noblesse), bloemig (Bintje).

Itegemsesteenweg 125 – 2270 Herenthout / Guy Van Bedts 0474/745186 – facebook Wimpschranshoeve
www.wimpschranshoeve.be guy.van.bedts@telenet.be

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

2024

2024

2024

2024

2024