

NIEUWSBRIEF

Happy country Life

Het echte buitenleven



Wachtend op de lente

Het wordt maar geen lente en daarom maar de lente in huis gehaald. Van een oud wijnkistje heb ik een lentecompositie gemaakt. Wel even huishoudfolie of ander plastic aan de binnenzijde doen en dan opvullen met potgrond en in het midden wat zijden cycloampjes toegevoegd. Toegedekt met houtsnippers en klaar!

Het is echt leuk om te zien dat de website van Happy Country Life steeds meer bezocht wordt. Afgelopen periode zelfs door mensen uit de V.S., Spanje, Portugal, Polen en Duitsland.

Ook krijgt mijn ruilbeurs(je) voor dahlialiefhebbers meer en meer vorm in mijn gedachten. Volgende nieuwsbrief meer informatie.

.Hartelijke groet,

Edith Terschegget

WAT IS ER NIEUW?

EDITH'S BLOG

In deze blog schrijf ik allerlei zaken, waarvan ik vind dat ze vermeldenswaardig zijn.

[Edith's blog | Happy Country Life](#)

RECEPTEN

Deze recepten worden door mij gemaakt en gedeeld. En hopelijk inspireer ik jou ook.

[Recepten](#)

[DIEREN OP HET ERF](#)



Wanneer we met een paard aan het trainen zijn, vinden de andere paarden dat heel interessant. Bommel de kat komt ook kijken. Bijzonder hoe alles toch zo goed met elkaar omgaat.

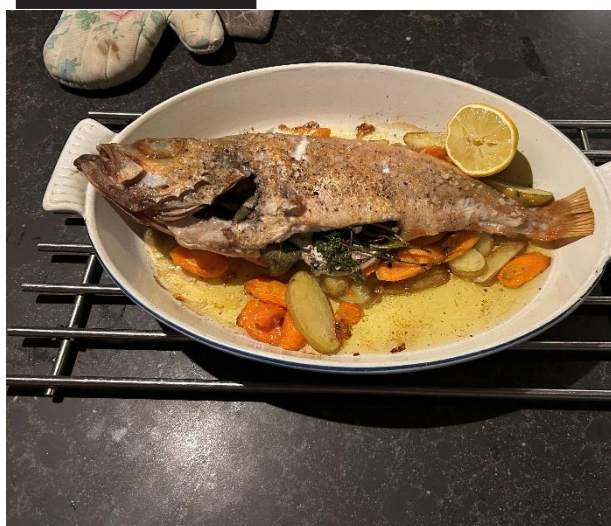
AGENDA

Op **zaterdag 12 april a.s.** organiseer ik een ruilbeurs (je) voor dahlialiefhebbers. Volgende nieuwsbrief meer.

NIEUWSBRIEF

Happy country Life

Het echte buitenleven



SUCCESSRECEPT:

ROODBAARS UIT DE OVEN

Als we zo'n hele vis in de oven doen, denk ik aan Madeira. Er is daar zo'n ontzettend leuk restaurant naast de overdekte markt in Funchal dat alleen maar dagverse hele vissen op houtskoolvuur heeft. Elke dag is het aanbod anders. We hebben het ons nu gemakkelijk gemaakt en we hebben een hele roodbaars gehaald. De visboer ontdoet de vis van zijn ingewanden en haalt de schubben eraf.

Bereiding:

Warm de oven voor op 200 graden. Schil naar behoefte aardappels en wortels en snijd deze in plakken. Leg deze in een ruime ovenschotel en bestrooi met wat zout en besprenkel met olijfolie. Vul de vis met verse kruiden: peterselie, tijm, salie wat je hebt. Geen verse kruiden? Neem dan oregano, tijm, dille en bestrooi de binnenzijde van de vis. Bestrooi de buitenkant vis met zout en peper.

Giet olijfolie over de vis en zet in de warme oven. Met ongeveer 20 minuten is je gerecht klaar!

Citroentje erbij en sprenkel wat sap over de vis op je bord.



NIEUWSBRIEF

Happy country Life

Het echte buitenleven



VREKKENTIP

Echt al jaren knip ik de tubes door wanneer je er niets meer uitkrijgt.

Het is ongelooflijk om te zien dat je dan soms nog dagen een crème uit de verpakking haalt.



Eerst knip je de tube door en daarna schuif de delen weer in elkaar. Zo droogt de crème ook niet uit.



BANANENCAKEJES

Er lagen wat rijpe bananen op de fruitschaal en daar moet je iets mee. Dus bananencakejes gemaakt.

Ingrediënten

3 rijpe bananen
3 eieren
150 gr. zelfrijzend bakmeel
150 gr. zachte roomboter
150 gr. Suiker
1 zakje vanillesuiker
30 gr. Rozijnen
25 gr. Chocola
25 gr. gemengde noten
(Muffinvorm voor 12 muffins)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden. Klop de boter en de suiker en vanillesuiker. Voeg dan de eieren één voor één toe. Vervolgens voeg je het zelfrijzend bakmeel toe (ik doe het altijd door de zeef). Kloppen tot het een tot een mooi romig geheel is. Met de staafmixer pureer je de bananen. Hak de chocola en de noten fijn. Roer de bananen, chocola en de noten door het beslag.

Zet de muffinvorm in het midden van de oven en bak 30 minuten