



't Leeuweriksveld

“Inventarisatie”

Op het bedrijf doe je rond de jaarwisseling de inventarisatie: alle voorraden optellen: de producten in de winkel, de gewassen op het land, de opgeslagen oogst, de voorraad aan fust. Op het land staat dan altijd nog verbazingwekkend veel: natuurlijk boerenkool, spruiten en prei, die zijn speciaal geplant voor het doel om de hele winter oogst te leveren. Maar er is meer: pastinaken onder de grond, op de akker met de fijne groentes nog rucola, de laatste groenlof, snijbiet, peterselie en wat overgebleven knoflook, die al bijna weer genoeg loof heeft voor bosknoflook, in de tunnelkassen veldsla, winterpostelein, raapstelen, bosui en knoflook; de laatste twee voor later in het seizoen. Vooral de bladgewassen buiten hebben een soort van kracht in zich, echte doorzetters, ik heb altijd het idee, dat dat ook doorwerkt in de voedingswaarde. Onze rustweek was heerlijk, even geen werk op vaste tijden, we konden heel gemoedelijk onze nieuwe kippen leren kennen, die ook nog elke dag een paar eieren geven. Alleen ons eigen haan had het zwaar, want hij kreeg het aan de stok met zijn nieuwe collega's, en dat gaat niet bepaald zachtzinnig. Nu is het werk weer begonnen, met nog drie eigen producten in het groentepakket en een boel bestellingen van collega's en webwinkelklanten was er genoeg te oogsten. Ook de winkel moest weer helemaal aangevuld worden, om straks weer voor iedereen genoeg op voorraad te hebben, dat is dan de wekelijkse inventarisatie. Met de mensen om ons heen mogen we ook weer van alles beleven: Saskia is aan haar reis begonnen en logeert bij ons op haar eerste reisadres, heel vertrouwd en toch nu heel bijzonder, wij wensen haar een goede reis! En als afsluiting een gedachtecadeau van een trouwe klant: zij is blij met ons en ons werk, omdat zij zelf niet meer actief kan zijn, maar een voortzetting ziet van haar eigen werk door anderen, en wij zijn hier juist blij om, omdat we echt gezien worden en hopen ooit ook zo wijs te worden en op die manier het stokje over kunnen dragen.

Kathinka.

Week 1, 6 januari 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Boerenkool	't Leeuweriksveld
Winterpostelein	”
Pastinaak	”
Waspeen	Polderfresh, N.O.P.
Aubergine	via Udea

Week 2 verwacht: Spruiten, krielaardappeltjes, ...

Met ingang van 2021 leveren we de aardappelpakketten in de even weken!

Neem nu een aardappelabonnement

Eéns per twee weken ontvangt u dan 3 kg aardappels in een papieren zak met uw naam erop. Desgewenst kunt u voorkeur (kruimig/vastkokend) aangeven. De kosten bedragen € 4,20 per keer.

Afwezigheid melden:

Tijdelijk geen pakket? Geef dit dan vóór het weekend aan ons door, per e-mail of telefonisch. Op een melding per e-mail ontvangt u van ons altijd binnen een week een bevestiging. Als u geen bevestiging ontvangen heeft, is uw afmelding niet geldig! Een opmerking bij een bankoverschrijving geldt niet als geldige afmelding.

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Romige pastinaaksoep met knoflookcroutons

hoofdgerecht voor 2 personen

500 gr pastinaak, 1 eetl. roomboter, 1 kleine ui, paar takjes tijm, ½ teentje knoflook, 450 ml groentebouillon, 75 ml room

Knoflookcroutons: 2 (witte) boterhammen, 1 klein teentje knoflook, paar takjes tijm, olijfolie

Schil de pastinaak en snijd hem in blokjes. Pel en snipper de ui.

Verhit de roomboter in een soeppan en fruit de ui glazig. Knijp er de teen knoflook boven uit, voeg de tijmblaadjes toe en bak even mee.

Doe er de pastinaak bij en laat een paar minuten op laag vuur meebakken. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Kook tot de pastinaak gaar is, ongeveer 15 minuten.

Verwijder intussen de korsten van het brood en snijd het brood in blokjes van ca. 1 bij 1 cm.

Verhit in een koekenpan enkele eetlepels olijfolie en bak op middelhoog vuur de brooddebelsteentjes. Knijp er halverwege de knoflookteen boven uit, schud de pan en breng op smaak met zout, peper en tijm. De croutons zijn klaar als ze goudbruin en krokant zijn.

Pureer met een blender de soep en voeg er, van het vuur af, de room aan toe.

Proeven en eventueel met zout en peper of tijm verder op smaak brengen. Dien op met de croutons op de soep.

Bron: www.greenedicious.nl

Boerenkool vegetarisch

hoofdgerecht voor 2 personen

1 eetlepel olijfolie, 2 uien, 300 gram boerenkool, 1 blikje ananastukjes, 3 eetlepels pindakaas, 1 eetlepel tabasco, 1 zakje koriander, 75 gram cashewnoten, 125 gr couscous,

Haal de boerenkoolbladeren van de stronk en was ze goed. Verwijder eventueel dikke bladnerven en snijd 300 gram van het blad fijn. Pel en snipper de uien. Bak de uien in de olie glazig. Voeg de boerenkool toe en bak gedurende 3 minuten. Voeg dan het ananassap en wat water toe en laat de boerenkool in ongeveer 15 minuten bijna gaar worden. Bereid intussen de couscous volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Roer de pindakaas, ananas en de tabasco door de boerenkool. Bak nog 5 minuten mee. Voeg dan de noten en de koriander toe en laat het geheel nog even warm worden. Serveer met de gare couscous.

Pasta met winterpostelein

hoofd/bijgerecht voor 2 personen

150 gr pasta, 120 gr winterpostelein, 250 gr kastanjechampignons, 1 ui, 1 teentje knoflook, ½ potje zongedroogde tomaatjes op olie, 20 gr cashewnoten (ongebrand en ongezoeten)

Snijd de ui in dunne ringen en de champignons doormidden. Snijd de tomaatjes in stukjes,

bewaar de olie. Was de winterpostelein. Hak de noten grof.

Kook de pasta volgens aanwijzingen op de verpakking. Verwarm de olie uit het potje tomaatjes in een bakpan en bak hierin de ui en de champignons. Daarna de knoflook, de noten en de tomaatjes toevoegen. Doe de gare en afgegoten pasta bij de groenten in de pan. Meng de winterpostelein erdoor. Serveer direct.

Wortels met balsamico en rozemarijn

bijgerecht voor 2 personen

550 gr wortels, 4 sjalotten of 1 prei, 2 takjes rozemarijn of 2 theel. gedroogde, 3 eetl olijfolie, 2 eetl balsamico azijn, peper en zout

Verwarm de oven voor op 200°C. Was of schrap de wortels en halveer ze wortels in de lengte. Halveer de sjalotten. Als je prei gebruikt, maak hem schoon, snijd in grove stukken en bak even voor in een bakpan. Ris de naaldjes van de takjes rozemarijn en snijd de helft fijn. Meng de wortels en sjalotten/prei met de fijngesneden rozemarijn en olie. Verdeel het over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ca. 25 min. in het midden van de oven. Schep regelmatig om. Neem de wortels uit de oven en breng op smaak met peper en eventueel zout. Besprenkel met de balsamico en garneer met de rest van de rozemarijn.

Aubergine met geurige specerijen

bijgerecht voor 2 personen

2 kleine of 1 grote aubergine, 2 teentjes knoflook, 2 sjalotjes, 2 verse pepertjes of een mespuntje chilipeper, olie om in te bakken, 2 theel. gemberpoeder, 1 theel. gemalen komijn, 1 theel. gemalen venkel, 1 theel. gemalen kardemom, 2 theel. kerriepoeder, 2 dl kokosmelk of gewone melk met een scheutje room en gemalen kokos, 2 kaneelstokjes (of 1-2 theel kaneelpoeder), zout

Was de aubergines en snijd deze in plakken van 1 cm dik. Strooi er een beetje zout over en laat een kwartiertje staan. Spoel de plakken af met water en dep ze droog. Bak de aubergineplakken in olie totdat ze zacht en lichtbruin worden. Leg de gebakken aubergine terzijde in een schaal. Bak de sjalotten met peper en knoflook. Voeg alle andere specerijen toe en roerbak een paar minuten. Voeg de kokosmelk, zout naar smaak en de aubergineplakken toe en laat het geheel ongeveer 5 min. zachtjes stoven. Lekker met couscous, rijst of aardappelpuree.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

