



't Leeuweriksveld

Op weg naar zomer

Wat een verschil: afgelopen week zaten we op de dinsdag tussen de harde buien door in de kou te oogsten, het liefst wilde je nog niet eens een voet op het land zetten, omdat alles dicht slipte. Aan het weer was in ieder geval niet te merken, dat we al over de helft van mei waren. De oogst was er wat meer na: sla, spinazie, andijvie, paksoy, chinese kool, stengelui, asperges, raapstelen, rucola, radijsjes, rabarber, peterselie- en selderijbosjes. Deze week kwam nog koolrabi nieuw op de lijst, en het weer was nu zomers te noemen. In de kas kun je dan maar beter alleen vroeg in de ochtend werken, op het land hebben we natte doeken bij ons, om de gevulde kisten af te dekken en in de pauze zaten we al weer buiten in de schaduw ipv. binnen bij de kachel.

Wel zo lekker. En dan moet ook altijd alles tegelijk gebeuren: het land is een beetje opgedroogd, zodat eindelijk het onkruid met de machine bestreden kan worden. Wouter heeft geschoffeld, gewiedegd, de nog vrije percelen met de cultivator bewerkt, zodat de winterkool-planten, die deze week binnenkomen op schoon land kunnen beginnen. Het gras is op een aantal percelen gemaaid voor wintervoer voor de koeien. In de kas was het voorjaar al de laatste weken begonnen, er zitten nu komkommers, tomaten, puntprika, pepers, courgettes en bonen in de grond. We hebben de buitenkanten zelfs al weer wit gekalkt, zodat de felle zon de planten niet verbrand. In de bessengaard zoemt het van de bijen, de struiken bloeien volop, dit jaar met weinig vorstschade. Het is mooi, dat het nu warm wordt en toch was de natte periode ook een zegen, na drie jaar is het waterpeil nu weer op z'n oude stand. Een kleine herinnering aan de koude tijd zit nog in de spinazie: hij had een fikse hagelbui over zich heen gekregen, waardoor een aantal bladeren nu gaatjes heeft, dat ziet er wat minder mooi uit, maar doet de smaak geen afbreuk. Verder heeft de regen voor mooie grote kroppen sla gezorgd, heerlijk zo'n voorjaar met genoeg vocht.

Kathinka.

Week 22, 2 juni 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode bataviasla	't Leeuweriksveld
Spinazie óf snijbiet	„
Stengelui	„
Chinese kool	„
Rode bieten (es)	via Biobeta, Zeewolde

Week 23 verwacht: Sla, deel v/d pakketten: 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

Vakantie/Afwezigheid melden:

Tip: laat tijdens uw vakantie of afwezigheid een ander genieten van uw pakket. Geef wel even aan de betrokkene duidelijk door welk pakket ze moeten afhalen.

Tijdelijk geen pakket? Geef dit dan vóór het weekend aan ons door, per e-mail of telefonisch. Op een melding per e-mail ontvangt u van ons altijd binnen een week een bevestiging. Als u geen bevestiging ontvangen heeft, is uw afmelding niet geldig! Een opmerking bij een bankoverschrijving geldt niet als geldige afmelding.

Spinazie met yoghurtsaus

bijgerecht voor 2 personen

1 eetl. olijfolie, 400 gr verse bladspinazie, 1 eetl. pijnboompitten, ½ teentje knoflook, 25 gr rozijnen, ¼ theelepel gemalen komijn (djinten), 125 ml Turkse of Bulgaarse yoghurt

Wel de rozijnen 10 minuten in warm water. Laat de yoghurt op kamertemperatuur komen. Was de spinazie goed, verwijder eventueel wortels en lelijke plekken en laat het uitlekken. Snijd de spinazie eventueel kleiner. Pel en snipper de knoflook. Verhit de olie in een ruime pan, voeg de spinazie toe en laat hem op een laag vuur al omscheppend slinken. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin. Doe de spinazie over in een zeef en druk het vocht eruit. Doe de spinazie met de uitgeperste knoflook, rozijnen, komijn, yoghurt en zout en peper (naar smaak) terug in de pan en warm alles goed door. Garneer de spinazie met de pijnboompitten.

Bron: www.okokorecepten.nl / kookboek: "Kook ook - Multiculti"

Salade van rauwe bieten, walnoten en geitenkaas

bijgerecht voor 2 personen

35 gr walnoten, 35 gr rucola, 3 kleine stevige rode bieten, 1 kleine sjalot, ½ sinaasappel, ¼ eetl (Dijon) mosterd, ½ volle theel honing, 1/8 teen knoflook, zout, versgemalen peper, 1 eetl (sherry)azijn, 2 eetl extra vierge olijfolie, 1 volle eetl fijngeknipte verse of gedroogde dille, 1½ eetl fijngeknipte (platbladige) peterselie, 75 gr verse zachte geitenkaas

Hak de walnoten in stukjes en rooster ze in een droge koekenpan. Was de rucola, slinger deze goed droog in een slacentrifuge en snijd het wat fijner. Was de bieten en schil ze eventueel. Snijd steeltjes en worteleinden van de bieten en rasp de bieten fijn boven een grote kom. Hak of rasp de sjalot heel fijn. Boen de sinaasappel goed schoon en rasp ½ theel sinaasappelrasp van de schil op een fijne rasp.

Klop in een kommetje een dressing van mosterd, honing, uitgeperste knoflook, zout, peper, azijn en olie. Roer de sinaasappelrasp erdoor.

Voeg aan de bieten de dressing, walnoten, rucola, dille en peterselie toe en schep alles door elkaar. Verdeel de salade in porties in (ondiepe) borden en verkruimel de geitenkaas erboven.

Heerlijk met warm grof granenbrood en roomboter.

Bron: www.meipoort.nl

Stamppot Chinese kool met taugé en ananas

hoofdgerecht voor 2 personen

600 gr aardappelen, 1 dl melk, ½ bouillontablet, ½-1 theel kerriepoeder, 350 gr Chinese kool, 50 gr taugé, 150 gr belegen kaas, 2 eetl gefruite uitjes, ½ potje ananas, zout, peper

Schil de aardappelen en kook deze in ca 20 min gaar. Snijd de kaas in blokjes. Was de Chinese kool en snijd de kool in reepjes. Roerbak de Chinese kool 5 minuten in de hete olie of boter. Doe de ananas in een klein pannetje, samen met het vocht/sap en maak het warm. Giet de gare aardappelen af en stamp ze met melk, peper en zout tot een puree. Verkruimel het halve bouillontablet en roer dit samen met de kerrie door de puree. Voeg Chinese kool toe. Schep ook de taugé en de kaas er doorheen. Laat de warme ananas uitlekken en voeg de helft aan de stamppot toe. Breng alles nu verder op smaak met zout en peper. Doe de rest van de ananas en de gefruite uitjes eroverheen.

Bataviasla met appel en yoghurtdressing

bijgerecht voor 2 personen

½ krop bataviasla, 1 kleine appel

Voor de dressing: ½ citroen, 75 ml yoghurt, ½ eetl mayonaise, ½ teentje knoflook, zout en peper, ½ bosje peterselie, ½ bosje bieslook

De citroen uitpersen. De yoghurt en de mayo in een schaal doen en tweederde van het citroensap erdoor roeren. De knoflook pellen en erboven uitpersen. De saus op smaak brengen met zout en peper. De peterselie en de bieslook afspoelen, van de peterselie de blaadjes plukken en deze fijnsnijden. De bieslook in ringetjes snijden en met de peterselie door de dressing mengen. Tot gebruik in de koelkast zetten. De sla grondig wassen, in een vergiet goed laten uitlekken en de bladeren in kleine stukken scheuren. De sla met een slacentrifuge of in een theedoek droogslingeren. De appel schillen, het klokhuis verwijderen en de appel in kleine stukjes snijden. Besprenkelen met de rest van het citroensap. De sla en de appelstukjes in een grote slakom doen en de yoghurtdressing erdoor roeren. Direct serveren.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

