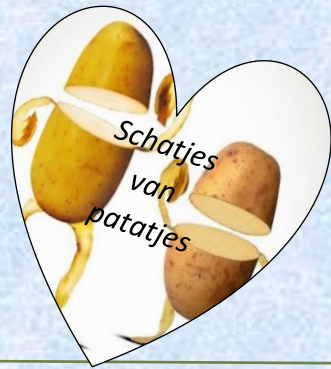


# De WIMPSCHRANS HOEVE



NOVEMBER  
2023

## Wimpschranshoeve goes...

### Pural petit beurre

Breton à 5.45€



Grand'olio  
extra vierge  
olijfolie  
fruitig 1l



15.50 €



Bioferme  
broodkaas à  
19.00 €/kg



Kaaskroketten 6 x 65 gr

6.95 €  
660 gram



karine & jeff  
ratatouille  
mit olivenöl

Trafo  
Bio chips extra  
virgin olijfolie  
à 2.99 €



Bio yoghurt  
500 gr  
mager à 2.10 €  
vol à 2.35 €



Bastiaansen  
Gouda kaas jong  
sneetjes 150 gr  
3.65 €



Bastiaansen Gouda  
Kaas jong  
à 15.50 €/kg



Keltisch zeezout fijn 250 gr à 2.50 € **NIUW!**  
Sinaasappeljam zoetstof 235 gr à 4.75 €  
Perzikjam met stevia 235 gr à 4.50 €  
Ossegerookt vlees 100 gr Zwarthof à 40.39 €/kg  
Boerenhesp 100 gr Zwarthof à 28.71 €/kg  
Vleessla Zwarthof 250 gr à 4.95 €

### Gevulde appels met zwarte pens

Spoel 4 **Boskoop**appels en snijd de bodem waterpas. Snijd ook de dekseltjes af en hou ze bij. Verwijder het klokhuis met behoud van de bodem en verbreed de holte voor de vulling. Zet de appels in een beboterde ovenschaal en stop in elke appel een klontje **boter** en plaats het hoedje op de appel. Gaar de appels op 180°C 15 à 20 minuten. Terwijl snipper je **1 ajuin** in julienne. Smelt een klontje boter in een pan en stoof de ui aan. Rits de blaadjes van enkele takjes tijm en stoof samen met de ui. Verwijder het vel/darm van **2 zwarte pensen** en snijd in fijne schijfjes. Doe ze bij de ui en plet het vlees los met een vork. Zet het vuur niet te hoog, het vlees mag niet verbranden. Kruid nog naar smaak met pezo. Neem de ovenschaal met gare appels uit de oven en leg de hoedjes opzij en giet de boter uit de appels. Doe dan de vulling erbij en zet het hoedje terug op de appel. Serveer met bruin brood of eventueel aardappelen.

Boskoop appel -> het ras "Malus Boskoop" betekent eigenlijk 'mooi uit Boskoop' en is een klassieke winterappel. Voor de liefhebber van een zure appel is het een waar genot, uitstekend om te bakken en te conserveren.

### Alle bewaaraardappelen zijn geogst!

**Bintje (bloemig)**  
**Victoria (vastkokend)**  
**Noblesse (vastkokend)**

5 kg = 5.50 €  
10 kg = 10.00 €  
25 kg = 20.00 €  
Losverkoop = 1.20 €/kg

**Corinne (vroegge aardappel, vastkokend),  
nu -30 %!**

Itegemsesteenweg 125 – 2270 Herenthout / Guy Van Bedts 0474/745186

[www.wimpschranshoeve.be](http://www.wimpschranshoeve.be) / [guy.van.bedts@telenet.be](mailto:guy.van.bedts@telenet.be) / [Facebook](https://www.facebook.com/wimpschranshoeve)

Openingsuren: ma – zat : 8 – 13 uur / 17 – 20 uur zondag : 8 – 12 uur Feestdagen enkel voormiddag!