



## Cadeautjes

Midden in de drukste tijd van het jaar heeft de boerderij dan toch ook nog cadeautjes voor ons. Aan ons om er dan even bij stil te staan.

Al weer bijna twee weken geleden waren we bij de vijver. Het was daar net wat windstiller en de zon scheen volop en toen landde een rode waterjuffer op Wouters hand, even later streek die ook op mijn hand neer. Ergens kon je zien, dat hij nog niet zo lang uit de larve gekomen was, want de vleugels waren nog zo glanzend en schoon. Tussen de rietstengels zagen we ook een grotere libelle, die nog bezig was op kleur te komen.

Deze week waren we bezig de knolselderij te planten. Zo zijn we nu al weer met de wintervoorraad bezig! Een vlinder vloog voorbij. Nou, en niet zomaar een vlinder, het was een koninginnenpage. Met zijn mooie tekening en de twee punten aan de achtervleugels is hij inderdaad een majesteitelijk dier. Hij vloog tussen de opgroeiende tuinbonen, maar was vooral bezig met een paar dilleplanten, die daar tussenin opgekomen waren. De rupsen van de koninginnenpage voeden zich met blad van de schermbloemigen. Dus nu zullen we de dilleplanten wel moeten laten staan 😊

Dat zijn dan toch echt mooie cadeaus, die je zomaar tussendoor krijgt.

Kathinka.

**En nu zijn ook inmiddels de meeste doeken van het land en dan ziet het daaronder altijd prachtig uit.**

**Kom je mee genieten van onze boerderij, meld je dan aan voor Biodyneren op 22 mei.**

Eten wat de boerderij te bieden heeft en een rondleiding over het land. Het eten wordt verzorgd door Linda Dijkstra van de Natuurlijke keuken, de data zijn:

**Vrijdag 22 mei en zaterdag 17 oktober  
16 uur rondleiding, 18 uur diner.**

Voor het diner én rondleiding: € 42,50 per persoon. Meld je aan t/m 15 mei:

[mail@lindadijkstra.com](mailto:mail@lindadijkstra.com) of via de website  
[www.lindadijkstra.com](http://www.lindadijkstra.com)

## Week 19, 6 mei 2026

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Ijsberg-, batavia- of kropsla 't Leeuweriksveld

Asperges óf (3 en 4p) andijvie „

Andijvie óf (3 en 4p) koolrabi „

Raapstelen „

Zoete bataat Biobatem, Lemele

**In week 20 verwacht:** batavia- of kropsla, chinese kool, spinazie, rode biet, deel v/d pakketten: asperges, rabarber.

**In week 20 leveren we alle pakketten één dag eerder dan normaal i.v.m. Hemelvaartsdag. De winkel is in die week op woensdagmiddag geopend (en op donderdagmiddag gesloten).**

### Onkruidwieders gezocht

Hou je van buitenwerk en wil je even lekker je hoofd leegmaken, kom dan een paar uurtjes onkruid wieden, het seizoen is begonnen.

Neem contact met ons op, als je interesse hebt.

### Vanuit onze vriendenkring:

#### Huis te koop:

Beste mensen rond het Leeuweriksveld, ik verkoop mijn huis en wie weet is er onder u een belangstellende. Het gaat om een groot huis 14-7m uit 1978, in bijna originele staat, maar het gaat vooral ook om het unieke, langgerekte perceel achter het huis van 1,6ha. Hiervan is 0,5ha bos op oud hoogveen, 2 weilanden met veel diversiteit en er staan 13 oude hoogstam fruitbomen om huis. Dit alles tussen Erica en Schoonebeek. Bij belangstelling sms mij op 06-44645451, dan bel ik u terug.

**Kiezelpreparaat roeren en uitbrengen  
Vrijdag 15 mei, daarna elke derde vrijdag van de maand.**

Hou je van de rustige glinsterende ochtendsfeer op het land, dan is dit een mooie gelegenheid.

We beginnen om 7 uur, tot ca 9 uur of 9:30u.

Graag aanmelden bij ons.

### Asperges bijbestellen, bv:

Asperges AA1 per kg € 12,-

Asperges AA2 per kg € 8,-

Asperges B per kg € 4,50

Soepasperges per kg € 2,50

Groene asperges per kg 12,00

Geef het door via een mail, telefoon, of via de webwinkel.

['t Leeuweriksveld - Verse lichtwortel](#)

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

### **Makkelijke dressing**

*1 el mayonaise, 1 el tomatenketchup, 1 el azijn of augurkennat of citroensap, 1 el olie, zout en peper. Voeg naar smaak toe: fijngesneden augurk, geroosterde zonnebloempitten, verse tuinkruiden, gesnipperd sjalotje, tomaatjes, komkommer, in blokjes gesneden peer, blokjes kaas, potje doperwtten, rozijnen (kun je ook even wellen in warm water of thee). En verder kun je gebruiken wat in het wild groeit: veldzuring, veldkers, paardenbloem, madelief, viooltje, postelein, paarse dovenetel, zevenblad, hondsdrif (of 'soldatenpeterselie').*

### **Soep van raapsteel**

*1 bos raapsteel, 10 gram zeewier (wakame), 3 paddenstoelen (kastanjechampignons of shi itake), 1 teen knoflook, stukje gember, miso (of bouillonpoeder) naar smaak, evt groene ón'kruiden toevoegen; smeewortel, brandnetel, paardenbloem, muur, zevenblad.*

Breng 1 liter water aan de kook en voeg toe: 10 gr wakame, 3 paddenstoelen, en de in 2 helften gesneden knoflook. Laat 20 minuten koken. Hak de raapsteel en evt (on)kruiden fijn. Schil de gember en hak in kleine stukjes. Laat nog een paar minuten (3 of 4) meekoken. Pureer de soep met een staafmixer en voeg naar smaak miso (of bouillonpoeder) toe.

### **Stamppot van raapsteel, aardpeer, zoete bataat en aardappel.**

*2 aardpeer, 3 ons aardappel, 4 ons zoete bataat 1 bos raapsteel, scheut olie. Gebruik voor de eiwitten blokjes kaas of (vegetarisch) gehakt*  
Was de aardpeer (schillen hoeft niet) en schil de aardappel en zoete bataat. Kook in licht gezouten water, 20 minuten, giet af, bewaar het kookvocht en laat uitdampen. Voeg een flinke scheut olie toe en stamp fijn met een stamper. Gebruik voor de smeugheid wat kookvocht. Roer de fijngesneden raapsteel erdoor en breng op smaak met peper en zout. Meng er blokjes kaas door of geroerbakt (vegetarisch) gehakt.

### **Ovengerecht met andijvie**

*1 krop andijvie, 150 gr ricotta (roomkaas), 3 eieren, 10 cl room, 20 gr zonnebloempitten, 30 gr geraspte Parmezaanse kaas, snuf nootmuskaat, zout en peper.*

Was de andijvie en kook ca 3 minuten in een beetje water. Laat uitlekken en afkoelen en snijd in kleine stukken. Klop de eieren met room, nootmuskaat, zout en peper en roer de roomkaas erdoor met de Parmezaanse kaas en de fijngesneden andijvie. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een ovenschaal in en doe het

andijviemengsel erin. Strooi er wat zonnebloempitten over. Zet 25 minuten in de oven en laat even afkoelen voor je serveert. Je kunt voor dit gerecht de andijvie inwisselen/aanvullen met raapsteel of zevenblad of spinazie. Lekker bij geroosterd brood (lunch) of rijst met een salade.

### **Bananenbrood met zoete aardappelpuree**

*500 gr zoete aardappel, 2 bananen, 150 gr kokosolie, 4 el siroop, 5 el griekse yoghurt (of kokosyoghurt), 240 gr amandelmeel, 1 tl bakpoeder, 1 tl baking soda, 2 eieren, naar keuze: snuf kaneel, snuf gember, snuf cacaopoeder, snuf kardemon.*

Schil de zoete bataat en kook gaar in stukjes (15 tot 20 minuten). Giet af, bewaar het kookvocht en stamp tot puree, evt met een beetje kookvocht). Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een cakevorm in. Smelt de kokosolie en snijd de banaan in stukjes. Meng alle ingrediënten, giet het in de cakevorm. Snijd in het midden een gleuf in de lengte en bak ongeveer 1 uur bruin in de oven.

### **Geroerbakte asperges**

*700 gr asperges, 2 el olie, 2 tenen knoflook, chilipeper, 1 el sojasaus, zout, gehakte hazelnoten.*

Snijd het onderste (houtige)deel van de asperge af (2-3 cm). Schil met een dunschiller vanaf de kop. Leg de asperges in een koekenpan waarin ze naast elkaar passen, zet ze onder water met wat zout doe het deksel erop en zet het vuur hoog. Kook net niet gaar (als je makkelijk in het dikste deel van de stengels kunt prikken; te kort is te knapperig en te lang is papperig). Verhit olie in een koekenpan en roerbak de asperges met de gesnipperde knoflook en een snuf chilipeper. Bak ca 5 minuten tot ze droog en bruin zijn. Voeg 2 el water toe en wat sojasaus en bak nog even aan. Bak in de laatste minuut wat gehakte hazelnoten mee.

**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)

