



De WIMPSCHRANS HOEVE

OKTOBER
2024



Lekker van bij ons...
4 tot 11 Oktober!



WE BELEVEN HET SAMEN... een kleine attentie wacht op u!

DE WEEK VAN DE STEAK-FRIET
Nog lekkerder dankzij vlees van bij ons

Doe mee van 4 t.o.m. 11 oktober

-10% korting
van 4 tot 11 Oktober
op onze eigen kweek
rundsteak 1^{ste} keus !!!!

Nu met ons beste vlees ooit
Meer inspiratie op www.vleesvanbijons.be

LEKKER VAN BIJ ONS

STEAK: kruid met versgemalen zwarte peper en zout. In olie/echte boter om te bakken, eerst wat kruiden zoals tijm, rozemarijn of look zachtjes laten smeuren om een smaakvolle steak te maken. Wel bij het bakken de kruiden uit de pan nemen. Lepel de jus/kruidenolie uit je pan over de steaks de laatste momenten van het bakken.

Voeg Fleurs de sel toe aan het einde baktijd als finishing touch!

Daarbij onze niet te versmaden Belgische friet patatten!!

Probeer ook eens een kruidenmix op maat te maken door een aantal gedroogde kruiden te mengen, zoals knoflookpoeder, uienpoeder, paprikapoeder, rozemarijn, tijm, komijn, chilipoeder en bruine suiker. Bewaar in een luchtdichte pot, zodat je het altijd bij de hand hebt.

10/10 levering nieuw rund eigen kweek, steak is voorradig!

U kan reeds online bestellen, zie website www.wimpschranshoeve.be
Ook wordt onze bestelbon/prijslijst nog per email gestuurd.

Pompoen-worteljam: dit is een populair ontbijtbeleg in Zuid-Frankrijk en Italië, hemels lekker op een warme beboterde croissant. Rasp **400 gram pompoen** en **wortel** in een grote pan. Smoor de groenten met **1 el boter** en het **sap en geraspte schil van 2 sinaasappels** in 20 minuten zacht. Voeg **600 gram suiker**, $\frac{1}{2}$ **tl koekkruiden**, **2 kardemonpeulen** en een **flink snuifje zout** toe. Laat het mengsel op middelhoog vuur nog 1 uur pruttelen of tot de jam is ingedikt. Hij is klaar zodra de bodem van de pan te zien is als je er met een houten lepel een streep over trekt. Lepel de jam in warme, gesteriliseerde potten en sluit af.

Nu eigen kweek: walnoten, rode bietjes, peterselie, aardpeer, Nieuw Zeelandse spinazie, Hokkaido pompoenen, Butternut pompoenen, zoete aardappel, courgette, knolselder, **kropsla nog in aangroei!**
Aardappelen Frieslander à 1.20 €/kg
5 kg à 5.00 € - 10 kg à 10.00 € - 25 kg à 20.00 €
Bewaaraardappelen worden dit jaar pas eind Oktober/begin November verwacht.

NIEUW!

Artisanale Aalsterse verse kaas op zijn Vlaams met verse tuinkruiden, uitjes en peper en zout à 18.35 €/kg

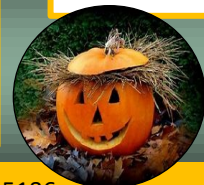
Proevertjes in de winkel!

NIEUW!!

Geitenkaasjes Pont de Pierre

Tijm, citroen

à 3.50 €/stuk = 100 gr



**Halloween
31/10/24**

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

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

Openingsuren: ma – zat : 8 – 13 uur / 17 – 20 uur Zon & feestdagen : 8 – 12 uur