

NIEUWSBRIEF

Happy country Life

Het echte buitenleven



De kop is eraf

De eerste nieuwsbrief van Happy Country Life ligt voor je. Het gewenste aantal inschrijvers die hebben aangegeven een nieuwsbrief te willen ontvangen is gehaald. Het afgelopen jaar heb ik elke week één of twee berichten op de website of op social media geplaatst. Het is grappig om te zien hoeveel mensen persoonlijk naar mij reageren op de social media posts. Het wordt allemaal gewaardeerd. Ik heb altijd al gedacht dat mensen het leuk vinden om te zien hoe andere mensen hun leven invullen. En ik deel het graag. Gewone alledaagse dingen die wij meemaken. We houden van lekker eten, de tuin en onze beesten. Alle reuring op het erf is leuk om te delen, vinden wij.

Ik zoek nog naar de juiste mix van de inhoud van de posts die ik deel op Insta en facebook. Maar veel mensen zitten niet op die kanalen en die wil ik wel graag bereiken. Dus dan maar via deze nieuwsbrief! Laat het mij weten als je vindt dat je iets mist of dat ik ergens meer of minder aandacht aan moet besteden.

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



Dieren op je erf zorgen ervoor dat elke dag anders is. Wij hebben kippen, honden, paarden en poezen. Er gebeurt altijd wel wat. De jonge paarden hebben een opleiding nodig en de rest moet in training blijven.

De poezen, die inmiddels al een dagje ouder worden, komen geregeld met een muis of zelfs een rat thuis. Dan ligt er een cadeautje bij de achterdeur.

NIEUWSBRIEF

Happy country Life

Het echte buitenleven



SUCCESSRECEPT: HERTENSTOOFSCHOTEL

Van diverse kanten kreeg ik een compliment over deze stoofschotel. Met de herfst in gedachten en het aanbod van hertenvlees in de winkel is het idee om een hertenstoofpot te maken gauw geboren.

Ergens in mijn mapje (ik scheur namelijk overal lekkere recepten uit) vond ik een oud hertenstoofrecept. Het was een succes en ik deel het graag. De stoofpan heeft uren op de kachel gestaan en het rook heerlijk in huis.

Ingrediënten:

900 gr hertengoulashvlees in stukjes gesneden
100 gr braadboter
50 gr roomboter
2 grote uien (gesnipperd)
2 teentjes knoflook (geperst)
50 gr bloem
1 blik tomatenblokjes
5 jeneverbessen (gekneusd)
2 blaadjes laurier

Zout en peper
1 pot wildfond
1/4 liter zware rode wijn
scheut port
1 winterwortel in stukjes
200 gr champignons
1,5 eetlepel pure chocolade (geschaafd)
1 eetlepel bruine basterdsuiker

Bereiding:

Verhit de braadpan en voeg de braadboter toe en bak het hertenvlees in delen aan. Niet alles tegelijk, anders gaat het koken. Haal steeds het deel vlees dat aangebakken is uit de pan en doe het nieuwe vlees erin.

Fruit daarna de uitjes in de roomboter. Voeg de bloem en de knoflook toe en laat het gaar worden. Voeg het vlees, de kruiden, peper en zout, wildfond, wijn tomatenblokjes en port toe en breng het tegen de kook aan.

Laat het daarna minimaal 3 uur garen (ik heb het lekker de hele middag op de kachel laten staan). Proef of het vlees gaar is en voeg dan de champignons en de wortel toe.

Als de groenten gaar zijn, voeg je de chocolade en suiker toe.

NIEUWSBRIEF

Happy country Life

Het echte buitenleven



PERENJAM

Dat ik hier niet eerder aan gedacht heb: perenjam!

Zeker in het seizoen als de peren in manden uit de boomgaard komen. Onze bomen doen het niet zo goed, maar gelukkig kreeg ik peren van een vriendin.

Het is eenvoudig te maken en door de ingrediënten echt bijzonder van smaak. Dit is een blijvertje. [Lees verder voor het recept.....](#)



SNELLE BOTERKOEK

Zondagmorgen en geen lekkers bij de koffie, dan gauw [een boterkoek](#) gemaakt. Deze is met gesuikerde stemgember, maar dat hoeft natuurlijk niet als je niet van gember houdt. Zonder gember is de boterkoek ook heerlijk. Voor de foto wat herfstige attributen opgezocht.