

# MOESTUINKOERIER

## 1 SEIZOENSRECEPTEN

---

### Courgette maaltijdsoep

#### Ingrediënten 4 personen

- 1 flinke courgette in stukken gesneden
- 4 teentjes knoflook
- 2 ons ontbijtspek in kleine stukjes gesneden
- 2 sjalotten grof gesneden
- 2 winter wortelen, grof gesneden
- flinke bos peterselie, fijngesneden
- 4 groentebouillonblokjes
- 2 ltr. water
- 1 rode peper ( naar smaak zonder of met zaadjes)
- 1 pakje kookroom
- 1 pot witte bonen

Maak de groenten schoon en snijdt ze in stukken. Houd een kwart van de courgette achter en snijd dit in kleine blokjes. Snij het spek in kleine stukjes. Laat de witte bonen uitlekken en spoel ze af.

Bak het ontbijtspek uit, haal het uit de pan en gebruik het over gebleven vet om de uien, peper en de knoflook even te (roer-)bakken. Voeg de courgette en wortelen toe, bewaar de blokjes courgette voor later, en bak alles een minuut of 10 aan.

Schep de gebakken groenten in een soeppan en voeg 2 liter water toe en de bouillonblokjes. Laat alles op een middelhoog vuur in een half uurtje even garen. Pureer de groenten in de pan met de staafmixer, voeg dan de kookroom toe en roer alles even goed door.

Proef de soep en breng eventueel op smaak met vers gemalen peper. Voeg als laatste de witte bonen, de courgette blokjes en de gesneden peterselie toe.

#### *Serveer tip:*

Maak bij de soep een crostini. Deze maak je door (oud) brood te besprenkelen met olijfolie, tuinkruiden en een beetje geraspte kaas. Bak de crostini op 180 ° graden 4 minuten af in de oven.

Eet smakelijk,  
@Chef\_Ferry\_good

## 1 INHOUD

---

- 1 Fotowedstrijd 2
- 2 Seizoensrecepten 1
- 2.1 Ferrys captains dinner..**Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.**
- 3 Belangrijke mailadressen: ..... 2
- 4 Tuindiensten en koffie! ..... 2

## 2 AGENDA

---

Evenementen zijn voorlopig niet toegestaan.

## 2 FOTOWEDSTRIJD

---

Foto's aanleveren tot 1 augustus bij de commissie:

[fotowedstrijd.VTH@gmail.com](mailto:fotowedstrijd.VTH@gmail.com)

De activiteitencommissie

## 3 BELANGRIJKE MAILADRESSEN:

---

- Afmelden/wijzigen tuindienst  
[tuincomm.vth@gmail.com](mailto:tuincomm.vth@gmail.com)
- Vragen aan bestuur [info@vthouten.nl](mailto:info@vthouten.nl)
- Vragen over tuinverhuur [verhuur.vth@gmail.com](mailto:verhuur.vth@gmail.com)
- Website [www.vthouten.nl](http://www.vthouten.nl)

- En heb je een verzoekje voor de moestuinkoerier?  
Mail dat dan, in een NIEUWE mail naar  
[mtkoerier@gmail.com](mailto:mtkoerier@gmail.com)

## 4 TUINDIENSTEN EN KOFFIE!

---

Zie bijgaand rooster! Start om 09:00 uur!

Uiteraard wordt het koffieschenken Corona proof gedaan;

- Niemand, behalve de koffiezetter in de kantine. Er wordt een tafeltje voor de ingang gezet.
- Degene die koffiezet schenkt in.
- We gebruiken weer even wegwerpbekertjes.
- We houden afstand (de picknick tafels worden uit elkaar geschoven).

Tuinr	m/v	voortrs	naam	Datum tuindienst
B-018B	M	J.T.L.	Jong	18-07-20
B-044A	V	E.C.F.	Verhaegh	18-07-20
B-069B	V	M.J.S.	Iemenschot	18-07-20
B-098A	V	H.G.	Apel	18-07-20
B-128A	M	P.H. de	Kok	18-07-20
B-152A	M	R.A.	Korpershoek	18-07-20
B-021A	V	J.P.A.	Bakker	01-08-20
B-044B	V	J.M.H. van der	Swaluw	01-08-20
B-070A	V	J.B.	Wilzing-Duyzer	01-08-20
B-099A	V	F.C.G.	Dorresteyn	01-08-20
B-140B	V	J.M.A.	Reymers	01-08-20
B-088	M	R.J.A.	Wardenier	01-08-20
B-152B	M	H.	Weber	01-08-20

Door het wijzigen van het schema na de Coronacrisis is ook 25-7 weggefallen. Prima dag om in te halen als u op de geplande zaterdag niet kunt komen!