DE WIMPSCHRANS HOEVE

Juni 2026

Peterselie is een gezonde smaakmaker in de keuken. Niet alleen kan het ervoor zorgen dat je minder zout hoeft te gebruiken, je krijgt ook nog extra voedingsstoffen binnen. Je kan peterselie zowel in warme en als in koude gerechten gebruiken. Voeg de blaadjes pas kort voor het serveren aan het gerecht toe. Kook ze niet mee, want dan verdwijnt het aroma en kan de smaak zelfs bitter worden. Peterselie is een veelzijdig kruid dat goed past bij vele gerechten. Probeer het eens in combinatie met knoflook en citroen voor een frisse smaak, of voeg het toe aan salades, soepen, sauzen en stoofschotels voor extra smaak en kleur.

Kippensoep met peterseliepesto (4 pers)

Was en snij 2 prei(witten) in ringen en 2 wortelen in plakjes. Bak ze kort in wat olijfolie. Voeg 4 kippenbouten toe en schenk er 1,5l groentenbouillon bij. Breng aan de kook, zet het deksel op de pan en laat op een zacht vuur 45 min. sudderen. Haal de kippenbouten uit de bouillon en pluk het vlees van het bot. Spoel 300g witte bonen onder koud stromend water en laat uitlekken. Gebruik je droge bonen, laat ze dan eerst een nacht weken en kook ze. Doe het vlees, samen met de witte bonen terug in de bouillon en laat nog even goed doorwarmen.
Doe 4g peterselie samen met 30g walnoten, 1 teentje gepelde knoflook, 2 el citroensap en een scheutje olijfolie in een blender en mix glad. Kruid eventueel met peper.
Schenk je soep uit en werk af met een lepel pesto.

De nieuwe aardappelen zijn er bijna!

In de eerste week van juni zullen ze in onze winkel liggen.

Ook nog bewaaraardappelen: Bintjes en Fontane (bloemig) en Noblesse (vastkokend)
1 €/kg - 8€/10kg - 16€/25kg

Groenten uit eigen hof:

Sla, groene selder, lente-ui, bloemkool, prei en spitskool

Lekker ijs van onze eigen verse koemelk.
Vanille, mokka, stracciatella en chocolade.
Ook grote en kleine frisco's van vanille-ijs met pure, witte of melkchocolade.

Melkbar Vanessa

Rundsvlees eigen kweek

De tweede helft van juni

is ons volledig assortiment rundsvlees terug beschikbaar. U kan al bestellen in onze winkel of via het bestelformulier op onze website.

NIEUW

Naast spaghetti, penne en orzo, nu ook lasagne bladen van Luce.

Bouillonblokjes bio 6x11g
Vlees, kip of groenten
€1.95 - €2.00

Kippendrumsticks

(per 4 verpakt) 10.28€/kg

Door de plotselinge weersverandering hebben onze jonge plantjes het even last gehad. Het is nu een beetje afwachten of ze de warmte overleefd hebben. Op dit moment zijn deze nog aan het groeien:

sla, lente-ui, peterselie, tomaten, ajuin, prinsessenboontjes, boterboontjes, …

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 zon- en feestdagen : 8 – 12 uur