



De WIMPSCHRANS HOEVE



*In heel deze wereld en het leven op aarde,
schrijven we zelf maar een klein gedichtje.
Het heeft iets van een lichtje dat in het donker brandt.
Ieder doet er toe en maakt een verschil in deze wereld!*

Gelukkig Nieuwjaar!



Bedankt

voor jullie aankopen het ganse jaar!



Maak je keuze uit bereide gerechten en soepen van traiteur An Van Bedts, <----- nu ook heerlijke ovenhapjes!



Pastaschotel met rundsgehakt; broccoli, spinazie ...

Bak +/- 400 gram rundsgehakt aan in een pan met olijfolie. Kruid met paprikapoeder, oregano en pezo. Voeg een blik gepelde tomaten (400 gr) in stukjes toe en laat even mee stoven. Doe er dan 2 dl koffiemelk en 0.5l kippenbouillon aan toe. Doe er +/- 200 gr spelt penne bij en laat zachtjes koken tot de pasta beetbaar is. Af en toe omroeren en doe er een halve broccoli (roosjes), 300 gr baby spinazie en 100 gr gemalen mozzarella bij. Roer even om en doe het geheel in een ovenschaal. Bestrooi met Parmesan of Emmental kaas. Zet in de oven op 180 °c tot alles goed borrelt. Smakelijk eten!!



Nieuw!!

Nazareth classic korstloos



zachte gatenkaas,
zoete notensmaak,
zachte, zoete notengeur



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

Vanaf +/- half Januari zal het volledig assortiment van ons rundsvlees terug beschikbaar zijn.



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!