



Februari
2026

DE WIMPSCHRANS HOEVE



Prei behoort tot de familie van de ui-achtigen, waartoe ook ajuin en knoflook behoren. Het preiwit heeft een zachte uien smaak. Ook het groene gedeelte, wat scherper van smaak, wordt gebruikt in gerechten. Prei is rijk aan voedingsvezels en foliumzuur, kalium en vitamine B6.

Tweekleurige preisoep (4 pers)



Verdeel 1l bouillon in twee potten en breng aan de kook. Schil 2 (bloemige) aardappelen en snijd in stukjes. Snijd het groen van 2 prei's in stukken. Doe hetzelfde met de witte stukken. Hou elke kleur apart. Was 1 courgette en snijd in blokjes. Schil 1 pastinaak en snijd in plakjes. Doe de groene preistukken samen met de courgetteblokjes en 1 aardappel in een kookpot. Doe het wit van de prei samen met de pastinaakplakjes en de andere aardappel in een tweede kookpot. Leg in beide kookpotten een kruidentuiltje en laat ongeveer 20 minuten pruttelen tot de groenten zacht zijn. Verwijder de kruidentuiltjes. Verdeel 120ml melk over de twee kookpotten. Mix de twee soepen apart tot ze glad zijn. Breng op smaak met peper. Giet elke soep over in twee kannen waarmee je makkelijk kan gieten of gebruik 2 pollepels om de twee soepen zachtjes, maar tegelijkertijd in kommetjes te schenken. Werk de scheiding tussen de groene en witte soep af met fijngehakte hazelnoten.



Wat vindt je in onze winkel?

Prei 1,50€/kg Courgette 1,20€
Pastinaak 1,50€ Melk 0,90€/l
Bouillonblokjes bio vlees/groenten 66g 1,95€
Bouillonblokjes bio groenten 66g 2,00€
Bouillonpasta bio groenten 200gr 6,35€



Okkernoten 6€/kg

Huisgemaakte confituren:
Speciaal voor Lichtmis: bloedsinaasappelgelei
(met Cointreau)
Valentijnsconfituur : framboos, appel, aardbei,
limoen

2 februari = Lichtmis = pannenkoeken!

Kwarkpannenkoeken

Meng 120g zelfrijzende bloem samen met 50g suiker en 8g vanillesuiker in een kom. Maak een kuiltje in het midden. Klop 2 eieren los en giet in het kuiltje. Doe ook 300g plattekaas in het kuiltje. Meng alles voorzichtig door elkaar en blijf roeren tot je een glad beslag hebt. Verhit een beetje vetstof in een pan. Bak kleine pannenkoekjes. Leg ze op een bord en serveer met seizoensfruit.



Onze diertjes verdienen ook
een Valentijntje:
voederwortelen: 20kg - 5€



Heb je ons nieuw bord al gezien?
Vanaf dit jaar leveren wij melk aan
FrieslandCampina, dankzij de fusie met
Milcobel. Samen vormen ze nu één grote
zuivelcoöperatie, bekend voor merken als
Dixmuda, Brugge, Nazareth, Campina en
Fristi. Onze werking blijft hetzelfde. Wij
blijven streven naar kwaliteit.

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