

MOESTUINKOERIER

1 FOTOWEDSTRIJD

Foto's aanleveren tot 1 augustus bij de commissie:

fotowedstrijd.VTH@gmail.com

De activiteitencommissie

2 SEIZOENSRECEPTEN

Hoi, ik ben Ferry Slee en ben jaren werkzaam geweest als chef kok in diverse restaurants. Op dit moment werk ik nog steeds in de food branche maar dan als restaurant manager in de bedrijfscatering. Sinds begin dit jaar heb ik samen met mijn vrouw Miranda een moestuin aan de Veerwagenweg. We zijn daar super enthousiast over en koken graag met onze eigen gewassen. De meeste recepten post ik ook op mijn Instagram @chef_ferry_good.

Om jullie mee te laten genieten van wat ik zoals op tafel tover met onze eigen kweek zal ik deze zomer wekelijks een recept delen wat eenvoudig na te maken is met de oogst van het moment. De kapucijners vallen op dit moment bijna van de struik dus maak ik deze keer een variant op het eeuwenoude recept van captains dinner. Vroeger, in de tijd van de VOC, werd dit gerecht daadwerkelijk als feestmaal aan de kapitein zijn tafel gegeten.

De verschillende garnituren die erbij geserveerd werden, waren goed houdbaar op zee en maakten het tot een gevarieerde maaltijd.

2.1 FERRYS CAPTAINS DINNER

Ingrediënten voor 4 personen:

400 gram kapucijners (vers is het lekkerst maar uit een pot of blik kan ook)

4 speklapjes

2 gesnipperde uien

4 eetlepels picalilly

Nieuwe aardappeltjes of krieltjes uit de oven

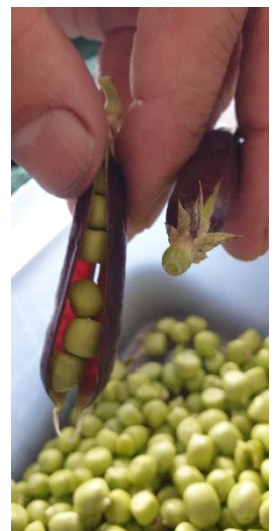
Takje rozemarijn

Zout

Peper

Wat gemengde sla

Was de gemengde sla en slinger deze droog. Boen de aardappeltjes schoon en bak ze met schil 25 minuten in de oven met een klein beetje olijfolie, zeezout en rozemarijn. Kruid de speklapjes met peper en zout en bak ze lekker door zodat ze mooi bruin en knapperig zijn. Dop de verse kapucijners en spoel ze af. Kook ze beetgaar in 6 tot 8 minuten.



1 INHOUD

1 Fotowedstrijd
1

2
Seizoensrecepten
1

2.1 Ferrys
captains dinner..... 1

3 Belangrijke
mailadressen:..... 2

4 Tuindiensten
en koffie! 2

2 AGENDA

Evenementen zijn
voorlopig niet
toegestaan.



Laat ze uitlekken. Snipper de uitjes, deze gebruik je rauw. Maak een mooi bord op met de salade, gebakken aardappeltjes, verse kapucijners en het speklapje. Boven op komen gesnipperde uitjes en een lepel piccalilly. Breng op smaak met wat vers gemalen peper. Als bijgerecht kun je allerlei soorten ingelegde groenten nemen, augurken, zilveruitjes en zoet zure komkommerschijven.

Als vleesliehebber vind ik een krokant uitgebakken spekje ook erg lekker als finisning touch.... Maar dit is voor sommigen een beetje over the top...

Eet smakelijk

Ferry Slee

3 BELANGRIJKE MAILADRESSEN:

- Afmelden/wijzigen tuindienst tuincomm.vth@gmail.com
- Vragen aan bestuur info@vthouten.nl
- Vragen over tuinverhuur verhuur.vth@gmail.com
- Website www.vthouten.nl
- En heb je een verzoekje voor de moestuinkoerier? Mail dat dan, in een NIEUWE mail naar 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-017B	V	J.B.	Grasdijk	11-07-20
B-043	M	D.	Bogaert	11-07-20
B-067	M	S.	Mensing	11-07-20
B-097	M	B. van de	Voorde	11-07-20
B-125	M	G.H. van	Schaik	11-07-20
B-148	M	S.	Alan	11-07-20
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