



't Leeuweriksveld

Week 7, 17 februari 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Pastinaak	Arenosa, Lelystad
Rode ui	Poppe, Nagele
Groene pompoen	Wim te Winkel, Zeewolde
Rode eikebladsla	via Udea (fr)
Taugé	de Peuleschil, Rottevalle

Week 8 verwacht: Prei, knolselderij, ...

Wintervreugd

Even een echte winter met alles erop en eraan! Op de boerderij begon die al op vrijdag 6 februari: we gingen héél veel spruiten plukken, héél veel prei uit de grond trekken, genoeg pastinaken uitgraven, een voorraad winterpostelein snijden. Verder nog even alle waterleidingen buiten goed nakijken, de dieren extra warm instrooien en de winter mocht van ons beginnen. En ja, we hebben alles gehad, wat 'ie zo te bieden heeft: sneeuwduinen tot de gordel, de mooiste kunstzinnige plaatjes kwamen langs en Wouter heeft met de sneeuwschuif achter de trekker bij ons en nog drie andere adressen de toegangswegen vrijgemaakt. Verder glinsterende witte taferelen onder een knalblauwe hemel met een krachtige zon en schaatspret op de Rietplas. Afgelopen weekend heeft heel de familie Kamphuis zoveel mogelijk op het ijs doorgebracht, heerlijk uitwaaien. Maandag 8 februari heeft werkelijk waar maar één dappere klant de weg naar de winkel gevonden, eigenlijk was de weg vanuit Emmen best goed begaanbaar, en ook de ritten voor de pakkettenbezorging vielen reuze mee.

En toch is nu de dooi ook weer fijn, de kippen en de eenden zijn heel blij met sneeuwvrije plekken en water en het "eerste-voorjaars-vogel-luisteren" is ook al weer begonnen hier op de boerderij.

...en coronadingen

Wat gebeurt er allemaal veel op dit moment, wij volgen het soms met verbazing, soms met vragen. Wat me opvalt, is dat er steeds meer mensen zijn, die met een zekere diepgang naar zingeving kijken. Vinden we de economie, de zorg, het onderwijs eigenlijk nog echt bij ons passen? Is nu al het "leven" via de digitale wereld eigenlijk toch gewoon nep? Wanneer is het punt bereikt, dat we merken, dat we live kunst gewoon nodig hebben, net als het dagelijks eten?

Willen we voortaan zo blijven leven met het idee, dat iedereen een potentiële "besmetter" is, of hoort dat ook bij het leven, zoals dat altijd was? (ook eerdere jaren was de griep niet altijd een "griepje") → →

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.

→ → Wouter kreeg ook een aantal mooie reacties op zijn stuk van vorige week. Het zelf denken, zelf keuzes maken, uiteindelijk ook af en toe zelf fouten maken, ook dat is deel van het leven.

Op de site van: www.artsencollectief.nl zijn in dat opzicht vooral de artikelen onder de kop "onderbouwingen" heel lezenswaardig.

Kathinka.

Kruidige pompoenblokjes uit de oven

bijgerecht voor 2 personen

375 gr pompoen, handje verse tijm, ½ teentje knoflook, ½ gedroogde chilipeper of 1 verse rode peper, ½ eetlepel ketoembar (korianderpoeder), ca. 3 eetl. olijfolie, zout, peper

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de pompoen, verwijder de steel en het kontje en eventueel lelijke plekken, schillen hoeft niet. Halveer de pompoen en haal de pitten eruit. Snijd het vruchtvlees in vrij grote blokken van ca. 3x3 cm. Doe ze in een met wat olie ingevette braadslee. Hak de knoflook fijn. Hak de (gedroogde) chilipeper fijn. Ris de blaadjes tijm van de takjes en doe ze met de knoflook, gedroogde chilipeper, ketoembar en zout en peper naar smaak in een vijzel. Stamp en wrijf dit goed door elkaar en voeg geleidelijk een flinke scheutolijfolie toe tot je een lekker smeug mengsel hebt. (Geen vijzel? Alles goed fijnhakken en mengen in een gewone kom.) Giet dit over de pompoen en hussel goed door elkaar. Schuif de braadslee in het midden van de oven en laat de pompoen in 30 minuten gaar en geurig roosteren. Schep tussentijds een of twee keer even om en prik erin met een vork: als ze zacht zijn, zijn ze klaar. Doe de pompoen over in een schaal en breng eventueel op smaak met wat zout. Lekker bij kip.

Romige pastinaaksoep met knoflookcroupons

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

Knoflookcroupons: 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 de teen knoflook erboven uit, voeg de tijmblaadjes toe en bak even mee. Voeg de pastinaak toe en laat een paar minuten op laag vuur meebakken. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Kook tot de pastinaak gaar is, na ongeveer 15 minuten. Verwijder de korsten van het brood en snijd het in blokjes van ca. 1 bij 1 cm. Verhit in een koekenpan enkele eetl. olijfolie en bak op middelhoog vuur de brooddebelsteentjes. Knijp halverwege de knoflookteen erboven uit, schud de pan en breng op smaak met zout, peper en tijm. De croupons zijn klaar als ze goudbruin en krokant zijn. Pureer de soep en voeg er, van het vuur af, de room aan toe. Maak verder op smaak met zout en peper of tijm. Dien op met de croupons op de soep.
Bron: www.greendelicious.nl

Zuid-Franse uienpizza

bijgerecht voor 2 personen

2 eetl. olijfolie, 500 gr uien, 225 gr bladerdeeg, 1 eetl. suiker, ½ eetl. tijm, ½ blikje ansjovisfilets, 50 gr zwarte olijven zonder pit

Laat het bladerdeeg ontdooien. Pel de uien en snijd ze in halve ringen. Laat de ansjovisfilets uitlekken. Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan en fruit de uien afgedekt op matig vuur in 20-25 minuten tot ze zacht, maar niet bruin zijn. Schep af en toe om. Verwarm intussen de oven voor op 200°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Leg de deegplakjes op de bakplaat en druk de naden goed dicht. Vorm een opstaand randje door de randen twee keer terug te vouwen. Bestrijk de rand met de rest van de olijfolie. Strooi de suiker over de uien, laat smelten en lichtbruin kleuren. Strooi er tijm en zout en peper naar smaak over. Schep de uien uit de pan en verdeel ze over de deegbodem. Leg de ansjovisfilets in een ruitpatroon op de uien en daarop de olijven. Bak de pizza in de oven in 25-30 minuten goudbruin en gaar.

Bron: www.ah.nl

Gebakken rijst met taugé

bijgerecht voor 2 personen

150 gr rijst, ½ Spaanse peper met de zaadlijsten, 1 kleine ui of 1½ bosuitje, 150 gr taugé, 1 ½ eetl. sojasaus, 1 eetl. zonnebloemolie, 2 kleine eieren, ½ theel. sesamololie, 1 klein teentje knoflook, eventueel wat bladpeterselie

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de rode peper en (bos)uien fijn. Verhit ½ eetl. zonnebloemolie samen met de sojasaus en sesamololie in de wok en bak hierin kort de rode peper en ui. Pers de knoflookteen fijn, voeg deze toe en wok nog 1 minuut. Voeg de gare rijst hand voor hand toe en zorg dat het mengsel goed in de rijst trekt en zich verdeelt. Bak ± 5 minuten zodat de rijst weer goed warm wordt. Vorm een kuiltje in het midden tot je de bodem kan zien, voeg ½ eetl. zonnebloemolie toe. Kluts de 3 eieren in het midden en wacht tot het een zacht gestolde omelet wordt. Roer vervolgens de eisnippers door de rijst. Wok de taugé nog 2 minuten mee. Verdeel de rijst over de borden en voor wat extra pit verdeel een beetje peterselie over de rijst. Lekker met een frisse salade.

Bron: <http://foodinista.nl/>

Wouter en Kathinka Kamphuis
Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen
0591-381445

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

