



't Leeuweriksveld

## Het plantseizoen is begonnen

Elk jaar begin maart is het weer hetzelfde: de dagen beginnen te lengen, in week 10 worden de eerste planten van de opkweker geleverd, daarvoor wordt het land voorbereid: mest uitgereden en ingewerkt, daarna alles geploegd, in de kassen oude wintergewassen opgeruimd, compost erin gereden, ingewerkt. En toch is geen seizoen hetzelfde en is het altijd weer een enerverend moment. Hoe zal het weer zijn in die week? Kún je überhaupt het land op? Vriest het, of is het al weer bijna zomers? Wat gaan we in de tunnelkassen planten, wat gaat naar buiten? De schoonheid van een versgeploegde akker is elke keer weer een mooi gezicht.

Dit jaar hebben we de grondbewerking in twee delen gesplitst: Nu is de hele akker aan de Wilhelmsweg al helemaal klaar voor de planten, terwijl aan de Zandzoom nog prei, pastinaken en wat restjes kool staan van de winterteelt, daar is het ook nog te nat om erop te rijden. Afgelopen week hebben we juist aan deze nu natte kant buizen in de grond gelegd, voor de beregening in droger tijden (die zeker gaan komen), zodat we wat minder heen en weer moeten slepen met buizen en sproeiers.

In de kassen staan al verschillende soorten sla, andijvie en paksoy nieuw geplant in de grond, in de woonkamer hebben we wat bijzondere gewassen voorgezaaid en we zijn bezig met zaden voor een mooie (en ook nog nuttige) bloemenrand aan de Wilhelmsweg. Veel verschillende planten als voedsel voor natuurlijke "vijanden" (die allerlei plaagbestjes moeten opeten) Ik zou ze eigenlijk liever "vrienden" willen noemen, want ze helpen de boel in evenwicht te houden.

Ook bij de kippen kun je het lengen der dagen al goed merken: ze zijn flink aan het eierleggen. En tussendoor hadden we ook nog een wilde voorjaarswind, die gelukkig geen schade veroorzaakt heeft, maar ons wel even met vier mensen aan het werk heeft gezet, om het doek van de yurt aan de grond te houden. Er waren twee spanbanden gescheurd (al vóór de storm) en die hebben we op boerenmanier gefikst met – strotouwen.

Ook in 2021 is het voorjaar op de boerderij weer op unieke wijze begonnen.

Kathinka.

## Week 11, 17 maart 2021

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Winterpostelein	't Leeuweriksveld
Prei	„
Paksoy	via Udea (es)
Rode biet	BioBeta, Zeewolde
Groene pompoen	Joost van Strien, N.O.P.

**Week 12 verwacht:** Veldsla, .....

### Kledingruilbeurs in onze yurt

Vanaf donderdag 11 maart as tot ca half april kunt u kleding ruilen in de yurt. Neem zelf kleding mee en ga met iets anders leuks weer naar huis. Er zijn al mensen geweest, dus er ligt al van alles. Wees welkom!

### Vacature Craft dairy

Craft dairy (van Drentse AA-zuivel) is op zoek naar nieuwe medewerkers. Geïnteresseerden kunnen mailen naar: [desiree@craftdairy.nl](mailto:desiree@craftdairy.nl)

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

### **Penne met prei/tonijnsaus**

hoofdgerecht voor 2 personen

*125 gr penne, ¼ pot mais, 250 gr prei, 75 gr kruidenroomkaas, 75 ml halfvolle melk, 1 blikje tonijn in water, 1 eetl zonnebloemolie, zwarte peper*

Kook de penne beetgaar. Laat de tonijn uitlekken en verdeel met een vork in stukjes. Was de prei en snijd in dunne ringen. Verhit in een pan de olie en roerbak de prei enkele minuten. Giet de melk erbij en roer de kruidenroomkaas erdoor. Roer tot er een saus ontstaat. Doe de uitgelekte tonijn en mais erbij en breng op smaak met peper. Warm alles goed door. Meng de saus door de penne.

### **Rode bietensoep**

voor 2 personen

*300 gr rode bieten, 400 ml groentebouillon, 100 gr tomatenblokjes (uit blik), ¼ citroen, 50 gr feta, verse oregano, peper, zout*

Schil de rode bieten en snijd ze in blokjes. Pers de citroen en vang het vocht op. Snijd de feta in blokjes. Breng de bouillon aan de kook. Voeg de rode biet toe en kook ze in 15 minuten zachtjes gaar. Voeg de tomatenblokjes toe en laat nog 5 minuten koken. Pureer de soep met een staafmixer. Warm de soep nog even door en breng op smaak met citroensap, vers gemalen peper en zout. Verdeel de feta over de borden en schep er de hete soep over. Werk af met verse oregano. Lekker met stokbrood met kruidenboter.  
Bron: [www.libelle-lekker.be](http://www.libelle-lekker.be)

### **Stamppot winterpostelein met prei en ui**

hoofdgerecht voor 2 personen

*400/500 gr (kruimige) aardappels, 2 rode uien, 2 preitjes (totaal ± 200 gr), 100 gr winterpostelein, scheutje melk, vegetarische worstjes, olijfolie, zout en peper*

Schil de aardappels en kook ze gaar. Was de winterpostelein en laat uitlekken. Pel en snipper de ui. Was de prei en snijd de prei in ringen. Fruit in weinig olijfolie eerst de ui twee minuutjes en bak daarna de prei mee tot deze gaar is. Bak ondertussen in een andere pan de vegetarische worstjes in olijfolie. Nadat ze mooi bruin zijn, snij je deze in stukjes. Stamp de gare aardappels met een beetje melk tot puree. Meng het prei-uien mengsel erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de postelein en de vega-worstjes toe. Warm het eventueel nog even goed door.

### **Pompoenrisotto**

bij- of hoofdgerecht voor 2 personen

*4 eetl Parmezaanse kaas, ½ rode peper, 2 takjes krulpeterselie (of een stukje wortelpeterselie), 150 gr risotto rijst, 40 gr Pancetta Tesa of gerookt spek, 2 blaadjes verse (of gedroogde) salie, 400 gr pompoen, ½ sjalotje, 1 eetl olijfolie, 2 snuffjes zwarte peper, 1 kleine ui, 1 eetl roomboter, 1/3 l groentebouillon (van blokje), 60 ml droge witte wijn*

Verwijder lelijke plekken van de pompoen en was deze. Schillen is niet nodig. Verwijder de zaden en hak het vruchtvlees in stukjes van 3 cm. Pel en snipper de ui en snijd de peterselie en rode peper in kleine stukjes. Snijd de rookspek in reepjes. Verhit de olie en de helft van de boter in een ruime braadpan en fruit de ui. Voeg de pancetta of rookspek en hele salie toe en bak kort mee tot ze zacht zijn. Let erop dat de spek/pancetta niet te knapperig wordt. Voeg de stukjes pompoen en de rode peper toe en breng op smaak met zout en peper. Doe een deksel op de pan, roer af en toe en laat 15 minuten sudderen tot sommige stukjes pompoen beginnen te slinken en andere hun vorm nog hebben.

Risotto maken: Voeg de risottorijst toe aan het pompoenmengsel en blijf de rijst steeds doorroeren. Blus af met de witte wijn. Voeg daarna steeds een grote lepel bouillon toe. Zet het vuur lager en laat al roerend het vocht verdampen, voeg pas een volgende lepel bouillon toe als de risotto de bouillon heeft opgenomen. Zo is na ongeveer 20 minuten de rijst gaar. Voeg als de rijst gaar is de resterende boter, Parmezaanse kaas en peterselie toe. Haal de pan van het vuur en haal de hele salieblaadjes eruit. Serveer met versgemalen peper en Parmezaanse kaas.

### **Pittig gehakt met paksoi**

bijgerecht voor 2 personen

*1 struik paksoi, 250 gram gehakt, ½ eetl sambal, beschuit, 1 kleine ui, 1 klein teentje knoflook, zout en peper*

Meng het gehakt met alle ingrediënten, behalve de paksoi. Laat het even in de koelkast staan. Was de paksoi en snijd het blad en de stelen in kleine reepjes. Verwarm de wok en doe er een scheutje roerbakolie in. Voeg het gehakt toe en bak dit rul. Als het gehakt rul en bruin wordt de paksoi toevoegen en deze kort meewokken. Lekker met gebakken aardappels.

**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)

