



Nieuwsbrief

Koeienpraat 04 van d.d. 28 mei 2022

Welkom

Welkom {{voornaam}} bij onze nieuwsbrief over lekker vlees. Maar ook over 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.

Ons rundvlees - pakketten



Het vleespakketten seizoen zit er weer op. Voor nu houden we een zomerstop. Wij streven ernaar om in november weer pakketten te hebben. Maar daarover later meer.

Agenda

Juni

11 juni 2022
2de groep koeien naar buiten

18 juni 2022
Vaderdagverkoop gaat op afspraak. Omdat onze dochter meerijdt met de truckrun gaan we af en toe even zwaaien.

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 de lijst vindt met de voorraad in onze vriezers.

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

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

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

Runderwang met irish stout

Recept van Patty Hornsveld-Wageveld

Bereiding

1. Snijd de runderwangen in blokjes.
2. Kruid ze met peper en zout en bestrooi met de bloem.
3. Braad de blokje runderwangen aan in de hete boter met olie.
4. Voeg de spekjes toe.
5. Bak even op middelhoog vuur tot het wat bruin is.
6. Voeg de uien en de prei toe en bak nog even mee.
7. Voeg het bier toe en laat het even inkoken.
8. Voeg de runderbouillon toe.
9. Zet het geheel in een voorverwarme oven op ong. 170 graden voor 3 uur (iedere oven is anders, het vlees moet lekker mals zijn)

Serveer met aardappelpuree gemaakt van kruimige aardappels, roomboter, volle melk, slagroom en wat zout. Het is heerlijk om hier 5 bosuitjes doorheen te snipperen.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

- 1,5 kilo runderwangen
- 500ml Irish stout of Guinness
- 2 el bloem
- 150 gram gerookte spekblokjes
- 2 gesnipperde uien
- 1 prei in ringen
- 330 ml runderbouillon
- zout
- versgemalen zwarte peper
- roomboter
- olie



Stuur jouw recept in!

Heb jij een heerlijk recept met rundvlees? Een (geheim) familierecept? Te bereiden op het gasstel of BBQ? Stuur hem in. Wie weet staat jouw recept de volgende keer wel in de nieuwsbrief.

Koetjes en kalfjes



Op 14 mei werden alle 3 de natuurgebieden weer bewoond. Marquis loopt weer in het Paardegat met zijn vrouwen en ditmaal met de dochters. In Klaasjeswater vinden wij moeders met hun zonen. En in de Breede Gooi lopen de pubermeisjes. Half juni mag de 2de groep naar buiten. Orel gaat dan naar Klaasjeswater en de overige koeien met kalfjes worden dan verdeelt.

Waarom in twee groepen? In verband met de broedende vogeltjes mag er maar een beperkt aantal dieren naar de gebieden. Vandaar dat in juni de 2de groep mag.

Met de kalverij loopt het rustig door. Op dit moment zijn er nog 3 koeien van de 52 die nog moeten kalveren. Wij hopen echt dat het geen maand meer gaat duren. Af en toe op tijd naar bed of een nacht doorslapen zou erg welkom zijn.

19 juni Vaderdag

Vleesplank

De **vleesplank** bestaande uit een stukje rosbief, 2 tartaartjes, 2 luxe vleesschnitzels en een haasbiefstukken. Luxe vleessoorten op een beuken houten plank. Prijs € 45,50

Eigen plank samenstellen? Ja hoor, doen we ook. Laat het maar weten.



Koeienkeukenschort

Hoe leuk is dat? Een **koeienkeukenschort** met foto's van onze eigen koeien!!

Verkrijgbaar in 1 maat en leuk om te geven met vaderdag.

Onze koeienkeukenschort kost € 19,95. Exclusief verzenden.



Pulled Beef pakket

Een compleet pakket om zelf **PULLED BEEF** te maken. Naast 1 kilo erbijlappen hebben wij alle ingrediënten erbij gedaan in het pakket. Inclusief het recept.

Zelf nog toevoegen: oven, braadpan en een beetje olie voor in de pan.

Leuk om aan vader te geven of om het te maken voor vader.

Het complete pakket kost € 22,50.

Ook leuk om als verjaardagscadeau weg te geven.



Gourmetschotel

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

- tartaar balletjes
- beefburger balletjes
- rundersnitzel
- rosbief
- 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

Deze e-mail is verstuurd 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 toe aan uw adresboek.

