



## Buien en bijen

Afgelopen week hadden we dan ook voor het eerst een echt heftige bui. Gelukkig zonder hagel, maar wel in hele korte tijd héél veel water. De bui kwam eraan met een bijna zwarte wolkenwand. Op het erf ontstond naast de tunnelkas een meertje, net waar ik twee dagen geleden een bloemenweide had ingezaaid. Daar zal wel niets meer van terechtkomen, dacht ik. Maar daar had ik het toch gelukkig mis mee, ze kiemen nu volop.

Verder was er geen schade bij de bestaande gewassen, alleen waren er ook meerdere bedden wortels en pastinaken gezaaid, en daar is het even afwachten, of ze dat goed overleeft hebben. En dit is het eerste aspergeseizoen, wat we meemaken, waar nog geen één koudeperiode de planten wat rust heeft gegund. Ze groeien maar door, maar worden ook steeds dunner. Misschien dat we dit jaar de ruggen met de meest dunne stengels al iets eerder door laten groeien, zodat de planten niet te zeer uitgeput raken.

En vorige week schreef ik over de bijenzwerm, deze week dinsdag was het weer raak: bij hetzelfde volk was nog een nazwerm, die zich hoog in een eikenboom nestelde, maar Wouter en Jan Willem, de imker, hebben hem toch weten te vangen (want Wouter houdt wel van een klimpartij!)

Naast alle activiteiten rond de planten en de dieren, was er zaterdag ook nog de groene uitvaartmarkt, waar 15 standhouders met veel passie hun producten gingen presenteren. Er was een fijne sfeer met veel goede ontmoetingen. Over de hele dag gezien kwamen er best een heel aantal bezoekers, die goed geïnformeerd werden hoe een uitvaart zo menswaardig, en natuur- en milieuvriendelijk mogelijk vormgegeven kan worden.

Kathinka.

## Week 23, 6 juni 2018

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Asperges óf broccoli	't Leeuweriksveld
Spitskool	„
Andijvie	„
Rode bataviasla	„
Bosbiet	„
Bosuitjes	„

**Week 24 verwacht:** Broccoli of bloemkool, peulen?, groenlof, regenboogsnijbiet, ...

### Kiezelpreparaat

Elke laatste zaterdag van de maand roeren en spuiten we het kiezelpreparaat. De eerstvolgende keer is op 30 juni. We beginnen om 7 uur, wie mee wil doen is van harte welkom, graag even aanmelden. Na afloop, plm. 10 u een lekker ontbijt met koffie.

### Agenda OKeE:

#### Eten wat de pot schaft

27 juni, 18.00 uur, aanmelden tot 25 juni.

Opgave tot twee dagen tevoren, incl evt dieetwensen.

Aanmelden via [info@oogstenkokeneneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneneten.nl) of 0619199934.

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

### **Penne met roomandijvie en knoflookkruid**

hoofdgerecht voor 2 personen

*150 gr volkoren penne, 1 struik andijvie (350-400 gr), 2 eetlepels olijfolie, ½ ui, ½ bekertje crème fraîche (125 ml), 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 broodkruid krokant. Schep er de knoflook en zout naar smaak door en bak nog 30 seconden.

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 broodkruid.

### **Bataviasalade met kruidensaus**

bijgerecht voor 2 personen

*½ krop bataviasla, 1 stengel bleekselderij, 100 gr verse champignons, ½ eetl citroensap, ½ kleine rijpe avocado*

*Voor de slasaus: 1 eetl crème fraîche, 1½ eetl room, ½ eetl mierikswortel (vers geraspt of uit een potje), zout en peper, ½ à 1 eetl witte wijnazijn*

*Garnering: 1 hardgekookt ei, ½ bakje tuinkers*

Eventueel de buitenste bladeren van de sla verwijderen. De rest van de bladeren losmaken, spoelen en dan goed laten uitdruipen. Selderij spoelen en in dunne stukjes snijden.

Champignons schoonmaken en in dunne plakjes snijden en bedruppelen met citroensap.

De halve avocado schillen en de pit verwijderen; het vruchtvlees dwars in plakjes snijden. Meng de bataviasla, selderij, champignons en avocado. Meng de ingrediënten voor de slasaus en verdeel de saus door de salade. Garneer met in plakjes gesneden ei en tuinkers.

### **Tips voor vers bosbietloof**

U kunt het als vervanging gebruiken in alle recepten met snijbiet.

Gebruik een beetje loof (blad en stengel) fijngesneden in salades. De zoetige, zachte smaak is een heerlijke en verrassende combinatie met groene sla.

Snijd het loof in reepjes en bak het licht mee in een roerbakschotel.

Heeft u de bietjes gekookt, dan kunt u het fijngesneden loof, een gesnipperd uitje en de in stukjes gesneden bietjes nog 5 min. met een scheutje olie en azijn laten stoven.

### **Bietjes met rode ui en balsamico-azijn**

bijgerecht voor 2 personen

*500 gr rode bieten, 1 eetl olijfolie, 1 eetl balsamicoazijn, ½ kleine rode ui, 50 gram feta of zachte geitenkaas, grof zeezout, versgemalen zwarte peper*

Was de bieten en kook ze gaar in 40 min tot 1 uur. Laat eventueel afkoelen. Pel de bieten en snijd de bieten en de ui in kleine stukjes. Doe olijfolie in een pan en fruit hierin de ui. Doe er gelijk zout op en wat van de balsamicoazijn. Doe daarna de bietjes erbij en de rest van de balsamicoazijn. Goed blijven omroeren en zout en peper naar smaak toevoegen. Op het laatst nog even de kaas mee laten smelten.

### **Spitskool met kerrie en ei**

bijgerecht voor 2 personen

*½ grote of 1 kleine spitskool, 1 à 2 uien, 2 eieren, ½ eetl kerriepoeder, 1 eetl olie, peper en zout*

Was de spitskool en snijd deze fijn. Pel de ui en snijd deze fijn. Doe de olie in de pan en fruit hierin de ui. Voeg de eieren toe en meng deze met de uien. Voeg dan de kerriepoeder toe en meng deze met het geheel. Doe de spitskool met aanhangend vocht in de pan en sluit het deksel. Laat het geheel ongeveer 45 minuten smoren. Af en toe even roeren. Laat het mengsel uitlekken en voeg peper en zout naar smaak toe. Direct serveren. Lekker met gebakken aardappel(blokjes).

### **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)

**Triodosbank: NL60 TRIO 0212 3737 65 tnv.**

**'t Leeuweriksveld, Emmen**

