



DE WIMPSCHRANS HOEVE

J u n i 2 0 2 5

Rundsvlees eigen kweek

Er is opnieuw vlees geleverd van ons eigen gekweekt rundvlees.
Het rund is een kruising tussen Wit-blauw (vooral gekweekt voor het vlees) en Zwarte Holstein (melkkoe en vlees) en geboren en getogen op onze boerderij.
Door de aanhoudende prijsstijgingen van vlees zijn ook wij genoodzaakt onze prijzen te verhogen.
Wij streven ernaar om ons vlees aan te bieden aan een eerlijke prijs.
Er is nog een beperkte voorraad vlees van het vorige rund beschikbaar aan de toenmalige prijs.

Nieuwe aardappelen

de nieuwe aardappelen zijn er !!

Soort : Première aan 1,50 euro / kg

Bewaaraardappelen Bintjes en Victoria in prijs verlaagd
1 euro/kg - 8 euro/10kg - 15euro/25kg - Victoria -50%

De zomer komt
dichterbij!

Genieten van het
zonnetje met een ijsje gemaakt van
onze eigen melk. Smakelijk.



Groenten uit eigen hof en serre:

Bloemkool 2,00	(eikenblad)sla 1,00
Koolrabi 1,00	peterselie 0,90
lente-ui 1,00	broccoli 1,00
spitskool 1,00	

Nog aan het groeien:

Wortel, selder, ui, rode biet, courgette, bonen, tomaat, bloemkool, venkel, zoete aardappel, ...

Slaatje met krokante kip en een melkdressing (4p)

Rasp een half teentje look fijn bij 100 ml volle melk. Voeg het sap van de halve citroen en 1 tl honing toe. Klop de melk lichtjes op met een garde en giet er stelselmatig 30 ml olijfolie bij, tot je een mooie dressing bekomt. Voeg 10 gr fijngesneden bieslook toe.

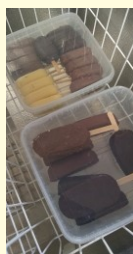
Kruid 800 gr kipfilets met peper en zout.

Klop een eitje in een apart kommetje. Haal de kip eerst door bloem, daarna door het ei en vervolgens door panko of paneermeel. Druk goed aan. Laat 5 minuten staan.

Halveer 400 gr druiven en hak 150gr walnoten fijn.

Bak de kip krokant in een scheutje olijfolie.

Serveer de sla met de krokante kip, de druiven, noten en werk af met de dressing.



Afscheidscadeautje voor de liefste, stoerste, grappigste juf of meester: extra vitamientjes voor de zomer in een cadeaumandje.

Voor ieders budget,
groot of klein.



Huisgemaakte confituur
Tutti-frutti
blauwe druif, meloen,
mango, clementines en
ananas
4,90



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

guy.van.bedts@telenet.be

www.wimpschranshoeve.be

Openingsuren: ma - zat : 8 - 13 uur / 17 - 20 uur zondag : 8 - 12 uur