



Bomendag

Afgelopen weekend was het weer landelijke bomenweekend. Wij "Leeuwerikken" hebben op zondag onze eigen bomendag gehouden. Op het Noordweststuk van het perceel van Zandzoom 70 hebben we van alles in de grond gezet: Voor het échte bosgevoel aan de Noordkant: een kastanje, een beuk, een larix, wat uitgezaaide coniferen, laurieren, vlieren en een walnotenboom. Verder hadden we van de Vrolijke Noot uit Wapserveen (biologische bomenkwekerij) twee kersbomen, een goudreinet en een pruimenboom gekocht, die gingen de grond in, nu hebben we al een aardig stuk miniboomgaard met deze bomen, en de al eerder geplante santana en collina-appelbomen van de Warmonderhofboomgaard. Twee leipen staan nog opgeslagen in de grond en wachten nog op de juiste plek aan een zuidmuur. Ik zou even de tijd vijf jaar vooruit willen draaien en dan zien, hoe alles gegroeid is! Nog even geduld dus. Dit alles deden we bij echt zondags weer met zonschijn en een zacht briesje. Zo hebben we ook na afloop van de plantactie heerlijk buiten in de zon gezeten, wat gedronken en genoten, en dat in januari. Heerlijk zo'n bomendag.

Kathinka.

Onze crowdfundingacties:

Zin om mee te doen? Dan zijn er nu verschillende projecten:

*De Groene vallei, onderzoek voor één jaar door Martijn. Zie ook zijn website: www.degroene-vallei.nl

*Crowdfunding voor het Huis van Saskia: de vaart zit er goed in, 46% is al bij elkaar. Zie ook www.mensenvoordearde.nl

Geef uw bijdrage op NL 90 INGB 0003 8383 39 tnv. stichting driegeleding ovv De Groene Vallei of het Huis van Saskia.

Week 5, 2 februari 2022

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Winterpostelein	't Leeuweriksveld
Boerenkool	„
Prei	„
Schorseneer	„ /Arenosa, Lelystad
Gele bieten	BioRomeo, Ens

Tip: -kook schorseneren in de schil, en pel daarna de schil eraf. Dit gaat heel makkelijk en u heeft geen last van het kleverige sap.

- Gele bietjes zijn zoeter dan rode biet, heel geschikt voor bv. rauwe bietensla. Ze geven niet af, en worden om die reden ook vaak in groentemengsels gebruikt.

Week 6 verwacht: Veldsla, spruitjes, ...

Op de zolder van 't Leeuweriksveld:*

Eten wat de pot schaft

23-2, € 15,-. Vermeld bij opgave: afhalen (17.00 uur) of aanschuiven* (18.00 uur).

Aansluitend 'De Eenhoorn', een verhaal van Joke Rhebergen, voltooid en verteld (half uurtje) door haar zoon Martin.

info@oogstencokeneten.nl of 0619199934 Alberta Rollema.

Marokkaanse avondmaaltijd

Op de volgende zaterdagen: 19 februari, 19 maart. € 20,- per persoon.

Menu voor 19 februari: soep, vegetarische tajine, salade, Marokkaanse thee en koekjes.

Afhalen vanaf 17 uur, eten vanaf 18 uur*

Info en aanmelding: Mina Bahnini: info@habous-shopping.com tel: 0615396114

*voor deze aankondigingen geldt: we kijken hoe het leven er op dat moment uit ziet. Neem bij vragen graag contact op met de organisator.

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Schorseneren met kerrie-kaassaus

Bijgerecht voor 2 personen

500 gr. schorseneren, azijn, zout, peper, 1 ui, 25 gr. hazelnoten.

Voor de saus: 1 dl. slagroom, 1 dl witte droge wijn, ½ theel. kerrie, gesnipperde peterselie, 50 gr. mosterdkaas of gewone kaas met een beetje mosterd.

Borstel de aarde van de schorseneren onder stromend water, kook de schorseneren in 10 minuten beetgaar, laat ze schrikken met koud water en pel daarna de schil eraf. Pel en snipper de ui en hak de noten fijn.

De saus: Breng de slagroom en de wijn met de kerrie aan de kook en laat het vocht op een hoog vuur tot ca. de helft inkoken. Voeg de ui, hazelnoten en peterselie toe en laat de saus nog een minuutje zachtjes doorpruttelen. Roer de helft van de kaas door de saus en voeg naar smaak zout en peper toe. Giet de schorseneren af in een vergiet en laat ze goed uitlekken. Verdeel ze over twee borden, schenk de saus erover en strooi de rest van de kaas erover. Serveer direct.

Bieten met blauwe kaas

bijgerecht voor 2 personen

500 gr gele (of rode) bietjes, 100 ml crème fraîche, 75 gr

geraspte blauwe kaas, 1½ eetl. geknipte bieslook

Was de bieten goed en kook ze ongeschild in ca. 20-60 minuten gaar. Spoel ze onder de koude kraan en schil ze. Snijd de bietjes in parten.

Kook op laag vuur een saus van de crème fraîche en de kaas. Knip de bieslook boven de bieten, bestrooi ze met een beetje grof zout en serveer ze met de warme saus.

Salade van winterpostelein met dadels en geitenkaas

voor- of bijgerecht voor 2 personen

120-150 gr winterpostelein, 50 gr. zachte geitenkaas, ca. 6 dadels, pijnboompitten, 1½ eetlepel maiskiem- of zonnebloemolie, 2/3 eetlepel citroensap

Pijnboompitten kort roosteren. Winterpostelein wassen en lelijke blaadjes verwijderen. Dadels eventueel ontpitten en dan halveren. Maak in een slakom de dressing van olie en citroensap.

Vermeng de winterpostelein met de dressing. Schep de dadels door de salade. Verkruimel de geitenkaas er over en strooi de pijnboompitten er overheen.

Friese boerenkoolschotel

Hoofdgerecht voor 2 personen

500 gr aardappels, zout, peper, 100-150 ml melk, 50 gr geraspte jonge kaas, 1½ fijngesneden

bladselderij, 50 g bakbacon in reepjes, 2 eetl. boter of margarine, 500 gr boerenkool, 50 ml slagroom, 50-100 ml kippenbouillon (van tablet), 250 gr rundergehakt, 1½ eetl. gepureerde tomaten uit blik

Extra nodig: ronde ovenschaal met hoge rand

Was de boerenkoolbladeren, snijd de hoofdnerf eruit en hak 500 gr fijn. Aardappels schillen en met zout in ong. 25 min. gaar koken. Melk verwarmen. Aardappels fijnstampen en zout, peper, de warme melk, 25 gr kaas en selderij erdoor roeren. Bakbacon in 1 eetl. boter in 5 min. krokant bakken. Boerenkool toevoegen en 5 min. roerbakken. Slagroom, bouillon, zout en peper toevoegen en boerenkool op zacht vuur 10 min. laten stoven. Gehakt in 1 eetl. boter in 5 min. rul bakken. Tomaten, zout en peper toevoegen en mengsel 5 min. laten sudderen. Oven voorverwarmen op 200°C. In ovenschaal laagje boerenkool scheppen, daarop laagje gehakt, vervolgens weer een laagje boerenkool en weer gehakt. Afdekken met gekruide aardappelpuree en deze bestrooien met 25 gr. kaas. Gerecht in het midden van de oven ong. 30 min. gratineren.

Preisoep met gember en koriander

bijgerecht voor 2 personen

500 gr prei, 1 sjalotje, ½ theel. gemalen koriander, 2 theel. gemberpoeder, 1 knoflookteentje of 2 stengels bosknoflook, ½ liter water, 1 groentebouillonblokje, 1 laurierblad

De prei in dunne ringetjes snijden en goed wassen. Knoflook uitpersen of de stengels bosknoflook wassen en fijnsnijden. Het sjalotje snipperen en 2 min. zachtjes bakken. De koriander, gemberpoeder en de (bos)knoflook toevoegen en nog ca. 1 min. zachtjes bakken. Preiringen toevoegen en iets laten slinken. Een halve liter water, 1 groentebouillonblokje en 1 laurierblad toevoegen, al roerend aan de kook brengen. 20 min. zachtjes laten koken. Lekker met in de oven gebakken stokbrood.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

