



BOERDERIJWINKELLIJST

De Paaseditie 2022

Maak de Paasdagen
nog lekkerder
met verse producten
van het land





Ut Eierkapelke

Kakelverse eitjes nodig voor op het paasmenu? Bij het altijd gezellige Ut Eierkapelke aan de Bloemerstraat 8 in Nederweert koop je dagelijks verse bruine en witte scharreleieren die op duurzame wijze zijn gemaakt.

Landbouwbedrijf Grooten

Een eitje met Pasen mag natuurlijk niet ontbreken. Helemaal niet als ze in een leuke kleur zijn. Bij de boerderijwinkel van landbouwbedrijf Grooten aan de Heihoven 2 in Heerlen verkopen ze scharreleieren in allerlei kleuren en verschillende maten. Maar ook voor een wit ei kun je bij hun terecht.



BOERDERIEJWINKEL DE BIEZAAK

Boerderiejwinkel De Biezaak aan de Schoolstraat 18 in Häör verkoopt heerlijke streekproducten die met liefde zijn gemaakt. Wie zij zijn en wat ze voor Pasen doen, leggen ze graag op een unieke manier uit.

Koom d'r in, Hie maakt me tied
Dan sjtil ig diene hòngger
Mit greunte ,eikes, lekker fruit
De Biezaak is biezònger

Hie waard gekakeld, Och waat sjoon
Wat is hie vääol variatie
Ech , deze winkel zörgt absoluut
Veur de maag en ein gooj relatie

Veur Paose sjokolaat van hie
Likeur, honing, wien en beer
En alles in Limburgse sfeer
Tis neet wied, en doe waers bliej





Fruitbedrijf Huids

Een keer iets anders dan een sapje of wijntje bij het eten? Dan biedt Fruitbedrijf Huids in Berg en Terblijt een heerlijk alternatief. Hun eigen sprankelende appelcider en appelsprankel past vrijwel bij ieder gerecht. Bestellen kan bij de winkel of via de website www.fruitbedrijfhuids.nl.

De Fruitboerderij

Een lekker en gezond sapje kan altijd met Pasen! De Fruitboerderij in Baarlo maakt zoete perensap van de Williams peer met een vleugje Elstar-appelsap, zonder toevoegingen. Omdat de perensap troebel is bevat het vezels, flavonolen en anthocyanen, wat bijvoorbeeld de darmwerking ondersteunt, helpt bij insulineresistentie en de weerstand bevordert. De sappen zijn zowel in de winkel als online te koop. Kijk op www.fruitboerderij.com.



RECEPT

Frisse paassmoothie wortel, aardbei & appel

Benodigdheden 4 stuks:

- 4 wortels
- 4 Elstar appels
- 20 aardbeien
- 800 ml Boerenyoghurt (of water)
- Munt voor garnering
- 4 Feestelijke glazen
- Blender

Bereidingswijze:

1. Was de aardbeien en wortels goed
2. Rasp de wortel of gebruik wortel julienne.
3. Schil de appels en verwijder het klokhuis
4. Snijd de appels en aardbeien zodat deze beter in de blender gaan.
5. Doe de wortels, appels en aardbeien in de blender en voeg de boerenyoghurt of het water toe.
6. Doe de deksel op de blender en blend het net zo lang tot het een gladde smoothie wordt.
7. Verdeel de smoothie over de glas en garneer eventueel met wat fruit of munt





Oppe Haes

Een koninklijke maaltijd kan bij Pasen niet ontbreken. En ze zijn weer volop verkrijgbaar. Heerlijke verse asperge., Geteeld met passie en dat proef je! Vanaf april tot eind juni kunt u dagelijks terecht bij Aspergeboerderij Oppe Haes, Eind 4 in Roggel. Ook kun je er terecht voor leuke recepten. Vind alvast smakelijk inspiratie op de volgende pagina.

Peeters Asperges

Het witte goud komt weer van de velden en is natuurlijk om te eten tijdens de Paasdagen. Bij Peeters Asperges aan de Baarloseweg 15a in Helden kun je naast witte ook groene en paarse asperges krijgen. Daarnaast zijn hier onder andere ook bitterballen, soep, broodje en ijs met asperges te krijgen. Voor iedere gang een lekker hapje. Bekijk voor de openingstijden op www.peetersasperges.nl



Raedts Aardappelen

Aardappelen kunnen natuurlijk altijd! Maar al eens gedacht aan het combineren van asperges met frietjes. De verse friet gemaakt van de aardappelen van Raedts in Sevenum is verkrijgbaar in hun Pieperhut aan de Helaveenseweg 15. Ook uit de oven of airfryer smaken deze frietjes heerlijk.

RECEPT

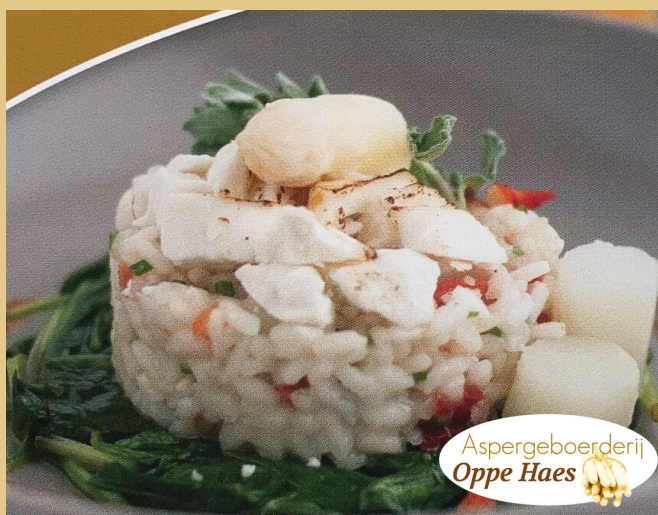
Aspergerisotto met tomaat en spinazie

Bereidingswijze:

1. Schil de asperges en snijd ze in stukjes van ongeveer 2 cm
2. Leg de asperges in een pan en voeg water toe zodat de asperges net onder water staan. Voeg een snufje zout toe
3. Breng het water aan de kook, laat het 5 min. zachtjes doorkoken, haal de pan van het vuur en laat nog 15 min. doorgaren
4. Doe een scheutje olie in een pan
5. Bak de gesnipperde ui en knoflook aan
6. Voeg de risotto en 125 ml witte wijn toe
7. Roer 2 min. tot de wijn is verdampt
8. Maak 600 ml groentebouillon, voeg dit op gematigd vuur regelmatig toe. Blijf 16 tot 18 minuten continu roeren tot het vocht is verdampt
9. Meng de asperges, spinazie en tomaatjes door de risotto
10. Bak het op middelmatig vuur tot de spinazie is geslonken
11. Breng het geheel met peper en zout op smaak en roer tot slot de geitenkaas er doorheen

Benodigdheden:

- 1,5 kilo asperges
- 1 ui
- 600 ml groentebouillon
- 1 a 2 teentjes knoflook
- 250 gram risottorijst
- 300 gram verse spinazie
- 200 gram cherrytomaatjes
- 125 ml droge witte wijn
- 150 gram zachte geitenkaas
- 2 tl oregano
- peper en zout
- 30 ml olijfolie



Aspergeboerderij
Oppe Haes



Manders aardbeien

Wie houdt er nu niet van een lekkere aardbei? Lekker op een beschuitje, door de yoghurt of bijvoorbeeld als toetje met een bolletje ijs. Vanaf 10 april zijn deze weer verkrijgbaar uit de fruitautomaten van Manders aardbeien. Deze staan op de De Berckt 12b in Baarlo en Rooth 19 in Maasbree.

Fruitbedrijf Van Cleef

Zoete kersen, Elstar appels en peren. Voor lekker vers fruit van het land kun je terecht bij Van Cleef fruitbedrijf aan de Meelderbroekweg 2 in Belfeld. Naast het fruit, verkopen ze ook zelfgemaakte fruitproducten zoals jam, siroop en likeur. Lekker voor bij de paasbrunch. Het bedrijf is van maandag t/m zaterdag geopend. Bekijk de openingtijden www.fruitbedrijfvancleef.nl.



RECEPT

Fruitige trifle met kersenlikeur

Bereidingswijze:

1. Stamp de bastognekoeken tot een fijn kruim
2. Voeg een beetje kersenlikeur - of siroop toe en meng dit door het kruim
3. Snijd 2/3 van het fruit in grove stukken
4. Tijd om op te bouwen! Leg eerst een laagje van het bastognekruim in het glas.
5. Voeg daarna een laagje gemengd rood fruit toe.
6. Vervolgens een lekker laagje witte chocolademousse.
7. Doe dit vervolgens een aantal keer totdat je glas bijna vol is.
8. Top het af met het overgebleven rood fruit.
9. Zin in nog een beetje extra likeur of siroop, sprenkel er dan nog wat overheen.
10. Schaaf witte chocola over het fruit
11. Maak het af met een blaadje munt.
12. Heb je nog wat bastognekruim over, kan dit er natuurlijk nog lekker overheen.

Benodigdheden 4 stuks:

- Bastogne koken
- 300 gram witte chocolademousse
- Aardbeien
- Blauwe bessen
- Kersen
- Frambozen (eventueel)
- Witte chocola
- Kersenlikeur (of siroop)
- Feestelijke glaasjes





Toys agrarisch speelgoed

Nog op zoek naar een origineel cadeau voor onder de paastak? T-Toys in Eijsden is allerlei agrarisch speelgoed te vinden. Op afspraak kun je langs bij de winkel aan de St. Jozefstraat 80.

Van der Hulst Rozenkwekerij

In het voorjaar is het tijd om weer meer kleur in je huis te brengen. Ook tijdens Pasen. Bij Van der Hulst Rozenkwekerij aan de Hazenkampweg 25 in Meterik kun je terecht voor mooie rozen in diverse kleuren en creaties.





SUPPORT YOUR LOCALS

Naast de bedrijven en producten die in deze Paaseditie van de boerderijwinkellijst staan, zijn er natuurlijk nog veel meer overheerlijke en leuke producten bij onze boeren en tuinders te vinden. Benieuwd wat er nog meer in onze regio te verkrijgen is? Kijk dan op www.lltb.nl/support-your-locals

VROLIJK PASEN!