



't Leeuweriksveld

## Hemelvaart

Als ondernemer denk ik soms: doe maar alle feestdagen in het weekend, dat scheelt heel wat geregeld...

Maar goed, ook dit jaar was het weer hemelvaartsdag op donderdag en zoals gebruikelijk doen we dan alle leveringen één dag eerder. Daarvoor gaat een hele lijst aan bijzondere taken, die afgewerkt moeten worden: een paar keer in de nieuwsbrief vermelden, dat dit gaat gebeuren, met alle handelsrelaties afspreken, dat het in die éne week allemaal anders loopt, brood op tijd bestellen, alles wat normaal op dinsdag geogst wordt, moet maandag al klaar zijn, de winkel is woensdagmiddag geopend ipv. donderdag. Ik had verschillende mails gestuurd naar de groothandel en alles was goed afgesproken. Dinsdagochtend vroeg stonden we in de schuur en in de winkel alles in te richten voor het inpakken, maar niemand kwam leveren. Tja, misschien wat later, want ze moeten ons ergens in de andere leverroute inpassen? Rond een uur of acht toch maar gebeld bij de groothandel. Ze waren heel verbaasd, want de levering was toch voor woensdag gepland ?? En bij de afdeling verkoop was nog niemand aanwezig, die beginnen wat later. Dan ga je denken: hebben we iets verkeerd afgesproken? Hoewel we dat al sinds jaar en dag zo doen met hemelvaart? Om 9 uur werd duidelijk, dat het echt hun fout was en dat de levering alsnog die dag gebracht zou worden, maar ja Veghel is nu eenmaal niet naast de deur en om half vijf 's middags kwamen de producten binnen, die er normaliter om 6 uur 's ochtends zijn. Inmiddels had Irene mails gestuurd naar alle klanten van de eerste rit, dat we vertraging hadden. Ook dat heeft wat voeten in aarde, want bij een grote hoeveelheid mails treedt het programma cyberaanval in werking en dat moest dus even tijdelijk uitgezet worden. Maar goed, we hebben die dag wel creatief doorgebracht met zoveel mogelijk voorwerken en hoopten dat alle pakketten met zo min mogelijk fouten uitgeleverd konden worden.

Ze zeggen altijd, dat je alles een keer meegeemaakt moet hebben, dit was sinds 2007 nog niet voorgekomen.

En na alle hectiek hebben we toch kunnen genieten van de vrije donderdag.

Kathinka.

## Week 20, 19 mei 2021

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Spinazie	't Leeuweriksveld
Raapstelen	„
Sla divers	„
Rabarber óf asperges	„
Waspeen	Polderfresh, N.O.P.

**Week 21 verwacht:** Sla, paksoy, rabarber of asperges, .....

**Kiezelpreparaat: elke laatste zaterdag van de maand** Geïnteresseerden kunnen na aanmelding deelnemen, aantal plaatsen beperkt, we beginnen om 7u.

### We hebben weer verse asperges.

Wilt u een keer een portie bestellen bij de groentes, geef dat aan ons door via de webwinkel of mail. De soorten:

Asperges AA 1*/kg	11,00
Asperges A 1*/kg	9,50
Asperges AA 2*/kg	7,70
Asperges B*/kg	5,50
Aspergekoppen*/kg	5,00
Soepasperges*/kg	2,75

### Brood bestellen voor week 21:

De volgende feestdag komt eraan en we vragen de klanten, die brood bestellen voor de week na Pinksteren, de bestelling al op **a.s. vrijdag 21 mei** naar ons te sturen.

### Open dag: de taal van het leven

Holistische Educatie op Lindeloren 24 mei van 12.00 tot 16.00 uur.

Met deze open middag willen we de gelegenheid scheppen voor een ontmoeting, om holistische educatie te verkennen en te beleven met elkaar. Het is een educatie die tracht om het gehele kind aan te spreken, zodat capaciteiten van binnenuit ontdekt en benut kunnen worden.

Kinderen in de leeftijd van 4 tot 12 jaar kunnen aan een aantal (buiten)activiteiten deelnemen. Samen begroeten we eerst de omgeving, een ontdekkingstocht langs aangelegde natuurplekken, om er ook mogelijkwijs iets van op te schonen en verfraaien.

Graag aanmelden ivm de regels qua aantallen mensen bel of sms naar 06-527 32312 (Katarina)  
Adres: Scholtenskanaal OZ 65, Klazienaveen-Noord

### **Penne met raapstelen**

hoofdgerecht voor 2 personen

*1 bos raapstelen, 2 ansjovisfilets, 2 eetlepels goede olijf- of walnotenolie, 175 gr penne (pasta), zout en peper*

Kook de penne in ruim water met zout beetgaar. Was de raapstelen, snijd eventueel worteltjes eraf en snijd ze kleiner. Breng ruim water aan de kook en blancheer de raapstelen 1 minuut in het kokende water. Laat ze uitlekken. Prak de ansjovis met de olie mooi glad.

Giet de pasta af en doe dit in een grote schaal. Meng de raapstelen en de ansjovis met olie erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

### **Asperges met roerei**

bijgerecht voor 2 personen

*600 gr asperges, 10 gr verse bieslook, 2 eieren, 25 gr boter, zout, peper, eventueel 50 gr gekookte (been)ham in blokjes*

In aspergepan of hoge pan water koken. Houtachtige uiteinden van asperges snijden. Asperges dun schillen, vanaf vlak onder de kop. Asperges in ca. 10-15 minuten gaar koken. Bieslook fijnknippen. Eieren loskloppen met zout en peper. Bieslook en eventueel ham erdoor roeren. In koekenpan 25 gr boter verhitten. Eimengsel erin schenken en roeren tot ei gaat stollen. Asperges serveren met eimengsel erover. Lekker met gebakken aardappels en Hollandaisesaus.

### **Spinazie met kaas en noten**

bijgerecht voor 2 personen

*500 gr verse spinazie, 1 kleine ui, 1 teentje knoflook, 1½ eetl. (zonnebloem)olie, 1 grote of 2 kleine tomaten, 125 gr jonge kaas, zout, witte peper uit de molen, 100 gr cashewnoten*

Spoel de spinazie enkele malen in ruim koud water. Maak de groente daarna zo droog mogelijk in een slacentrifuge of theedoek. Pel en snipper de ui en knoflook. Snijd de tomaten kruislings in, dompel enkele seconden in heet water en haal het vel eraf. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de kaas in blokjes. Verhit in een wok de olie. Fruit de ui 2 minuten. Roer de knoflook er door en voeg 1 minuut daarna de spinazie in gedeelten toe. Laat alles onder voortdurend roeren en omscheppen 3 à 5 minuten bakken. Schep er daarna de tomaten en kaasblokjes door en voeg naar eigen smaak en inzicht wat zout en peper toe. Schep het gerecht daarna nog enkele malen om. Schep het spinaziemengsel in het midden van voorverwarmde borden. Strooi de cashewnoten erover. Lekker met warm en knapperig (volkoren) stokbrood of aardappelpuree.

### **Salade met pittige dressing**

bijgerecht voor 2 personen

*1 krop sla, 1 uitje.*

*Dressing: een scheut olijfolie, scheutje azijn of citroensap, scheutje zoute sojasaus, ½ theel kerrie, 1 geperst teentje knoflook*

Was de sla goed, laat uitlekken en snijd de sla in repen. Pel de ui en snijd deze in ringen. Meng de sla met de uiringen. 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.

### **Geroosterde wortels**

bijgerecht voor 2 personen

*500 gr wortels, olijfolie, zout, eventueel tenen knoflook, balsamicoazijn, zeezout*

Verwarm de oven voor op 180°C (gasovenstand 4). Schil of schrap de wortels en snijd ze in staafjes of blokjes. Leg ze met wat olijfolie en een snufje zout in een braadslee, eventueel met wat licht geplette tenen knoflook. Rooster ze 35 minuten tot ze goudbruin en zacht zijn, en keer ze halverwege een keer om. Maak ze af met een drupje balsamicoazijn en wat zeezout.

### **Visfilet met rabarber-honingsaus**

bijgerecht voor 2 personen

*2 moten witvisfilet à ca. 150 gr, zout, peper, bloem, 150 gr rabarber, 25 gr boter, 1-1½ eetl honing, ½ eetl balsamico- of frambozenazijn, 50 ml water, 1-1½ cm verse gemberwortel, geraspt of 1 theel gemberpoeder, maizena of allesbinder, ½-1 theel mosterd*

Bestrooi de visfilet met zout, peper en bloem. Bak de vis in de hete boter in 3-4 min. per kant bruin en gaar. U kunt de vis ook pocheren. Maak intussen de rabarber schoon en snijd de stelen in stukjes van ca. 2 cm. Kook de rabarber in 6-8 min. gaar 50 ml water met de azijn, honing, en de gember. Laat de rabarber als compote of pureer de stukjes met de staafmixer tot moes. Voeg de mosterd met zout en peper naar smaak toe en bind de saus met aangelengde maizena of met allesbinder tot de gewenste dikte. Serveer de rabarbersaus met de gebakken of gepocheerde vis. 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)

