



Onkruid wieden

Wat is het grootste werk van de groenteteler? Ja, het onkruid bestrijden. We zouden kunnen beslissen om op permacultuur over te stappen, maar goed, die discussie is voor een andere keer, nu telen we groentes in mooie redelijk rechte rijen, elk bed één soort en dat is toch handig om vrij te houden van de andere planten. Na die nattere periode groeide alles vanzelf en kon de trekker ook pas laat weer het land op om tussen de rijen te schoffelen. En dan het handwerk in de rij. Als je alleen aan het werk bent kom je vaak op de beste ideeën, als je met meerderen bent, ontstaan de meest boeiende gesprekken. Je bent dicht aan de grond, kunt je hoofd lekker leeg maken en als je af en toe omdraait en terugkijkt lachen je de groenterijen mooi schoon toe. Het is ook een mooie oefening in “de weg is het doel” want als je begint met het idee, dat het af moet, dan lijkt het oneindig, maar als je gewoon je gang gaat, groeit het resultaat met elke meter.

Maar snel daarna komt het oogstwerk. Wat halen we toch al weer alles van het land: zoveel bladgewassen, koolrabi, paksoy, asperges, peulen, de eerste courgettes, wortels uit de kas, de groei zit er in.

Kathinka.

En ondertussen groeit hier ook het culturele leven! Afgelopen vrijdag had Eleonora een goed gevulde danskring met enthousiaste mantradansers. Vrienden van ons vroegen, of zij een zomermuziekweek op 't Leeuweriksveld kunnen organiseren, dat lijkt ons wel erg leuk en zo is er nu hieronder een eerste aankondiging. Dus hou je van musiceren en heb je nog een plek in je vakantieplanning, dan is dit een mooie mogelijkheid:

ZOMER MUZIEK WEEK

EMMEN

op



Nieuw:

*Wereldmuziekweek met volpension
(biologisch)
van 30 juli t/m 6 augustus 2022*

meer informatie straks op onze website en vraag ons gerust.

Week 22, 1 juni 2022

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Krop- of ijsbergsla 't Leeuweriksveld

Bosui

”

Peterselie

”

Asperges óf bietjes óf andijvie

”

Regenboogsnijbiet

”

Paksoy óf koolrabi

”

Tomaatje

QLP, Sexbierum

Week 23 verwacht: Ijsbergsla, bospeen, deel v.d.pakketten: asperges, ...

BONTE AVOND MET KLEINKUNST

OP



VRIJDAG 10 JUNI 19:30u

**MET LEEUWERICKEN KOORZANG,
GEDICHTEN, VERHAAL, DANS,
PERCUSSIE, TENTOONSTELLING EN
LEKKERS.**

WEES WELKOM

WAAR: ZANDZOOM 72 7814 VJ EMMEN. ENTREE: VRIJWILLIGE BIJDRAGE

Preparatenwerk

Elke tweede zaterdag van de maand om 7 uur roeren we het kiezelpreparaat. Volgende: 11 juni

Woensdag, 30 juni, 18u

Eten wat de pot schaft € 17,50.

Eten voor lijf en gezelligheid!

Aanmelding, vragen en doorgeven van diëetwensen: info@oogstenkokeneneten.nl of 0619199934 Alberta Rollema.

Vrijdag 15-07 t/m zondag 17-07 Een weekendseminar met filosofie, een kijk op de actuele situatie in de wereld, omlijst met zang en dans en een beetje buitenwerk. Met Heidjer Reetz en Wouter Kamphuis. Met stevig denkwerk vanuit het hart de diepte in (om het in een notendop te omschrijven)

Ovenschotel snijbiet met aardappel

hoofdgerecht voor 2 personen

1 bos snijbiet, 1 uitje, een scheutje olijfolie, 500 gr aardappels, 1 dl. melk, klontje boter, 2 eieren, peper en (kruiden)zout, nootmuskaat, 1 theel. mosterd, 75 gr geraspte kaas (geen oude kaas), 1 beschuitje of 4 eetl. paneermeel

Was de snijbiet en snijd deze in repen. Pel en snipper de ui. Schil de aardappels en snijd deze in stukken. Verwarm de oven voor op 175°C. Kook de aardappels in 20 minuten gaar en maak er met melk, boter, peper, (kruiden)zout, mosterd en nootmuskaat een lekkere puree van. Roerbak de ui in olie en voeg na een aantal minuten beetje bij beetje de snijbiet toe. Maak de snijbiet op smaak met een snufje peper en zout en roer er het paneermeel of beschuitkruim door. Vet een ovenschaal in en schep de aardappelpuree op de bodem en tegen de kanten zodat een dikke pureebekleding ontstaat. Schep de snijbiet in de schaal en verdeel het gelijkmatig. Klop de eieren los, meng er de geraspte kaas door en giet dit over het geheel. Zet de schotel ong. een half uur in de oven tot de bovenkant mooi lichtbruin is. Lekker met een komkommersalade erbij.

Variatie extra gevuld:

Meng door de snijbiet gebraden (vegetarisch) gehakt, blokjes ham of stukjes salami.

Koolrabisoep met gorgonzola

bij- of lunchgerecht voor 2 personen

15 gr boter, 400 gr koolrabi, 1 kleine aardappel, 500 ml kippenbouillon, 50 ml melk, 50 ml slagroom, 40 gr gorgonzola kaas of andere blauwe kaas, zout en versgemalen zwarte peper

Schil de koolrabi en aardappel en snijd ze in blokjes. Verhit de boter in een pan, voeg de koolrabi en de aardappel toe en laat op laag vuur 2 tot 3 min smoren. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 20 tot 25 min zachtjes koken tot de groenten goed gaar zijn. Pureer de soep met de staafmixer. Roer er de melk en de room door en breng alles opnieuw aan de kook. Verkruiemel de gorgonzola. Haal de soep van het vuur en roer er de gorgonzola door. Breng hem desgewenst op smaak met wat zout en peper, en serveer meteen. Lekker met brood.

Gemengde salade met bosui

bijgerecht voor 2 personen

½ krop sla, 1 (vlees)tomaat, ½ potje maiskorrels, 200 gr kidneybonen, 1½ bosuitje
Dressing: 2½ eetl olijfolie, ¼ citroen, ½ teentje knoflook, 1 theel mosterd, peper, zout
Was de sla, snijd hem in ragdunne reepjes en

laat hem goed uitlekken. Snijd de tomaat in blokjes. Spoel de kidneybonen af en laat uitlekken. Laat de maiskorrels uitlekken. Was de bosui en snijd deze in dunne ringetjes. Pers de citroen uit en vang het sap op. Pel de knoflook. Klop een dressing van de olie, het citroensap, de uitgeperste knoflook, de mosterd en peper en zout naar smaak. Schep de sla met de tomaat, de mais, de kidneybonen en de bosui door elkaar. Meng de dressing erdoor en serveer direct.

Sla met paddenstoelen en peterselie

bijgerecht voor 2 personen

½ krop sla, 300 gram oesterzwammen en/of kastanjechampignons, 1 ui, scheut olijfolie, 200 gram geiten kaas of feta, eventueel 1 mango, 8 olijven, 4 eetl gehakte peterselie,

Dressing: 1 citroen, 2 eetlepels olijfolie, 1 eetl honing, zout, versgemalen peper

Was de sla, laat uitlekken en scheur of snij in kleine stukken. Schik op mooi plat bord. Pel en snipper de ui. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in plakjes. Bak de ui en de paddenstoelen in olijfolie. Schik op de sla. Maak de dressing: Rasp het geel van de schil van de citroen, pers de citroen uit en vang het sap op. Meng de citroenschil en het citroensap met de overige de ingrediënten voor de dressing en giet de dressing over de salade. Snijd de olijven doormidden, snijd de de geitenkaas en eventueel de mango in blokjes en verdeel het over de salade. Hak de peterselie fijn en strooi dit over de salade.

Bron: www.peterselie.nl

Asperges met tuinkruiden

bijgerecht voor 2 personen

500g asperges, 2 eieren, 1 sjalotje, klontje boter,, ½ eetl. citroensap of scheutje room, mespuntje zout, 2-4 eetl gemengde tuinkruiden (bv. tijm, oregano, bieslook, peterselie, kervel, koriander)

Schil de asperges en snijd een stukje van de onderkant af. Kook ze in ruim water met zout in ongeveer een 15 min gaar. Kook de eieren hard en snijd ze in stukjes. Hak de tuinkruiden fijn. Pel en snipper het sjalotje. Smelt boter in een pan, voeg de asperges, sjalotje en een scheutje van het kooknat toe. Voeg de helft van de tuinkruiden erbij. Laat 5 min sudderen. Voeg citroensap of room toe en bestrooi met de overgebleven tuinkruiden en de stukjes ei.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

