

# Het Hoekje van de Vrouw

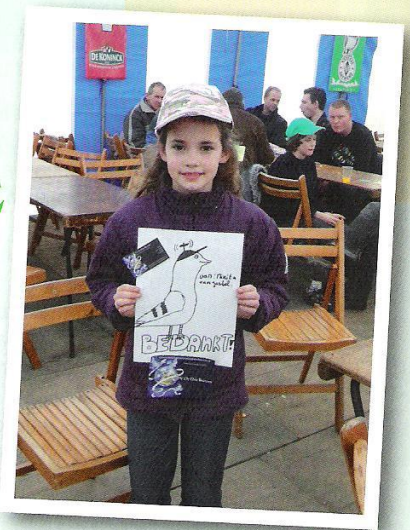
## POSTDUIVENVERENIGING "DE DRIE BEERZEN" HEEFT EEN MODERNE VISIE

Op 27 februari kregen wij tijdens de opendeurdagen het bezoek van een aantal leden van de PV "De Drie Beerzen" uit Oost-, West- en Middelbeers (NL). Zij waren vergezeld van enkele jongeren die ze bij hun hobby betrekken. Eén van de jongeren, Nikita Van Gestel uit Middelbeers, had speciaal voor de gelegenheid een tekening gemaakt met daarbij het prachtige visitekaartje van de vereniging.

Op het kaartje staat gedrukt: "PV De Drie Beerzen, duivensport voor de hele familie: modern, professioneel, gezellig, ontspannend". De vereniging heeft ook een website: [www.postduivenverenigingde-driebeerzen.nl](http://www.postduivenverenigingde-driebeerzen.nl)

Dit vind ik duivensport op haar best, dat noem ik een duivenvereniging met een moderne visie. Proficiat en dank u voor uw bezoek.

Eva Duivin



Nikita Van Gestel uit Middelbeers (NL) was bijzonder trots op de mooie tekening die zij maakte ter gelegenheid van haar bezoek aan het Kweekstation op 27 februari. Dank u Nikita voor uw lieve attentie.

## Salade van geroosterde kerstomaatjes en kip

### Ingrediënten voor 4 personen:

250 g kerstomaatjes,  
2 knoflooktenen (ongepeld),  
1 eetlepel olijfolie,  
1 takje tijm,  
1 gebraden kip,  
100 g rucola,  
2 eetlepels kappertjes (afgespoeld en uitgelekt),  
1 eetlepel balsamicoazijn.



### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de tomaatjes, de knoflook en de tijm in een ovenschaal en overgiet met de eetlepel olijfolie. Zet de schaal 15 minuten in de oven. Verwijder vel en botten van de kip en snijd het vlees in reepjes. Meng in een kom de kip, de rucola en de kappertjes. Laat de geroosterde tomaatjes even afkoelen en knijp voorzichtig in elk tomaatje om wat vocht vrij te laten. Doe de tomaatjes bij het kimpengsel maar laat het kookvocht en de knoflooktenen in de ovenschaal. Gooi de tijm weg. Knijp de twee knoflooktenen uit en roer deze puree door het kookvocht. Voeg de balsamicoazijn toe en meng alles goed. Giet de dressing over de kipsalade, hussel alles goed door elkaar en dien op.

