



## Bericht van Saskia en haar kippen

Eind vorig jaar zijn de kippen bij ons komen wonen en begin van dit jaar ging Saskia op reis, midden in de winter, met sneeuw en ijs. Nu zijn we al weer vijf maanden verder.

De kippen hebben al heel wat eieren gelegd en ze scharrelen vrolijk op en rond het erf. Ik ben al weken bezig om een mobiele stal voor ze te bouwen, zodat ze in het vervolg ook op andere plekken van de boerderij kunnen scharrelen. Want met steeds meer mooie bedden sla en andere bladgewassen op komst moeten we ze goed in de gaten houden, want ze lusten wel een mals blaadje. De kippen dachten, we regelen alvast ons eigen vervoer, zie onder:



Deze foto kon ik Saskia toch ook niet onthouden en zo stuurde ik haar een bericht en vertelde, dat we nu met Pinksteren lekker binnen zitten bij de warme kachel, en kreeg prompt het bericht van haar terug, dat ze in de hitte in Egypte aan de voet van de piramides aangekomen is. Om ons even lekker jaloers te maken...

Saskia is eerst een hele route door Europa gegaan, Frankrijk, Italië, Oostenrijk, Roemenië, ook in Turkije heeft zij een tijd geloged bij mensen, die ons wilden charteren, om bij de opbouw van een bd- boerderij te helpen, van daar moest zij weer een stap terug om een overtocht naar Egypte te regelen, wat dus nu eindelijk gelukt is. Dat is toch een heel ander leven dan dat van een boer, en wij vullen het maar gewoon in, dat de kippen toch liever hier gebleven zijn.

Saskia heeft nu ook haar eigen "reislied": Extra time orange dragon, gemaakt door Koen Herfst. Luister het op spotify en bij elke keer luisteren gaat er een donatie naar KWF.

Kathinka.

## Week 21, 26 mei 2021

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

|                                  |                        |
|----------------------------------|------------------------|
| Andijvie                         | 't Leeuweriksveld      |
| Kropsla                          | „                      |
| Radijsjes                        | „                      |
| Paksoy                           |                        |
| Rabarber óf spinazie óf asperges | „                      |
| Tomaten                          | Vahl bio, IJsselmuiden |

**Week 22 verwacht:** Sla, deel v/d pkketten: 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  |

### Voor snelle beslissers: een leuke actieve dag op 't Leeuweriksveld:

Het weer wordt beter, dan is het mooi om buiten te werken.

NL DOET, de grootste vrijwilligersactie van Nederland. Wij doen mee op 29 mei a.s. Start om 10 uur en kies uit: een wilgenhaag vlechten; onkruid wieden; oppotten van bessenplanten; beregeningsleiding nakijken; planten opbinden; werken met de bosmaaier.

Aanmelden via [www.nladoet.nl](http://www.nladoet.nl)."

### **Tomaten gevuld met tonijn-tapenade en Parmezaanse kaas**

bijgerecht voor 2 personen

*2 grote stevige tomaten of 4 kleine, ½ citroen, 1 teentje knoflook, 100 gr olijven zonder pit (uitlekgewicht), 75 gr tonijn op water (uitlekgewicht), 1 eetl kappertjes, 4 eetl olijfolie, 1 stukje Parmezaanse kaas van ca. 25 gram*  
Was de tomaten. Snijd een kapje op twee derde van de hoogte af. Schep het vruchtvlees eruit met een theelepel en zet de tomaten ondersteboven op een bord zodat ze kunnen uitlekken. Pers de halve citroen uit en bewaar 1 eetlepel sap. Pel de knoflook en snijd deze heel fijn. Laat de olijven en de tonijn uitlekken. Snijd de olijven heel fijn. Maak de tonijn fijn. Meng de olijven met de tonijn, de knoflook, de kappertjes en het citroensap (in de keukenmachine of met een staafmixer gaat dit het best). Schenk geleidelijk en al mengend de olijfolie erbij tot je een homogene maar ook weer niet te gladde tapenade hebt. Vul de tomaten ermee, schaaft de kaas met de dunschiller en leg de krullen op de gevulde tomaten.

### **Penne met roomandijvie en knoflookkruim**

hoofdgerecht voor 2 personen

*150 gr volkoren penne, 1 struik andijvie (350-400 gr), 2 eetlepels olijfolie, ½ ui, 75 ml crème fraîche, 1 eetl verse tijmblaadjes, 2 sneetjes oud bruinbrood of wit zonder korst, 1 teen knoflook*

Kook de penne in ruim water met zout beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de harde onderkant van de andijvie en verwijder eventueel harde nerven. Was de losse bladeren en laat goed uitlekken. Snijd ze grof.

Pel en snipper de ui. Verhit in een koekenpan 1 eetlepel olie en fruit de ui.

Bak de andijvie mee: voeg steeds een flinke hand andijvie toe als de vorige portie is geslonken.

Roer de crème fraîche en de tijm erdoor en houd op laag vuur warm.

Maal het brood fijn met de staafmixer, hakmolen of de keukenmachine. Pel de knoflook en pers deze uit. Verhit in een andere koekenpan de rest van de olie. Bak het broodkruim krokant. Schep er de knoflook door en bak nog 30 seconden.

Maak op smaak met zout

Giet de pasta af en schep deze door de andijvie. Breng op smaak met peper en zout en verdeel de pasta over 2 diepe borden.

Bestrooi met het krokante broodkruim.

### **Paksoi met paprika**

bijgerecht voor 2 personen

*1 struik paksoi, 1 ui, 1 teentje knoflook, 1*

*paprika, zout, peper, maizena, (olijf)olie*

De paksoi wassen en in smalle repen snijden. De ui en de knoflookteen pellen en snipperen. De paprika in stukjes snijden. De ui met de knoflook 2 minuten fruiten in de olie. Paksoi en paprika toevoegen en in 3-4 minuten gaar roerbakken.

Zout en peper naar smaak toevoegen. In een kommetje 2 theelepels maizena gladroeren met 2 eetlepels water en dit papje door de groenten roeren. Even doorwarmen en direct serveren.

### **Sla met radijs, tomaat en komkommer**

bijgerecht voor 2 personen

*½ krop sla, ½ kleine ui, ¼ komkommer,*

*1 tomaat, ½ bosje radijs, 1 mespuntje mosterd, 2 eetl. olie, 1 eetl. azijn, zout, peper*

Komkommer, tomaat en de helft van de radijsjes wassen en in plakjes snijden. De rest van de radijsjes 4x insnijden en in kommetje koud water ca. 20 min laten openbuigen. De sla wassen, scheuren en in een vergiet laten uitlekken. De ui pellen en in dunne ringen snijden. In een kommetje een sausje roeren van de mosterd, olie, azijn, zout en peper. Doe sla, ui, komkommer, tomaat en plakjes radijs in een slabak. Vlak voor het opdienen het slausje erover schenken. Schep het luchtig om en garneer het met de radijsbloemetjes.

### **Rabarber compote**

*2 dl. water, 200 gr suiker, ½ citroen, 1 bos rabarber, maizena*

Was de rabarber en snijd de stelen in stukjes van 5 cm. Rasp wat schil van de citroen (zonder het wit) en pers de citroen uit. Breng het water met de suiker, de citroenrasp en het citroensap aan de kook. Kook de stukjes rabarber op laag vuur gaar. Bind het vocht met wat maizena.

**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)

