

# Nieuwsbrief

Koeienpraat 07 van d.d. 28 augustus 2022

## Welkom

Welkom {{naam}} bij onze nieuwsbrief over lekker vlees. Maar ook over het verloop van de zomervakantie van onze koeien.

Heb je na het lezen nog tips of op- en aanmerkingen, laat het me gerust weten.

## Nazomermarkt Melissant



Zaterdag 3 september is er een nazomermarkt bij "De Huiskaemer" in Melissant.

Ook wij zullen daar staan om ons rundvlees te verkopen. En dat niet alleen ....

Wij gaan daar ook beefburgers bakken voor een heerlijk broodje beefburger. Kom je ook langs op de Noorddijk 10A?

## Extra verkoopmomenten



Wij zijn open op afspraak (bel of app 06-25273313), 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

### September

**3 september 2022**

10.30 - 15.30 uur  
Nazomer markt & open dag 'De Huiskaemer'  
Noorddijk 10A  
Melissant

**29 september 2022**

18.30 - 20.30 uur  
Zomerkoe  
Verkoop van verse producten gerelateerd aan de zomer, makkelijk eten en bbq.  
En natuurlijk een nieuwe voorraad beefburgers!

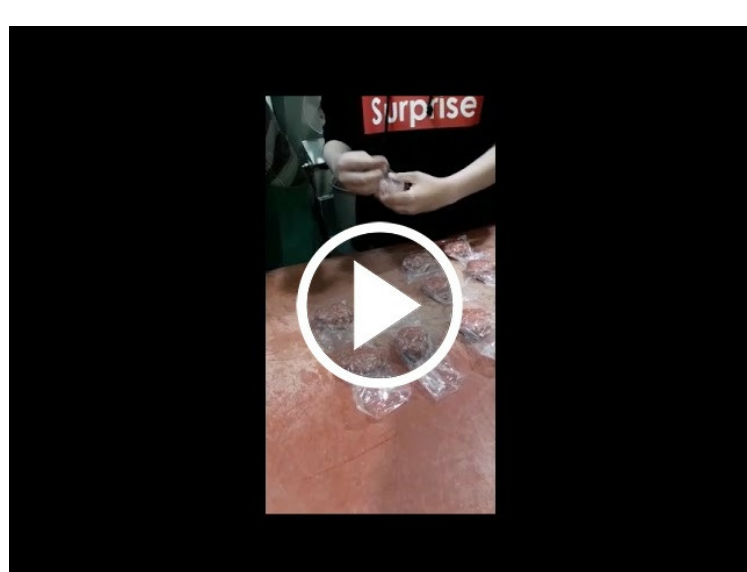
Meer info later via de website en Facebook.

## Betalen

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

Geen pin aanwezig

## Beefburgers



Dat niet 1 jaar hetzelfde is, blijkt wel weer. Zomer '21 had wat meer regen en het was zeker niet zo heet. De BBQ werd minder vaak aangestoken en dat is deze zomer wel anders gebleken. Want onze beefburgers zijn de deur uitgevlogen.

Voor de markt op 3 september hebben we nog wat gereserveerd. De nieuwe burgers komen eind september weer.

Maar .... gelukkig hebben we nog wel de beefburgers XL. Deze wegen 160 gram per stuk i.p.v. 100 gram.

## Voorraad in de vriezer

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

[Klik hier](#)

We hebben geen vaste openingstijden voor de verkoop van ons vlees, omdat onze dag nooit hetzelfde verloopt. App of bel (06-25273313) van te voren even, zodat je zeker weet dat er iemand je kan helpen.

## Recept

### COTE DE BOEUF op de BBQ

Recept van Cobie en Dik van Huizen

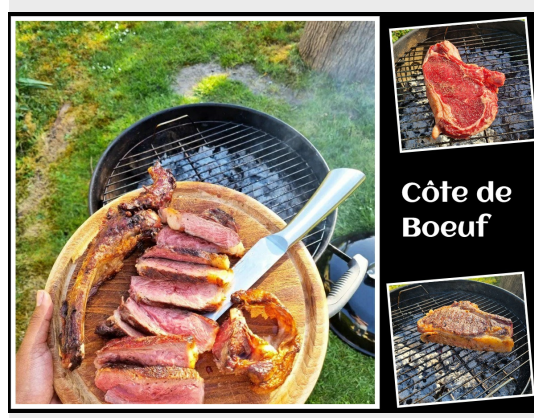
#### Bereiding

1. Haal de Côte de boeuf minstens 2 uur van te voren uit de koelkast!
2. Stooi naar smaak, peper en zout op de Côte de Boeuf.
3. Smeer het vlees in met olie.
4. De BBQ goed verwarmen.
5. Leg de côte de boeuf op het rooster en braad het aan. Regelmatig keren.
6. Vervolgens laten nagaren met de deksel op de BBQ. Ca. 10 minuten is raw, 15 minuten is medium en 20 minuten is welldone. Dit is afhankelijk van de temperatuur van de BBQ en de grote van het stuk vlees.
7. Pak het vlees in aluminiumfolie en laat hem ongeveer 10 minuten rusten voordat je er mooie plakjes van snijdt.

Eet smakelijk!

#### Ingrediënten

- Côte de Boeuf
- Peper
- Zout
- Olie
- BBQ



## Stuur jouw recept in!

Heb jij een heerlijk recept met rundvlees?

Een (geheim) familierecept?

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



Onze koeien zijn nog steeds met zomervakantie. Inmiddels hebben ze al vele kilometers afgelegd door de gebieden. Het grasaanbod wordt wel minder. Door de droogte groeit er niks. Zeker niet in de gebieden waar de grond schraal en arm is. Natuurgebied Klaasjeswater staat er het slechtst bij. In overleg met SSB mogen we bijvoeren. En de koeien weten het. Al staan ze helemaal aan de andere kant van het gebied, zodra ze de shovel de dijk op horen gaan, dan rennen ze naar de brug. Om vervolgens voor het hek te gaan staan .....

Niet zo heel erg handig, omdat het hek dan niet open kan. Dus wij moeten al met zijn 2en er naar toe om het voer in het gebied te krijgen.

## Back to school



Kan je niet genoeg krijgen van koeien?

Dan hebben we ook nog 2 hele leuke notitieboekjes voor je. Een lastige keuze, want neem je die met een schattig kalfje Gaby of met de 2 nieuwsgierige koeien Petra en Judith? Of toch allebei?

De notitieboekjes zijn in A5-formaat met harde kaft, 160 bladzijde en gelinieerd en kosten € 8,00 per stuk. Versturen is ook mogelijk, dit kost € 4,25.

Vind ons op



De Beestenboel van Verweij

Westdijk 8

3247 LM Dirksland

06-25.27.33.13

au@arieverweij.nl