

# Nieuwsbrief

Koeienpraat 03 van d.d. 28 april 2022

## Welkom

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

## Ons rundvlees - pakketten



Voor mei staan er weer 2 koeien op de planning voor pakketten. Dit is de **laatste mogelijkheid voor de zomerstop!!!** Daarna zal het medio november worden voor de pakketten. Dus vul je vriezer nog voor

deze zomer.

Voor beide data kan er nog gereserveerd worden.

Wilt u ook een pakket of een half pakket reserveren, dan kunt u dat doen door:

- whatsappen naar 06-25273313
- bellen naar 06-25273313
- email naar [av@arieverweij.nl](mailto:av@arieverweij.nl) (beantwoorden deze email)

## Agenda

### Mei

**7 mei 2022**  
10.00 - 20.00 uur  
Verkoop vanuit de vriezer

**12 mei 2022**  
18.00 - 19.00 uur  
Ophalen van de bestelde pakketten  
Hiervoor kan nog worden gereserveerd.

**19 mei 2022**  
18.00 - 19.00 uur  
Ophalen van de bestelde pakketten  
Hiervoor kan nog worden gereserveerd.

## Extra verkoopmomenten



Wil je graag een stukje vlees kopen, bel dan even of er iemand thuis is. Het zou jammer zijn dat je voor niks komt.

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

En natuurlijk zijn er de spontane momenten. Als het ineens lekker BBQ-weer is, of een tourtocht over de dijk. Als het "druk" is met fietsverkeer of zomaar. Op die momenten zet ik de vlag boven aan de oprit. Kom dan rustig naar beneden rijden, ik ben er.

De zaterdag voor moederdag (7 mei) zet ik ook de vlag buiten. Van 10.00 tot 20.00 uur ben ik aanwezig. Dus ...

- wil je haar verwennen met ontbijt op bed met heerlijk **runderrookvlees**?
- wil je een mals **biefstukje** voor haar bereiden?
- wil je gezellig tafelen en zoek je nog een **gourmetschotel** met luxe soorten rundvlees?
- wil je de bbq aansteken en wil je nog heerlijk **BBQ-vlees**?

## 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.

[Klik hier](#)

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.

## Recept

### Entrecote als braadstuk

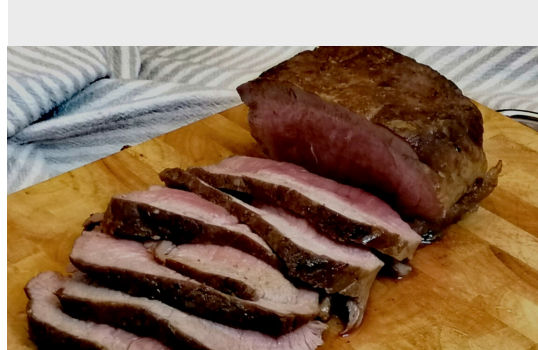
#### Bereiding

1. Snijd de entrecote kruislings op de vetkant in, maar snijd hem niet door.
2. Meng de kruiden en smeer hier het vlees mee in. Dek het vlees af en laat een half uurtje op temperatuur komen.
3. Verhit een pan met dikke bodem tot deze zeer heet is. Bestrooi de entrecote met zout naar smaak. Leg het vlees er op de vetkant in en laat dit zonder te verschuiven 5 minuten op een half hoog vuur uitbakken.
4. Draai het vlees om, zonder erin te prikken en bak het aan alle kanten even aan. Leg het vlees met de vetkant naar boven in de pan en steek de vleesthermometer er midden in.
5. Zet nu de pan in een voorverwarde oven van 180 graden of zet het vuur laag en leg de deksel schuin op de pan. Houd de thermometer in de gaten, de kerntemperatuur moet 50 graden zijn. Haal het vlees uit de pan en dek dit af met aluminiumfolie.
6. Schud het meeste vet uit de pan en voeg een half glas warm water toe. Roer de aanbaksels goed los. Voeg er de wijn of port aan toe en kook even door.
7. Neem een half glas water en los daar de maizena in op. Roer goed door. Schud nu al roerend bij beetje dit mengsel in de jus tot de gewenste dikte is bereikt. Breng verder op smaak met peper en/of zout. Schenk het eventuele braadvocht van het vlees dat op het bord ligt, bij de jus en kook even mee door.
8. Leg de entrecote als braadstuk op een plank en snijdt deze met een zeer scherp in plakjes. Serveer samen met de jus.

Eet smakelijk!

### Ingrediënten

- stuk entrecote van minimaal 1 kilo
- 1 tl zwarte peper
- 2 tl paprikapoeder
- ½ tl knoflookpoeder
- ½ tl gemberpoeder
- ½ tl korianderpoeder
- ½ tl gedroogde dille
- zout
- 1 glas rode port of wijn
- 1 eetl maizena



### Stuur jouw recept in!

Heb jij een heerlijk recept met rundvlees? Een familie-recept? Op kookstel of BBQ?

## Koetjes en kalfjes



Ja hoor, na 5,5 week wachten, hadden we daar eindelijk weer een kalfje. Na 297 onnodig ritjes naar de stal, konden we extra gaan. Kalfje Leon had onze zorg extra hard nodig.

En toen was het met Pasen volle maan. We werden verrast met 2 stiertjes en een meisjes 2-ling. Ons 3de setje dit seizoen.

Ook heeft de jaarlijkse APK keuring plaats gevonden. Alle koeien en dekstieren werden gecontroleerd door de hoefbekapper. En omdat ze dan toch vast stonden in de bekapbox, konden wij de ontbrekende oormerken weer inknippen en iedereen voorzien van vliegenflappen. Ook de staarten zijn weer netjes ingekort.

In mei gaat ook het weideseizoen weer van start. Als alles volgens planning verloopt, zal vanaf zaterdag 14 mei de natuurgebieden weer worden bewoond. Een deel van de koeien met kalfjes gaan dan 24/7 naar buiten. Zij zullen tot medio half oktober in de gebieden verblijven.

## 8 mei Moederdag

### Koeienkeukenschort

Hoe leuk is dat? Een koeienkeukenschort met foto's van onze eigen koeien!! Verkrijgbaar in 1 maat en leuk om te geven met moederdag.

Onze koeienkeukenschort kost € 19,95. Exclusief verzenden.



### Gourmetschotel

Er zijn nog enkele gourmetschotels op voorraad. De schotel bestaat uit:

- tartaar balletjes
- beefburger balletjes
- rundersnitzel
- rosbiif
- saté american roast (van hollands biefstuk)
- rundershoarma (van kogelbiefstuk)

De gourmetschotel weegt tussen de 1100 en 1200 gram en kost € 25,50 per stuk.

Reserveren mag, want OP = OP.

Vind ons op



De Beestenboel van Verweij  
Westdijk 8  
3247 LM Dirksland  
06-25.27.33.13  
[au@arieverweij.nl](mailto:au@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.

