

# Nieuwsbrief

Koeienpraat 05 van d.d. 28 juni 2022

## Welkom

Welkom {{voornaam}} bij onze nieuwsbrief over lekker vlees. Maar ook over het verloop van de geboortes en het weideseizoen van onze koetjes en kalfjes. Heb je na het lezen nog tips of op- en aanmerkingen, laat het me gerust weten.

## Extra verkoopmomenten



Wij zijn open op afspraak, ook 's avonds of in het weekend.

Extra verkoopmomenten meld ik ook op onze website, bij het hoofdstukje "los verpakt vlees", waar je ook de lijst vindt met de voorraad in onze vriezers.

Maar ... zie je de vlag aan de dijk staan, dan is de "winkel" ook open.

## Agenda

### Juli

**7 juli 2022**  
18.30 - 20.30 uur  
Zomerkoe  
Verkoop van verse producten gerelateerd aan de zomer, makkelijk eten en bbq.

## Betalen

Betalen kan bij ons contant of door een betaalverzoek en de QR-code scannen.

Geen pin aanwezig

## Zomerkoe

**DE BEESTENBOEL VAN VERWEIJ**

BESTELLINGEN VIA:  
WhatsApp 06-25.27.33.13  
Facebook - Messenger  
Email: av@arieverweij.nl

**VERS VLEES VERKOOP**

Diverse BBQ-producten te koop. Te weten:

- Beefburgers
- Beefburgers XL
- Beefstukaasjes
- Rundersaucisies
- T-bone steak
- Bovette
- Entrecote stuk
- Picanha
- Tomahawk
- Short ribs

Tartaar  
Gehakt per 500 gram  
Haasbiefstuk  
Koebiefstuk  
Rundersnitel  
Tong  
Stuart

op - op

**DONDERDAG**  
**7 JULI 2022**

Alleen op bestelling:  
Gehakt zak van 5 kilo  
€ 35,00  
(bestellen tot 5 juli 20:00 uur)

**BAVETTE**  
**WANG**  
**PICANHA**  
**ROSTBEEF**  
**SHORT RIBS**

**WAAR?**

**WESTDIJK 8**  
**DIRKSLAND**

Betalen contant of  
betaalverzoek/QR-code

**ZIE ONZE WEBSITE VOOR DE ACTUELE VOORRAAD**

www.debeestenboelvanverweij.nl

De avond van de verkoop, is al het vlees nog vers van het mes. Onze slager is de hele dag bezig geweest om het in mooie stukken te snijden. Na deze avond wordt het vlees ingevroren en vindt de verkoping plaats vanuit de vriezer.

Je mag voor deze zomerkoe een bestelling plaatsen, maar is zeker niet noodzakelijk. Er is genoeg, maar OP = OP.

Wil je een zak gehakt van 5 kilo? Dan graag vooraf reserveren. Uiterlijk voor dinsdag 5 juli 20:00 uur.

Heb je speciale wensen, laat het weten, dan kijken wij wat de mogelijkheden zijn.

Wil je een bestelling doorgeven van onze zomerkoe, app 06-25.27.33.13 of mail het even.

## Voorraad in de vriezer

De lijst met onze voorraad in de vriezer, is te vinden op de website. Maar je kan ook op de knop klikken voor de directe link.

Wil je langskomen om wat te kopen, bel of app dan even van te voren. Ik ben niet altijd thuis en onze vriezer is niet vrij toegankelijk.

[Klik hier](#)

## Recept

### Pulled Beef uit de oven

Recept van onze vaderdagpakket

#### Bereiding

1. Doe de uit, chilipeper en knoflook in een grote schaal.
2. Voeg de cayenne peper een een scheut olijfolie toe en meng door elkaar.
3. Roer de worcestershiresaus en de BBQ-saus er door heen.
4. Neem de ribblappen en leg ze in het mengsel. Zorg dat de ribblappen rondom bedekt zijn. Laat het mengsel minimaal 3 kwartier marineren.
5. Verwarm de oven voor op 150 graden.
6. Verwarm de braadpan met een goede scheut olie en bak het vlees om en om bruin.
7. Voeg het overgebleven marinade ook toe.
8. Blus het af met de runderbouillon. Recept van runderbouillon kan je vinden in onze 1ste nieuwsbrief.
9. Doe de deksel op de pan en zet de pan voor 3 uur in de oven. Kijk tussendoor wel even of er nog vocht in de pan zit. Het mag niet droog koken.
10. Het vlees is gaar als je het met 2 vorken uit elkaar kan trekken in draadjes.

Tip: bak het vlees nog even in een loeihete pan met wat extra BBQ-saus. Zo wordt het vlees lekker sticky.

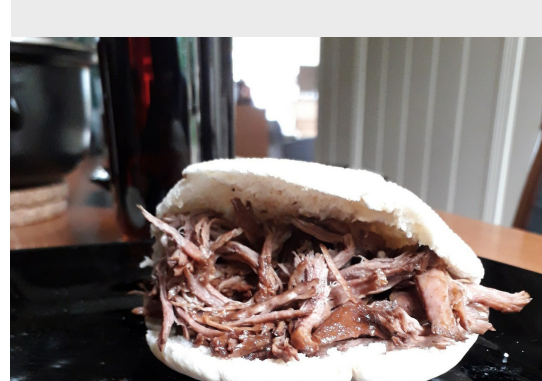
Eet smakelijk!

### Ingrediënten

- 1 ui - gesnipperd
- 2 chilipepers of jalapeno - dunnen ringetjes gesneden
- 2 teentjes knoflook - geperst
- 1 tl cayenne peper
- 2 el worcestershiresaus
- 250 ml BBQ-saus
- 1 kg ribblappen
- 350 ml runderbouillon

Zelf toevoegen:

- olijfolie
- braadpan geschikt voor oven
- oven



## Stuur jouw recept in!

Heb jij een heerlijk recept met rundvlees?

Een (geheim) familie-recept?

Te bereiden op het fornuis, oven of BBQ?

Stuur hem in. Wie weet staat jouw recept de volgende keer wel in de nieuwsbrief.

## Nieuwsbrieven

Onze eerdere nieuwsbrieven teruglezen?

Klik op de link hiernaast.

[Klik hier](#)

## Koetjes en kalfjes



Zaterdag 11 juni was het de beurt aan de 2de groep. Ook zij mochten op vakantie.

Zo zijn er een aantal moeders met dochters naar natuurgebied het Paardegat gegaan. Het gebied waar onze

Natuurgebied Klaasjeswater werd alleen nog maar bewoond door moeders met zonen. Daar is nu een belangrijke wijziging geweest. Onze dekstier mag daar nu de baas uithangen. Met een aantal moeders met zonen, mocht hij nu ook eindelijk

naar buiten.

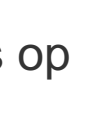
En in natuurgebied De breede Gooi zijn nog 2 moeders met dochters toegevoegd aan de kudde.

Gelukkig is de kalverij van dit seizoen weer klaar. Wij gaan ook vakantie houden. Voor ons betekent dat we niet meer hoeven op te blijven tot 00.00 uur om te gaan kijken in de stal. Dat we om 03.00 uur niet meer uit bed hoeven om te kijken. Nee, wij bepalen nu zelf of we eerder naar bed willen. Verder blijven we wel actief. We gaan gewoon naar ons werk en zullen ook het voer voor van de winter weer binnen moeten halen.

Het resultaat van de bevallingen is enorm meegevallen. Van de 52 drachtige koeien, lopen er nu 51 kalfjes bij. Een hoge score. Dit is mede gekomen omdat wij 3 levende 2-lingen hebben gehad.

Helaas heeft moeder Elisabeth de bevalling niet overleefd en spijtig genoeg is haar kalf Lonely een paar dagen erna ons ontvallen.

Vind ons op



De Beestenboel van Verweij

Westdijk 8

3247 LM Dirksland

06-25.27.33.13

av@arieverweij.nl

Deze e-mail is verzonden aan {{email}}. • Als u geen e-mails meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier](#) afmelden. • U kunt ook uw [gegevens](#) inzien en [wijzigen](#). • Voor een goede ontvangst voegt u [av@arieverweij.nl](mailto:av@arieverweij.nl) toe aan uw adresboek.

