



Voorjaarsgroei

Ook al doen we dit nu al meer dan 20 jaar, het is elk jaar weer bijzonder, om in het voorjaar de enorme groeikracht te zien. Begin maart denk ik dan vaak nog: oh, was het maar nog langer rustig, ik ben er eigenlijk nog niet aan toe. Maar dan worden ineens de dagen langer, de zonnekracht sterker, van alles aan planten en dieren “ontwaakt” en dan word ik er gewoon in mee genomen. Waar je om je heen kijkt is groei en – werk!

Nu ik dit schrijf is er ook al weer zoveel gebeurd: bijna overal op het land is mest gestrooid, ingewerkt en het land geploegd. De eerste twee ladingen planten zitten al weer een paar weken in de grond, we hadden al twee keer de berekening aan (wat een verschil met vorig jaar!) Slakken? Bestaan die? De loopeend legt al weer eieren, de middelste kas is vol heerlijke geur van de “lentepostelein”. Als ik er langs ga, móét ik even een hap nemen.

De haag aan de zuidkant van het bedrijf heeft nu na zoveel jaren echt substantie gekregen, witte bloesems van de sleedoorn, fris jong groen van de meidoorn, er zitten veel vogels en insecten. Ook de nieuwe haag op de akker aan de Zandzoom is al een beetje te zien. Over een paar jaar zal het hier al weer een veel gemeleerder landschap zijn.

Alle nestkastjes hebben dit jaar een schoonmaak- en reparatiebeurt gekregen, voor de vogelwoningmarkt op 't Leeuweriksveld is nu goed gezorgd.

De fruitboompjes op ons boomgaardje/voedselbosje zitten ook vol met knoppen, misschien kunnen we dit jaar al iets meer oogsten.

De groei zit erin.

Kathinka.

Lentemarkt op 't Leeuweriksveld

Op zaterdag 10 mei van 9 – 14 uur vind er weer een lentemarkt plaats op het erf. Met plantjes en verschillende kraampjes, terras met eten en drinken. Wees welkom.

Wil je ook met een kraam op de lentemarkt staan, dan horen we dat graag.

Week 14, 2 april 2025

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Veldsla	't Leeuweriksveld
Raapstelen	”
Prei	”
Pastinaak	”
Bloemkool	via Zann (fr)

In week 15 verwacht: Lentepostelein, bieslook, gele biet, rode kool, gele paprika...

Eten wat de pot schaft

Woensdag 30 april 18 uur op

't Leeuweriksveld. € 25,-/pp.

Aanmelden en info bij Alberta Rollema:

info@oogstenkokeneneten.nl

‘Kook het seizoen’ op 19 april

Begin: 14:30u op 't Leeuweriksveld

Op 't Leeuweriksveld organiseren we samen met [Velt](#) de tweede workshop van **Kook het seizoen**. Tijdens deze workshop nemen Ilse Müller (Velt-docent) en Alberta Rollema (OKeE) ons mee in de groenten van april.

Aanmelding en meer info via [de website van Velt](#)

Preparatenwerk op 't Leeuweriksveld:

We gaan ook weer de “inwendige” kant van de boerderij verzorgen met de biologisch dynamische preparaten:

ma 21 april (tweede paasdag) van 15u- plm

19u compostpreparaten opgraven, hoornmest opgraven, roeren en uitbrengen.

Voor de vroege vogels: het kiezelpreparaat roeren en uitbrengen, telkens op **vrijdag van 7u tot plm 10u**: 25-4, 23-5, 20-6, 25-7, 22-8, 19-9

zo 28 sept 15u-plm 19u compostpreparaten en hoornmestpreparaat maken en ingraven

Wil je meedoen bij één of meerdere dagen, meld

je aan via info@leeuweriksveld.nl

Groesbeekse akker

Ook dit nieuwe initiatief gaat gestaag zijn gang. Marieke heeft goede moed, dat het een geslaagd project kan worden. Alle bijdrages zijn nog steeds welkom Op de website kun je de voortgang zien:

www.sites.google.com/view/groesbeekseakker

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Pastinaaksoep met mosterd

400 gr pastinaak, 1 ui, 1 teen knoflook, olijfolie, 1 tl karwijzaad, 1 l water, bouillon, 2 el mosterd, 1 thl azijn of citroensap, peterselie of prei.

Snipper de ui en fruit in olie in een soeppan. Doe de fijngesnipperde knoflook erbij en het karwijzaad. Snijd de pastinaak in blokjes en roerbak even mee. Giet er een liter water bij. Breng aan de kook en laat een kwartier zachtjes garen. Breng op smaak met bouillonpoeder en mosterd. Pureer met de staafmixer. Serveer met wat peterselie of zeer fijngesneden prei.

Raapsteel met pittige yoghurtsaus en croutons

1 bos raapsteel, 75 ml volle yoghurt, gedroogde tijm, zout, witte peper. Voor de croutons: 2 plakken brood, kerrie, zout, olijfolie.

Snijd het brood in kleine stukjes. Verhit olijfolie en voeg kerrie en zout toe. Roerbak de croutons. Was de raapsteel en snijd in stukjes.

Maak de yoghurtsaus pittig op smaak met tijm, zout en peper.

Serveer de raapsteel, croutons en yoghurtsaus apart. Aangemaakte salade verpietert snel.

Veldsla met knoflook.

100 gram veldsla, zout en peper, 1 of twee tenen knoflook, olijfolie.

Was de veldsla en laat uitlekken. Pak een kleine slakom. Giet er twee eetlepels olijfolie in. Verdeel de olijfolie over de wanden. Strooi wat zout en peper en snijd de knoflooktenen doormidden. Smeer nu met de knoflookteen tussen je vingers, de met olie ingesmeerde wanden van de slakom in. Doordat je drukt komen de knoflooksappen vrij die worden opgenomen door de olijfolie. Dan hussel je de veldsla door de kom zodat de sla zich mengt met de olie.

Bloemkool uit de oven

2 knoflookteen, 1 rode ui, schepje sambal, gember poeder, scheutje ketjap, scheutje honing of ander zoetmiddel, scheutje tomatenketchup, zout en peper, 1 bloemkool

Verwarm de oven voor op 180 gr. Maak de marinade van de knoflook, ui en smaakmakers. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en hussel door de marinade. Doe de bloemkool in een ovenschaal en rooster de bloemkool 25 min in de oven. Schep af en toe even om.

Bloemkool met kaas uit de oven

1 bloemkool, zout, 2,5 dl melk, 2 el bloem, 3-4 el boter, 150 gr geraspte kaas, peper.

Kook de bloemkool 5 minuten zonder en 10 minuten met deksel. Giet af, spoel af met koud water en verdeel in roosjes. Vvw 180 graden. Beboter een ovenschaal en leg daar de roosjes in. Roer bloem, melk, 2 el boter en geraspte kaas door elkaar, met zout en peper en giet over de bloemkool. Verhit de rest van de roomboter in een koekenpan tot bruin en giet de hete boter over de bloemkool. 15-20 minuten in de oven.

Groentetaart van zoete aardappel en prei

100 gram prei, 450 gram zoete aardappel, 200 gram knolselderij, 2 el olijfolie, 6 eieren, 80 gram geraspte kaas, tijm.

Vet de randen van een springvorm (doorsnee 22cm) i en bekleed de bodem met bakpapier. Verwarm de oven voor op 175 graden. Snijd de prei doormidden, was het zand tussen de bladeren en snijd de helften in dunne halve ringetjes. Snijd de zoete bataat en knolselderij in dunne plakken. Verhit olie in een koekenpan, zet het vuur lager en laat de prei, zoete bataat en knolselderij zo'n 8 minuten garen. Klop de eieren los met de kaas, wat peper en tijm. Meng de groenten en het eimengsel en giet het in de springvorm. Bak de taart in 25 minuten gaar.

Gebakken ei met prei

1 ui, 1 teen knoflook, 1 middelgrote prei, 1 klein blikje tomatenpuree en voor de kleur net wat je in huis hebt: een tomaat, een rode paprika, zongedroogde tomaatjes. Verder olie, zout en peper, wat geraspte kaas, 4 eieren.

Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Fruit gaar in olie. Snijd de prei doormidden, was het zand tussen de bladeren en snijd in halve dunnen ringetjes. Fruit gaar bij de uien in de pan. Snijd de paprika en/of tomaat in blokjes en doe erbij. Als alles gaar is roer je er een klein blikje tomatenpuree door. Breng alles op smaak met zout en peper en roer nog 1 keer goed door elkaar. Zet het vuur laag. Maak vier kuiltjes in het groentemengsel. Breek een ei in elk kuiltje. Strooi er een beetje zout en peper over. Doe een deksel op de pan en laat de eieren stollen. Op het laatst kun je er nog wat geraspte kaas over strooien

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

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

