



't Leeuweriksveld

Warme dagen

Het voorjaar is echt losgebarsten. Deze week hebben we al weer de derde lading planten uitgeplant, alles is nu bemest en geploegd, de haver is ingezaaid, de asperges opgeruigd en onder plastic (nee we zijn nog niet aan het oogsten, dat zal nog wel twee weken duren...). Peulen, kapucijners en tuinbonen zijn in de kas voorgezaaid, de tuinbonen zijn ook al buiten gezaaid. De eerste zaaisels zoals raapstelen zijn al weer gekiemd en de paksoy's in de kas zien er al heerlijk groot uit! Deze week konden we nog bosknoflook en "lentepostelein" van eigen tuin oogsten, maar dan is naast de aardappels de voorraad van afgelopen jaar echt op. We hebben al weer drie keer de beregening aangezet, want de nieuwe plantjes met hun korte wortels dreigen de aansluiting tot het vocht al weer te verliezen, dat gaat op onze droge "zandbak" altijd heel snel.

Ja en de eerste zwaluwen zijn al gespot, ze kwamen hun plek in de schuur even verkennen. De kerkuilen hebben inmiddels eieren gelegd en de bijen genieten van een keur aan bloemen zoals de laatste wilgen, onze buxusstruiken (!), de paardebloemen, paarse dovenetels en rozemarijn.

De winkel is nog steeds goed bezocht, onze "coronaroute" door de grote koelcel werkt bevredigend voor ons en de klanten en behalve tarwemeel en pindakaas is verder het meeste weer voorradig. Ook de webwinkel is goed bezocht en wij zijn hier allen gezond en wel en we raken steeds beter ingespeeld op deze drukke situatie. We hebben op de drukste momenten af en toe goede hulp erbij en de thuiszittende kinderen helpen ook mee met inpakken van de bestellingen. Onze Warmonderhofstagiaire is deze week al hier begonnen, want hun school is ook dicht. Dankjewel aan alle harde werkers, om iedereen weer elke week van goede voeding te voorzien!

Kathinka

Aankondiging:

Ook het kiezelpreparaatseizoen begint weer: Vanaf zaterdag 25 april elke laatste zaterdag in de maand gedurende het groeiseizoen. Vanaf 7 uur 's ochtends het kiezelpreparaat roeren en uitbrengen op de rijpende gewassen. Aanmelding gewenst.

Week 15, 8 april 2020

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Bosknoflook	't Leeuweriksveld
Andijvie	Jochum deBoer, Kimsverd
Rode eikebladsla	via Udea
Rode puntpaprika	„
Rode biet	Bioromeo, Ens
Zuurkool	Kramer, Z-Scharwoude
Uien	Poppe, N.O.P.

Week 16 verwacht: Kropsla, knolselderij, ...

Informatie over de boerderijwinkel:

Ten eerste: wij zijn gewoon open! Sterker nog, we gaan donderdag vanaf nu al om 14 uur open, een uur eerder dan normaal. Dan hopen we de toestroom in onze kleine winkel een beetje te kunnen spreiden. Om het mogelijk te maken, dat iedereen de gepaste afstand kan houden, maken we een doorlopende winkelroute via de voorraadskoelcel, door de groentekoeling en de winkelruimte. Zo kan iedereen aan één stuk doorlopend de boodschappen doen.

Help, wij komen groene kratten tekort, omdat we meer bestellingen hebben de laatste tijd. Wilt u aub. écht geen kratten en deksels meenemen van het neerzetpunt!

De crowdfundingactie voor de uitbreiding

van 't Leeuweriksveld gaat nog steeds mooi verder. Veel reacties van mensen, die net als wij een stuk vernieuwing in de wereld willen brengen. Inmiddels is nu al voor € 204.000,- toegezegd aan leningen en schenkingen.

Wil je Mensen voor de Aarde financieel te steunen bij deze actie, dan kun je je bijdrage storten op IBAN: NL 77 TRIO 0390936006 t.n.v. Stichting Mensen voor de Aarde, o.v.v. "crowdfunding 2020". Overweeg je om een lening te geven, neem dan contact met ons op.

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Andijvie met gorgonzola en peer

bijgerecht voor voor 2 personen
2 rijpe peren, 1 krop andijvie, 200 gr gorgonzola kaas, 2 theel honing

Peren schillen, van klokhuisen ontdoen en in parten snijden. Andijvie goed wassen in ruim water en in repen snijden. In 3 minuten beetgaar koken en afgieten. Gorgonzola over andijvie verkruimelen en even meewarmen tot hij smelt. Andijvie op bord scheppen. Peer eraast leggen en honing over andijvie en peer druppelen. Lekker met warm ciabatta-brood.

Wit-Russische Solyanka

hoofdgerecht voor 2 personen
2 uien, boter, 500 gr zuurkool, 100 ml passata (tomatensaus), peper, zout, 2-3 aardappels, 200 gr augurken, ca 300 gr visfilet (snoekbaars, witte koolvis), 1 eetl kappertjes, 5 eetl paneermeel, gesmolten boter, zout

Kook de zuurkool ½ uur. Pel en snipper de uien en bak deze in boter lichtbruin. Schep de passata en de helft van de ui door de zuurkool. Schil de aardappels en snij ze in plakken. Snijd de augurken in stukjes. Kook de aardappels met de augurken en de 2e helft van de uien 10 min in een bodempje water. Leg hierop de met wat zout bestrooide vis en pocheer hem zachtjes gaar. Verwarm de oven voor tot 200°C. Een lage ovenshotel beboteren. Laagje zuurkool erin, daarop de vis met de kappertjes, daarop weer zuurkool en tenslotte de aardappels met augurken. Paneermeel en gesmolten boter erover, dan 20 min in de oven bakken.

Salade met ui en bosknoflook

bijgerecht voor 2 personen
1 krop sla, 1 uitje 1 stengel bosknoflook.
Dressing: een scheut olijfolie, scheutje azijn of citroensap, scheutje zoute sojasaus, ½ theel kerrie

Was de sla en snijd deze in repen. Pel de ui en snijd deze in ringen. Was de bosknoflook en snijd deze fijn. Meng de sla met de uiringen en de bosknoflook. Klop de dressing en giet deze over de salade. Laat de dressing er minimaal een kwartiertje intrekken. Deze eenvoudige, maar pittige salade past goed bij bv. een pastagerecht.

Romige uienschotel

bijgerecht voor 2 personen
350 gr (rode) uien, 20 gr boter, 2 theel. suiker, 150 gr gerookte tofu of kipfilet, ½ theel. gemalen piment, ½ theel jeneverbessen, ½ theel kruidnagel, zout, versgemalen peper, 2 laurierbladen, 200 ml groentebouillon, 150 ml crème fraîche

Uien pellen en in grove stukken snijden. Tofu of kipfilet in reepjes snijden. Uien in boter licht goudbruin bakken, suiker erdoor roeren en de suiker laten oplossen. Tofu- of kipreepjes 1 min. al omscheppend meebakken. Bouillon met de kruiden erbij gieten en uienschotel met deksel schuin op de pan ca. 20 min. zachtjes laten sudderen. Laurierbladen verwijderen. Crème fraîche erdoor roeren. Lekker met rijst.

Rode biet met geitenkaas en walnoten

voor-/bijgerecht voor 2 personen
500 gr bietjes, 400 gr zachte geitenkaas, 2 dessertlepels vloeibare honing, 3 eetl azijn, 2 theel mosterd, 8 eetl olie, zout, peper, 2 eetl klein geknipte bieslook, 200 gr gemengde sla of andere sla, 150 gram walnoten

Was de bietjes, kook ze gaar in ongeveer 40-60 minuten, laat ze afkoelen en haal de schil eraf. Snij uit elke rode biet een aantal plakken van ca. 2 cm dik. Snij de rest van de biet in dobbelsteentjes. Verwarm de grill van de oven voor. Meng azijn en mosterd en schenk hier al roerend de olie bij. Breng op smaak met zout en peper en bieslook en marineer hiermee de blokjes biet, laat minimaal 10 minuten staan. Verdeel de geitenkaas over de plakken biet en bedruppel de kaas met de vloeibare honing. Schuif de plakken biet met geitenkaas onder de hete grill tot de kaas licht begint te kleuren. Verdeel de slablaadjes over de borden. Schep de blokjes biet met de dressing hierover. Leg de gegrilde biet met kaas in het midden en bestrooi met de walnoten.

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

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

