

# Nieuwsbrief

Koeienpraat 02 van d.d. 28 maart 2022

## Welkom

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

### April / Mei

**14 april 2022**

18.30 - 20.30 uur

Zomerkoe

Verkoop van verse producten gerelateerd aan de zomer, makkelijk eten en bbq.

**16 april 2022**

9.00 - 20.30 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.

## Zomerkoe

DE BEESTENBOEL VAN VERWEIJ  
WhatsApp 06-25273313  
Facebook - Messenger  
Email: [av@arieverweij.nl](mailto:av@arieverweij.nl)

**VERS VLEES VERKOOP**  
Diverse BBQ producten te koop in vorm van:  
• Deurburgers  
• Deurburgers XXL  
• Dierdenoed  
• Dierdenoedvlees  
• T-bone steak  
• Bone-in  
• Entrecôte stuk  
• Brando  
• Tomatenvlees  
• Smout ribs  
• T-bone  
• Gehakt per 500 gram  
• Runderbiefstuk  
• Runderbiefstuk  
• T-bone  
• Steak

**Alleen op bestelling:**  
Gehakt, stuk van 5 kilo  
€ 15,00  
(bestellen tot 11 april 20.00 uur)

**BAVELLE**  
**WANG**  
**PICANHA**  
**ROSBIFF**  
**SMOUT RIBS**

**WAAR?**  
**WESTDIJK 8 DIRKSLAND**  
In het centrum van 1833

**ZIE ONZE WEBSITE VOOR DE ACTUELE VOORRAAD**  
[www.debeestenboelvanverweij.nl](http://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 bestellen, maar is zeker niet noodzakelijk. Er is genoeg.

Wil je een zak gehakt van 5 kilo? Dan graag opgeven voor maandag 11 april 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.

[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

### Verweijballetjes in zoetzure saus

Recept van Margré Maliepaard

#### Bereiding

1. Meng het gehakt, het ei en de kruiden en vorm kleine balletjes.
2. Bak ze aan in de wok.
3. Voeg daarna de gesneden ingrediënten (ui, knoflook, paprika en champignons) toe.
4. Maak intussen de zoetzure saus in een apart pannetje, door alle ingrediënten (suiker, tomatenpuree, azijn, water, zout en peper - zonder de maïzena) goed door elkaar te roeren.
5. Maak de maïzena aan met wat water.
6. Als de zoetzure saus kookt, al roerend de aangemaakte maïzena toevoegen.
7. Nog even zachtjes laten koken tot het wat dikker is.
8. Daarna de saus bij de balletjes en groenten gieten.
9. En nog even doorwarmen

Evt kun je nog ananas, perzik of rozijnen toevoegen. Heerlijk met rijst of bij de zaterdagse frieten

Eet smakelijk!

### Ingrediënten

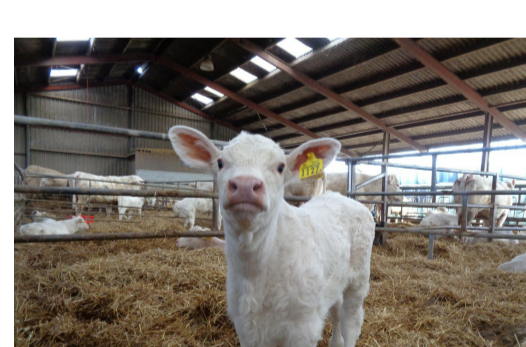
- 500 gram gehakt
- gehaktkruiden naar smaak
- 1 ei
- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- 1 paprika stoplicht
- 1 doosje champignons
- 180 gram kristalsuiker
- 1 blikje tomatenpuree
- 100 ml azijn
- 500 ml water
- 2 eetlepels maïzena
- zout en peper naar smaak



### Stuur jouw recept in!

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

## Koetjes en kalfjes



Schreef ik de vorige keer nog dat de koekalverij gestaag zijn gang gaat. Kan ik nu melden dat het eigenlijk wel op zijn gat ligt. Van de 14 kalfjes waar wij vorige maand nog over hadden, verwachten wij er nu nog 13. Je leest het goed. Er is maar 1 geboorte geweest. En dat was Lente op 4 maart.

En als je dan na een aantal intensieve maanden in een soort van rust komt, dan saant de vermoeiheid toe. Nog steeds kijken wij om de 3 uur. Zowel dag als nacht. En telkens vind je

niks en zie je ook geen koe met bevallingsverschijnselen. Ook de volle maan van 10 dagen geleden, had geen invloed op de drachtige dames.

En dan moet je er voor waken, dat je niet gaat verslappen.

Nu maar hopen dat wij met de volgende nieuwsbrief kunnen melden, dat er toch weer een aantal kalfjes bij zijn gekomen.

## Uniek cadeau



Ben je op zoek naar een uniek cadeau?

Dan zit je bij ons goed. Wat denk je van een heuse

#### koeienkeukenschort

van foto's van onze eigen koeien!! Verkrijgbaar in 1 maat en geschikt voor dames en heren. Onze koeienkeukenschort kost € 19,95. Exclusief verzenden.

Uniek cadeau voor elk feestje. Zoals opening BBQ seizoen, verjaardag, trouwdag, moederdag (8 mei) of vaderdag (19 juni). Leuk om te geven of om jezelf cadeau te doen.

Bedankt voor je foto Maurice.

Vind ons op



De Beestenboel van Verweij  
Westdijk 8  
3247 LM Dirksland

06-25.27.33.13

[av@arieverweij.nl](mailto:av@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](mailto:av@arieverweij.nl) toe aan uw adresboek.

