DE WIMPSCHRANS HOEVE

April 2026

Wij wensen iedereen een vrolijk Pasen…

Sla is rijk aan voedingsvezels en vitamine K. Bovendien is het een goede bron van vitamine A, B2 en foliumzuur. Sla eten we meestal rauw, maar koken of stoven kan ook.

Slasoep

Kook 2 kleine aardappelen (geschild en in blokjes) ong. 15 minuten in water met een bouillonblokje. Fruit 1 fijngesneden teentje look en 1 kleine gesnipperde ui aan met 1 tl paprikapoeder. Voeg de in stukken gescheurde slablaadjes van ½ krop sla toe en laat deze wat slinken op laag vuur. Voeg de aardappelen met de bouillon toe. Laat nog 5 minuutjes doorkoken tot de aardappelen gaar zijn. Pureer de soep, eventueel nog wat aanlengen met water indien je ze te dik vindt. Breng op smaak met zwarte peper.

Sla uit eigen serre !
Vraag ernaar en wij snijden deze vers af voor u.

NIEUW
(H)eerlijke koekjes zonder bewaarmiddelen en kleurstoffen

Huisgemaakte confituren:
Bananenconfituur
met of zonder amaretto

Pasen en chocolade, dat hoort gewoon samen. Lekkere chocolade eieren, paashazen, … handgemaakt door Vanessa met 100% Belgische Callebaut chocolade. Smullen maar …

Recht van 't veld: tomatenpuree van vollegrondtomaten, het vroegere tompuur

Boterhamrolletjes, gemaakt door en voor kinderen.

Rol enkele boterhammen (met/zonder korst) plat met een deegrol of een glazen fles

Boterhamrolletjes met kalkoenfilet:
Smeer 1 eetlepel yoghurt op een boterham. Beleg dan met kalkoenfilet, geraspte komkommer en enkele blaadjes sla. Eventueel nog een beetje zout en peper, naar smaak. Rol de boterham op tot een worst en snij deze in hapklare stukken.

Boterhamrolletjes met gekookte hesp:
Snij een raap in hele dunne schijfjes. Snipper enkele sprietjes bieslook fijn. Beleg je boterhammen met gekookte ham en raapjes. Meng ½ et mayonnaise met ½ et yoghurt en roer er de bieslook ond er. Eventueel kruiden met peper en zout. Verdeel dit over je boterhammen, rol ze tot een worst en snij in hapklare stukken. Smakelijk!

In aangroei in de serre: Selder - bloemkool - sla - lente-ui

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