



De WIMPSCHRANS HOEVE

NOVEMBER
2024

Wimpschranshoeve goes...

Confituur
Melocoton de
Calande

à 4.50-€



De laatste gele perzik van het Spaanse seizoen wordt in Calanda geteeld, een perzik met beschermde oorsprongsbenaming. Het is bovendien de enige perzik waarover beschermende zakken worden getrokken, een techniek die vroeger, toen er nog geen chemische gewas beschermingsmiddelen bestonden, werd gebruikt om aanvallen van het insect 'Ceratitis Capitata' te voorkomen. Die techniek wordt heden ten dage nog gehandhaafd, wat deze perzik speciaal maakt.

Spain!!



Mermelada
Albarique (abrikoos)
Cerezas (kersen)
Naranja (appelsien)
Higos (vijgen)
Melocoton (perzik)



diamir
Spaanse
Miel de flors



THEE
INFU RELAX
à 3.75 €
TE ROJO à
3.85 €

De Spaanse keuken is echt fantastisch! De smaken zijn vol, pittig en Spanjaarden maken er een kunst van, om van simpele ingrediënten, een geweldig gerecht te maken. Nuttig dit gerechtje als tapa of als hoofdgerecht met wat gekookte of gebakken aardappelen. De witte bonen zijn een onderdeel van het gerecht, maar de smaak komt vooral van de ingrediënten die je er aan toevoegt. Als alles samenkomt, dan heb je echt een prachtige schotel.

Voor 4 personen: neem een pan met stevige bodem en zet op een middelhoog vuur, zonder boter of olie en leg plakjes **chorizo** (5 mm dikte), in een enkele laag in de pan. Het vet van de chorizo gaat langzaam smelten. Dit wordt de basis van je gerecht. Laat de chorizo krokant bakken, haal de plakjes eruit. Laat het gouden vet in de pan en bak hierin **200 gram speklapjes (ongezouten)** tot ze knapperig zijn. Schep ook de speklapjes uit de pan en bak vervolgens **1 ajuin** in grove stukjes, **1 wortel**, **2 stengels witte selder** en **1 rode paprika** in blokjes en **4 tenen look** (grof gehakt) rustig aan. Voeg **1 ½ tl chili-flakes**, **1 ½ tl gerookt paprikapoeder**, **1 tl tijm**, **1 el tomatenpuree** toe en bak even mee. De tomatenpuree moet meebakken om te ontzuren. Dan gaat er **1 tas water** bij en goed omroeren. Als het sausje pruttelt doe je er **150 ml passata van tomaat** bij. Roer alles nog even door en doe er dan de chorizo en spek bij. Spoel een **blikje witte bonen (400 gr)** af in een zeef met koud water en voeg toe aan het geheel. Laat de bonen goed meewarmen en klaar is je Spaanse bonenschotel. Lekker knapperig brood erbij om de laatste saus me op te deppen. Afwerken met **peterselie**.

Vanaf Maandag zijn ook de vastkokende bewaaraardappelen terug verkrijgbaar -> Bintje (bloemig) - Victoria (vastkokend) - Noblesse (vastkokend) 5 kg = 6.00 € 10 kg = 10.00 € 25 kg = 20.00 € Losverkoop = 1.20 €/kg

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

www.wimpschranshoeve.be / guy.van.bedts@telenet.be / [Facebook](https://www.facebook.com/wimpschranshoeve)

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