



## 't Leeuweriksveld



### Week 51/52, 20 december 2017

#### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Prei	't Leeuweriksveld	Zoete bataat	via Udea
Winterpostelein óf raapstelen	„ Rode puntpaprika	via Udea	Rode ui Snippe, N.O.P.
Spruitjes	„	Regenboogpeen	BioRomeo, Ens
Groenlof	„	Walnoten	Jaap van der Vorm, Valthermond
Chinese kool	Reggy Waleson, W'hof, Dronten	Zuurkool	Kramer, Zuid-Scharwoude

**Week 1 verwacht:** Boerenkool, winterpostelein, ...

#### Een terugblik op het jaar

Een heel gewoon jaar op 't Leeuweriksveld. En toch is er zowat elke maand ook weer iets opmerkelijks gebeurd, er volgt nu een kleine bloemlezing:

In **januari** was er misschien de meest bijzondere winterweek ooit: de combinatie van sterke mist, vorst en windstilte maakte van het kale land een betoverde witte wereld- winterkunst!

En er kwam een nieuw dier op de boerderij: Marjo, een lieve en eigenwijze Haflingerdame.

Heel ander weer in **februari**: een stevige storm rukte een groot gat in de eerste tunnelkas, laat in de avond hebben we nog een spanband over de kas getrokken en met trekker en vrachtwagen aan beide kanten stevig vastgezet. De jaarlijkse demeterconferentie stond in het teken van de preparaten. Wouter was als spreker uitgenodigd, om van onze ervaringen met de preparaten op de boerderij te vertellen.

In week 10 in **maart** begon het nieuwe teeltseizoen met de eerste planten.

De preparatendag op paasmaandag in **april** werd door een schitterende regenboog afgesloten, een echt geschenk van de elementen! Warmonderhofstagiair Tom kwam wonen in de yurt en werken op 't land. De asperges begonnen vroeg, maar met langzame groei.

Een droog voorjaar was het, maar dat weerhield de loopeenden niet van het broeden, en zo kwamen er in **mei** tien eendenkuikens erbij, die door hun moeder erg goed bewaakt werden.

Ook de **juni** was droog en dan nog heet, en we hadden naast het boerenwerk een aantal bijzondere dagen: een kleine driegeledingsconferentie met Pinksteren, en na een half jaar voorbereiding werden boer en boerin voor één zondag dominee in de Grote Kerk in Emmen, we deden mee samen met ons koor in de dienst "Koopman en dominee", een heel bijzondere ervaring!

In **juli** gingen we voor het eerst in gesprek met Hoeve Rosmerta, om ook haar eigendommen in toekomst in Stichting Mensen voor de Aarde onder te brengen.

**Augustus** bracht regen, een Blauwe bessensworkshop, een week vakantie op Texel, en we namen afscheid van onze Warmonderhoffers Maya en Tom, die met veel enthousiasme bij ons gewerkt en geleefd hebben. En 't Leeuweriksveld heeft nu een heuse facebookpagina!

Een oproep in de pakketbrief was het startschot voor de promotiegroep in **september** zodat we met wat meer handen en breinen met ons bedrijf naar buiten kunnen treden. De tunnelkas kreeg weer nieuwe folie en we leerden twee melkveehouders uit de buurt kennen die net omgeschakeld zijn naar biologisch.

Het Oogstfeest op 14 **oktober** was erg leuk. Met mooi weer was het gezellig druk: oogsten, kraampjes, appelsappersen, muziek, en ter afsluiting van de actie "1000 x € 100,-" was de trekking van de loterij. De week erna kwamen drie kalfjes bij de veestapel.

In **november** was Wouter weer gastdocent op de Warmonderhof. En het werd nu echt nat op 't land. We hebben afscheid genomen van twee trouwe vrijwilligers, die ons vele jaren goed geholpen hebben.

**December** kwam met een eerste winterse week, en nu blikken we terug op een gevuld jaar. De goede samenwerking met OogstenKokenenEten en de Blauwe bessengaard is een verrijking voor 't Leeuweriksveld, waar we tevreden op terugkijken. 18 dec was de eerste bijeenkomst van de werkgroep sociale driegeleding. De idealistische basis is voeding voor al het praktische werk op onze boerderij.

Voor recepten zie ook: [www.leeuweriksveld.nl](http://www.leeuweriksveld.nl)

### Groenlof in kerriesaus

bijgerecht voor 2 personen

*1 groenlof, 1 (punt)paprika, 1 zoetzure appel, 1 ui, 75 gr geraspte belegen kaas, 1 teentje knoflook, 1 eetl olie, 15 gr roomboter, 15 gram bloem, 2 dl groentebouillon, ½ eetl kerriepoeder, zout en peper*

Was de groenlof en paprika en snijd ze in reepjes. Was de appel en snijd deze in blokjes. Pel en snipper de ui. Verhit olie in een wok en roerbak op een hoog vuur de paprika en appel. Voeg beetje bij beetje de groenlof toe en blijf 5 á 10 minuten omscheppen tot deze is geslonken. Smelt op een laag vuur de boter in een steelpan en fruit daarin de ui en de kerriepoeder goudbruin in ongeveer 3 minuten. Voeg de bloem toe en laat al roerend 1 á 2 minuten garen. Giet geleidelijk en onder voortdurend roeren de bouillon erbij zodat er een mooie gladde saus ontstaat. Pers er de knoflook bovenuit en breng eventueel op smaak met zout en peper. Doe de kerriesaus bij de groenlof en roer alles goed door elkaar. Laat nog 3 minuten zachtjes pruttelen. Strooi de geraspte kaas erover. Lekker met aardappelpuree of pasta.

Bron: willemendrees.nl

### Pasta met walnotenpesto

bijgerecht voor 2 personen

*1 teentje knoflook, 25 gr Parmezaanse kaas, 25 gr walnoten, 8 gr peterselie, 3 eetl olijfolie, zout, peper, 200 gr courgette, 200 g pasta*

Knoflook pellen. Walnoten, peterselie en knoflook fijnhakken in de keukenmachine of een vijzel. Geraspte kaas erdoor mengen. 2½ eetl olie erdoor mengen en op smaak brengen met zout en peper. Courgette wassen en in repen snijden met de kaasschaaf. Repen in smalle linten snijden. Pasta beetgaar koken volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. In een pan 1 eetl olie verhitten en de courgettelinten ca. 4 minuten omscheppend bakken. Pasta door de courgette mengen en over twee borden verdelen. Pesto erop scheppen. Lekker met een groene salade erbij.

Bron: www.smulweb.nl

### Tortilla's met romige raapstelen

bijgerecht voor 2 personen

*1 bos raapstelen, 25 gr boter, 25 gr bloem, 2 dl melk, 100 gr geraspte oude kaas, zout, peper, nootmuskaat, 2 wraptortilla's, 1 eetl sesamzaad, boter om in te vetten*

De worteltjes van raapstelen verwijderen. Raapstelen wassen en grof snijden. Oven verwarmen op 225 graden. Raapstelen kort koken in weinig water (ca 2 á 3 minuten).

Raapstelen uitlaten lekken in een vergiet en het vocht er een beetje uit te duwen. Kaassaus maken: Smelt de boter, voeg de bloem toe, roer het tot een glad mengsel en laat het even doorwarmen. Breng de melk aan de kook en giet dit in één keer bij het botermengsel. Laat het geheel al roerend aan de kook komen. Als laatste 75 gr geraspte kaas toevoegen en op smaak maken met peper, zout en nootmuskaat. Kaassaus door de raapstelen mengen. Op smaak brengen met zout en peper. Tortilla's vullen met de raapstelen. Oprollen en in ingevette ovenschaal leggen. Rest van de kaas en de sesamzaad erover strooien. In ca 12 minuten goudbruin bakken in de oven.

### Wortels uit de oven

bijgerecht voor 2 personen

*500 gr wortels, 1½ eetl olijfolie, 2 takjes tijm, 1 takje rozemarijn, 2 sjalotjes, 2 tenen knoflook, zeezout, peper, ½ theel suiker*

Verwarm de oven voor op 175°C. Maak de wortels schoon en haal de uiteinden eraf. Leg ze in een ovenschaal. Snijd de sjalotjes in vieren, pel de knoflooktenen en leg ze bij de wortels. Besprenkel dit met olijfolie. Strooi de kruiden erover en wat zout, suiker en peper naar smaak. Schuif de schaal in de oven en laat de wortels in ca. 35 minuten garen.

### Zoete bataat met vis en Aziatische kruiden

*200 gr bataat, 2 uien, 200 g koolvisfilet, ½ tot 1 tl komijnzaad, versgemalen korianderzaad, ½ tl kurkuma, zeezout naar smaak, milde olijfolie.*

Bataat schoonboenen of schillen en in plakjes snijden. Uien schillen, op de wortelkant neerzetten en halveren. Beide helften met de lijnen van de ui mee in smalle partjes snijden. Komijn- en korianderzaad roosteren in een pan met dikke bodem tot ze lichtbruin kleuren en lekker gaan ruiken. Olie toevoegen. Uipartjes toevoegen en fruiten tot ze glazig zijn. Kurkuma toevoegen. Zoete bataat 5 minuten meebakken. Scheutje water toevoegen en de bataat in +/- 15 minuten gaarstoven. Vis in stukjes snijden en de laatste 5 minuten meestoven. Op smaak brengen met zout.

### Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

[info@leeuweriksveld.nl](mailto:info@leeuweriksveld.nl) [www.leeuweriksveld.nl](http://www.leeuweriksveld.nl)

Triodosbank: NL60 TRIO 0212 3737 65 tnv. 't Leeuweriksveld, Emmen

