



Week 10 = voorjaar

Midden in de winter wordt bij ons de planning voor het volgende teeltjaar gemaakt. De eerste planten zijn dan voor week 10 gepland. Maar dan kun je eigenlijk nooit weten, of het dan een goed moment is, om op het land te beginnen. Dit jaar hebben we het weer mee!

Wat een mooi lentebegin. Mild en droog. De vogels zijn ook druk bezig, zelfs de leeuwerik zingt al weer boven zijn naamgebied, de valken buitelen rond de valkenkast, er was één staartmees gespot en de spreeuwen zwermen in mooie formaties.

Elk jaar komen er meer sneeuwkllokjes en krokussen op ons erf.

Maandag stond de eerste pallet planten van opkwekerij Wunderlich voor de schuur. De kippen zijn uit de kas verhuisd en hebben een mooie zwarte en bemeste grond achtergelaten, klaar voor de planten. Vandaag (dinsdag) kwam de loonwerker om mest te strooien op de akkers, die is ingewerkt met de cultivator en de eerste stukken zijn geploegd, dat staat altijd zo mooi schoon, daar kunnen de planten dan in. In de kas zitten de eerste plantjes al in de grond: paksoi, andijvie, verschillende slasoorten en koolrabi. De allerlaatste spruiten zijn ook geplukt en de planten al kort en klein geklepeld.

En dan staan er toch nog steeds allerlei gewassen op het land en in de kas: prei, aardperen, een paar lichtwortels, wat palmkool, veldsla en winterpostelein, en al weer aan het groeien in de kas: raapsteel, raapjes, bosui en een klein experiment: lepelblad, een heel pittig blaadje!

Deze winter hebben wijzelf erg genoten van de winterpostelein, we kunnen het wel minstens drie keer in de week eten en zijn er niet zat van. Na de vorstperiode was die ook zo heerlijk zoet geworden. Het blijft bijzonder dat zo'n teer plantje volledig winterhard is.

Kathinka.

Week 10, 4 maart 2026

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Winterpostelein	Leeuweriksveld
Aardpeer	”
Waspeen	via Eko de eerste
Bloemkool	via Udea (es)
Bleekselderij	”

In week 11 verwacht: Winterpostelein, prei, bieslook, ...

Stap voor stap, het is bijzonder hoe het gaat. Nog maar € 1500,- te gaan!

Lening 'Huis van Saskia' oversluiten

Eén van de leninggevers van project Huis van Saskia van stichting Mensen voor de Aarde heeft gevraagd om vervroegde aflossing van haar lening. Het gaat om €25.000 die we nu moeten terugbetalen. €5.000 kan Mensen voor de Aarde uit de reserves opbrengen.

Stand: er is nu € 18.500,- toegezegd aan langlopende leningen waar ook een donatie bij zit. Wil je nog meedoen, neem dan contact met ons op.

Vrijdag 13 maart “ontluikend groen”

Lentediner 18:30 uur

€ 40,- (exclusief drankjes). Reserveren: Het aantal plaatsen is beperkt. Je kunt reageren per e-mail mail@lindadijkstra.com of je aanmelden via de website www.lindadijkstra.com

Oogstmenu

De volgende data:

Woensdag 25 maart, 18 uur

Meer info en aanmelding:

kay@oogstmenu.nl

We hebben van beide diners mogen genieten, kom ook een keer lekker biologisch eten!

Oproep:

Brei- en haakgaren gezocht, om er leuke dingen van te maken. En ook kruiken van metaal of rubber.

Wil je iets geven, dan kun je het aan ons geven, of op een neerzetpunt achterlaten, dan geven wij het door aan Miny Katerberg.

Bloemkool met romescosaus

1 bloemkool, 3 el olijfolie, snuf zout en peper, tomatenstukjes in blik (400 gr) of 3 ons tomaat, 50 gr amandelschaafsel, 2 knoflooktenen, paar druppels citroensap of azijn, beetje gedroogd (of vers) groen (peterselie, oregano)

Verwarm de oven voor op 230 graden. Snijd de bloemkool in roosjes en de stam in blokjes. Doe ze in een ovenschaal en besprenkel met wat olijfolie, zout en peper. Pak nog een ovenschaal en doe daar de tomaten in met de amandelen en de fijngesneden knoflooktenen. Meng alles met 2 eetlepels olijfolie en zout en peper. Zet de bloemkool in de oven. Roer de roosjes na ca 15 minuten om en zet dan de schaal met tomaten erbij. Check na 10 minuten of de bloemkool gaar is en haal de tomaten uit de oven. Met een staafmixer of een blender maal je de tomaten met een klein beetje azijn, tot een gladde saus. Als het nodig is kun je nog een beetje water toevoegen. Warm op en breng verder op smaak met zout en peper. Schep over de bloemkool en garneer met wat peterselie oid. Lekker bij rijst en bijv. gebakken toef of kip.

Een sladressing

8 el olijfolie, 8 el azijn, 4 el mosterd, 1 thlpl tijm of dragon (vers of gedroogd), zout en peper.

Doe alle ingredienten in een potje. Deksel erop en schudden. Dit kun je een week in de koelkast bewaren en steeds een beetje gebruiken als je een salade maakt. *Variaties;*

- gebruik 1 el sojasaus i.p.v. zout
- Vervang de helft van de olie door yoghurt, room of mayo(vega-)nase
- voeg een eetlepel (geroosterde) sesamzaadjes toe

Gebruik deze dressing bijv. voor een handje winterpostelein, wat geraspte wortel en 2 in kleine stukjes gesneden stengels bleekselderij

Bleekselderij met gember, miso en ahorn

1 struik bleekselderij, olijfolie, zout en peper, 1 el gember, snuf chilipeper, 1 el miso, 1 thlpl ahornsiroop of andere zoetstof.

Was en snijd de bleekselderij in kleine stukjes, zowel de stelen als het blad. Verhit olijfolie in een koekenpan. Doe er 2 el olijfolie in met 1 el geraspte gember of wat poeder, samen met de chilipeper (je kunt ook wat verse peper gebruiken), de miso, peper en zout. Roer tot het gaat geuren en voeg dan de siroop toe met wat water en roer tot er een saus ontstaat. Doe de fijngesneden bleekselderij erbij en roerbak een paar minuten tot beetgaar. Breng op smaak. Lekker met rijst en bijv geroerbakte entrecote of seitan.

Makkelijke aardpeersoep

1 ui of een beetje prei, 1 aardappel, 2 waspeen, 2 stronken bleekselderij, 3 of 4 aardpeerknolletjes, scheut (soja)room, bouillonpoeder of -blokje, peper.

Kook alles, pureer en breng op smaak.

Geroosterde aardperen

550 gr aardperen, scheutje olijfolie, 1 tl zout.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de aardperen goed, gebruik een borstel om het zand er goed af te spoelen. Snijd in gelijke stukken.

Doe ze in een ovenschaal en hussel ze met olijfolie en zout. Rooster 30 tot 40 minuten.

Aardpeer met wijn en rozemarijn

550 gr aardpeer, 2 el olijfolie, 2 teentjes knoflook, 1 tl rozemarijn, zout en peper, 120 ml witte wijn, 60 ml room

Schrob de aardperen en snijd ze in plakjes. Snipper de knoflook. Snijd de rozemarijn in stukjes. Verhit olijfolie in een koekenpan en bak de aardpeer met knoflook twee minuten. Kruid dan met zout en peper, voeg de witte wijn en de rozemarijn toe en laat wat inkoken. Voeg 1 tl water toe, doe een deksel op de pan en laat garen (kleine 10 minuten). Haal de deksel eraf, voeg de room toe en laat nog wat inkoken. Lekker bij mungbonen en een salade met een gekookt eitje.

Bananenbrood, iets lekkers tussendoor

2 bananen, 3 eieren, 1 el griekse yoghurt, 120 gr amandelmeel, 120 gr havermout, 1 thlpl bakpoeder, 1 thlpl kaneel, 1 thlpl geraspte sinaasappelschil, snuf zout, gewelde rozijnen.

Verwarm de oven voor op 120 graden. Doe de rozijnen in een kom, leg er een theezakje bij en laat 10 minuten wellen in gekookt water. Mix de bananen (in plakjes snijden), eieren en griekse yoghurt. Meng dat met het amandelmeel, havermout, bakpoeder, kaneel, sinaasappelzeste en zout. Bekleed een cakeblik met bakpapier en schep de helft van het beslag erin. Verdeel de uitgelekte rozijnen en giet de rest van het beslag erover. TIP: in plaats van rozijnen kun je ook stukjes peer, druif of ander fruit gebruiken. Uit: Lekker Weten.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

