



Rozen

Toen we in 2008 hier op de boerderij kwamen, was het erf helemaal leeg. Een praktisch werk erf, lekker strak, maar ook een beetje kaal. Daar hebben we zo langzaam wat verandering in gebracht en dat vooral door steeds meer planten te laten groeien. Ik vind het dan zo mooi, dat bijna elke plant op het erf een kleine geschiedenis heeft, want de meeste planten hebben we gekregen van vrienden, familie en klanten. Dit jaar hebben we enorm plezier aan de verschillende rozen. Ze bloeien uitbundig en de meeste verblijden ons ook nog met hun lekkere geur. We hebben twee rode klimrozen, één aan de schuur en één aan het woonhuis. Als ik uit de huisdeur kom, moet ik altijd even stoppen en een snuif nemen, heerlijk. Deze roos hebben we van een klant, die zelf heel veel rozen kweekt, gekregen. Hij stond eerst ook tegen de schuur aan, maar werd een beetje overwoekerd door de druivenplant (die we van dezelfde klant gekregen hebben) Dus daarom hebben we de roos toch maar naast de huisdeur geplant en nu mag die hier lekker “woekeren”. Naast de eendenvijver staan twee wilde rozen van onze imker. Daar zijn wij mensen heel blij mee, ze bloeien nu uitbundig roze en wit en ook de geur is niet mis. Maar als imker denk je natuurlijk ook aan je dieren en zo zoemt deze hele struik van al die bijen en hommels, die de nectar halen. Ik hou zelf ook erg van kleine onge vulde wilde rozen. Al jaren keek ik bij de “gemeentehagen” naar een roos met kleine bloemen, binnen wit en buiten rood, die vaak nog tot in het late najaar bloeien. Drie jaar geleden kregen we daar stekjes van van vrienden, die hebben we bij verschillende muren in de grond gezet en dit jaar gaan zij nu ook echt los. Ze zitten nog in de knop, maar het zijn er héél veel. Het rozenseizoen is nog lang niet voorbij!

Kathinka.

Vakantie/Afwezigheid melden:

Tip: laat tijdens uw vakantie of afwezigheid een ander genieten van uw pakket.
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.

Week 24, 16 juni 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

IJsbergsla	't Leeuweriksveld
Paksoy	”
Koolrabi óf asperges	”
Bosui	”
Spitskool	”

Week 25 verwacht: Sla, spitskool, koolrabi, deel v/d pakketten: asperges,

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

Hout

Heeft u nog oud hout dat u kwijt wilt en dat geschikt is voor de kachel? Ernstjan en Jonathan (twee van de ‘nieuwe bewoners’ op 't Leeuweriksveld) halen het graag bij u op. Laat het ons weten via info@leeuweriksveld.nl

Hoera, weer terug:

Eten wat de pot schaft op 30 juni, 18.30 uur; een buffet in de boerenschuur van 't Leeuweriksveld, met een 3 gangen biologisch vegetarisch menu. Neem uw eigen (camping)tafeltje, borden en bestek mee; stoelen hebben we genoeg. U mag uw plek zoeken; op het erf, in de schuur of op de zolder. We maken een wasstraat, maar u kunt natuurlijk ook thuis afwassen. Voor mensen die met anderen willen eten, is er een grote tafel. Vermeld dan 'aanschuiven' bij uw aanmelding. Bijdrage: € 15,- pp en drankjes € 2,50. Opgave (evt met dieetwensen) tot 27 juni info@oogstenkokenen-eten.nl. of 0619199934 Alberta Rollema

Oranje Draak is een Stichting met een internationaal bestuur. De doelstelling is het verzamelen van sponsorgelden voor onderzoek naar eierstokkanker. Het bestuur zoekt vrijwilligers voor de volgende werkzaamheden:

- assistentie bij het werven van sponsors in Nederland en daarbuiten.

- helpen bij het beheren en bijhouden van sociale media om meer publiciteit aan de activiteiten van de Stichting te geven.
- aantrekkelijk en actueel houden van de website

Voor vragen en meer informatie

www.orangedragonfoundation.com en/of
secretaris Alberta Rollema
asrollema@gmail.com

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Zomerse sla

bijgerecht voor 2 personen

½ krop sla, ½ ui, 2 tenen knoflook, 1 tomaat of enkele cherrytomaatjes, 2 eieren, ¼ rode paprika, ¼ komkommer, 10 zwarte olijven zonder pit

Dressing: 2½ eetl (balsamico)-azijn, 2 theel mosterd, 1 theel suiker, zout, peper, 6 eetl olijfolie

Kook 2 eieren hard. Was de sla. Snijd de ui en knoflook zeer fijn. Tomaat, paprika, komkommer en olijven in stukjes snijden (max 1 cm). Sla mixen met tomaat, ui, paprika, komkommer, knoflook, olijven en 1 in kleine stukjes gesneden ei. Dressing maken door de ingrediënten te mengen.

Dressing proeven en mixen met sla. In partjes gesneden ei als decoratie op sla neerleggen

Notenrijst met paksoi

hoofd/bijgerecht voor 2 personen

125 gr rijst, 75 gr gemengde noten (ongezouten), 40 gr gewelde abrikozen, ½ teentje knoflook, ½ rode paprika, 1 struik paksoi, 2 eetl zonnebloemolie, 75 gr roomkaas (met tuinkruiden)

Laat de abrikozen een nachtje wellen in water. Rijst koken volgens gebruiksaanwijzing. Noten grof hakken. Abrikozen in stukjes snijden. Knoflook pellen en in stukjes hakken. Paprika wassen, schoonmaken en in blokjes snijden. Paksoi schoonmaken, wassen en in reepjes snijden. In wok olie verhitten. Knoflook en paprika ca. 2 minuten bakken. Paksoi toevoegen en ca. 4 minuten roerbakken. Roomkaas toevoegen en laten smelten. Noten en abrikozen door rijst scheppen. Rijst serveren met de paksoi.

Gebakken koolrabi met een romige saus

bijgerecht voor 2 personen

2 kleine of 1 grote koolrabi, zeezout, 2 eetl bloem, 30 gr boter, vers gemalen witte peper
Voor de saus: 150 gr crème fraîche, 1 eetl tomatenpuree, 1 theel honing

Schil de koolrabi dik en snijd de koolrabi in dikke plakken. Kook de koolrabi 15 min. in water met wat zout. Laat na het koken goed uitlekken. Bestrooi de plakken met een weinig zout en haal ze door de bloem. Verhit de boter in de koekenpan en bak de plakken aan beide kanten goudbruin. Maal er wat peper over. Roer voor de saus crème fraîche, honing en tomatenpuree door elkaar. Laat de saus doorwarmen. Leg de gebakken koolrabiplakken op een bord en giet de saus erover.

Warme wrap met kaas en bosui

bijgerecht voor 2 personen

2 wrap tortilla's, 50 gr geraspte pittige kaas (bijv. extra belegen), 2 bosuitjes, 150 gr maïs uit pot, 2 tomaten, 50 gr sla, 1 eetl. chilisaus, ½ eetl. olie, een paar blaadjes koriander

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de bosui en snijd deze in ringetjes. Beleg 1 grote tortilla's met de kaas en de helft van de bosui en bestrooi met (versgemalen) peper, leg de andere tortilla erop. Bak de tortilla 5-6 minuten in de oven. Was de tomaten en snijd deze in blokjes. Was de sla en snijd deze fijn. Schep de maïs om met de tomaat, de sla en de rest van de bosui. Breng op smaak met zout, de chilisaus en de olie en bestrooi deze salade met koriander. Snijd de tortilla in punten en serveer met de salade.

Bron: www.mijnreceptenboek.nl / www.ah.nl

Couscous met spitskool, kip, pinda's en rozijnen

hoofdgerecht voor 2 personen

200 gr couscous, 1 kleine spitskool, wokolie en olijfolie, 200 gr kipfilet, 35 gr rozijnen, 35 gr pinda's, 1 uitje, 2 kleine teentjes knoflook, eventueel 1 eetl. ras-al-hanout (Marrokaans kruidenmengsel), paar eetlepels ketjap manis, 300 ml kippenbouillon, boemboe nasi goreng of 15 gr nasikruiden, zout en peper

Laat de rozijnen wellen in heet water. Pel en snipper de ui en de knoflook. Hak de pinda's kleiner. Was de spitskool en snijd deze in reepjes. Snijd de kipfilet in blokjes. Bak de kip met de ui en knoflook in een paar eetlepels olijfolie in een koekenpan. Roerbak in een wokpan de spitskool enkele minuten in olie en voeg daarna de boemboe of nasikruiden en 2 dl water toe. Breng 300 ml water aan de kook met een half (kippen)bouillonblokje. Laat de couscous hierin enkele minuten wellen en roer het daarna door. Maak de gare kip op smaak met ras-el-hanout, zout en peper. Meng de kip, rozijnen, pinda's en couscous door de spitskool. Ketjap naar smaak toevoegen. Serveer met de couscous. Lekker met ketchup en/of chilisaus.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

