



Week 24, 15 juni 2022

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen
Rode eikebladsla 't Leeuweriksveld
Spitskool „
Groenselderij óf andijvie „
Courgette óf komkommer „
Paksoy óf koolrabi „

Deze week zijn alle columnschrijvers aan het onkruidwieden en bezig met alles wat er nog zo op de boerderij gebeurt, dus daarom wat meer culturele aankondigingen uit de regio.

Als u wat aankondigingen van de zomer muziek week wilt verspreiden, doe dat graag, neem voor flyers en affiches contact met ons op.

Week 25 verwacht: Sla, bosbiet, spitskool, stengelui...

Concert in Dé Huiskamer van Nieuw Amsterdam op zondag 3 juli met GUUS WESTDORP, pianist, zanger en tekstschrijver.

Guus houdt zich al bijna 50 jaar bezig met Nederlandstalige liedjes. Zo was hij o.m. pianist bij Toon Hermans en Liesbeth List. Na zijn solotoer met 'Ramses, de liederen' zet hij koers met 'Sneeuwhart', aldoor verlangend naar de plek waar het goed is tussen de mooiste liedjes van Nederlandse en Belgische bodem. Guus: "Nederlands is de taal die is versta, ook achter de woorden. De mooiste schrijvers van de laatste eeuw brengen mij plezier, warmte, weemoed en voeden mij voor de dag van morgen. Ik zing en speel graag nog hun parels en dan wel met alles wat ik nú ben, met verhalen en anekdotes tussendoor".

Lunchconcert om 12.30 uur, middagconcert om 15.30 uur

Stoelen € 15,00 reserveren op:

hhfhemmen@hotmail.com of T.06.44186492

Preparatenwerk

Elke tweede zaterdag van de maand om 7 uur roeren we het kiezelpreparaat. Volgende: zaterdag 10 juli

Woensdag, 29 juni, 18u níét de 30€!

Eten wat de pot schaft € 17,50.

Eten voor lijf en gezelligheid!

Aanmelding, vragen en doorgeven van dieetwensen: info@oogstenkokeneneten.nl of 0619199934

Alberta Rollema.

Mexicaanse salade

bijgerecht voor 2 personen

½ krop sla, 50 gr oude kaas, 1 ui, olie, 2 tomaten, 1 potje bruine bonen (370 ml), 1 eetl.

tomatenspuree, 1 mespunt cayennepeper, 1 klein zakje tortillachips,, 2 eetl. zure room

Grill voorverwarmen. Sla wassen, uit laten lekken en op borden of een platte schaal uitspreiden.

Kaas raspen. Ui pellen en snijden en even bakken in wat olie. Tomaten klein snijden en met de bonen, de tomatenspuree en cayennepeper bij de ui voegen. Alles kort doorwarmen op een laag vuur.

Het bonenmengsel in een ovenschaal scheppen. Tortillachips over de bonen verdelen. Kaas erover strooien. Bonenschotel onder de grill plaatsen totdat de kaas is gesmolten en een goudkleurig korstje heeft. Bonenschotel op de salade scheppen. Zure room op de bonen scheppen.

Gevulde courgettes met kaas en amandelen

bijgerecht voor 2 personen

300 gr courgettes, ½ kleine ui, 25 gr gemalen of geschaafde amandelen, 25 gr geraspte (oude) kaas, 1 volkorenboterham, ½ eetl. meel, 25 ml bouillon, 100 ml bouillon, ½ theel.

korianderzaadjes, ½ theel. kerrie, 1 theel. zout, ½ eetl. olie

Hol de courgettes uit. Hak het binnenste van de courgette fijn. Pel de halve ui en hak deze fijn. Snijd de korst van de boterham en verkruiemel deze. Stamp de korianderzaadjes fijn. In een pan met dikke bodem op matig vuur de ui glazig smoren in olie. Het binnenste van de courgette even meesmoren. Deksel op de pan en ca. 5 min. stoven. Maak ½ eetl meel aan met 25 ml bouillon. Voeg dit en de rest van de ingrediënten toe (behalve 100 ml bouillon en de kaas). Al roerend doorkoken. Deksel erop, van het vuur af, nog ca. 10 min. laten staan. Tot het een zeer stevig, maar nog smeerbaar mengsel is. Oven voorverwarmen tot 200°C . De courgettes vullen en in een ingevette vuurvaste schaal zetten. Bouillon in de schaal gieten. Aluminiumfolie, 2 cm groter dan de schaal, eromheen vouwen. In de oven, 20 min., onderste richel. Dan de folie verwijderen, kaas over de vulling strooien en nog eens 5 min. bakken. Lekker met macaroni, polenta, rijst of gierst en met een salade.

Spitskool met groenselderij, noten en salie

bijgerecht voor 2 personen

400 gr spitskool, 1 stengel groenselderij, 1 eetl. gehakte walnoten, een paar blaadjes verse salie of wat gedroogde salie, 125 ml slagroom, zeezout naar smaak

Spitskool wassen en in reepjes snijden. Stronk verwijderen. Kool 5 min. smoren in slagroom. Af en toe omscheppen. Groenselderij fijn snijden. Salie en noten fijn hakken. Selderij, salie, noten en zout toevoegen en even doorwarmen.

Gemengde salade met groenselderij

bijgerecht voor 2 personen

½ krop sla, 1 tomaat, ½ rode paprika, 2 stengels groenselderij, ¼ komkommer, feta kaas naar smaak, 2 eetl olijfolie, 1 eetl witte wijnazijn, ½-1 eetl appeldiksap, verse kruiden naar smaak

Was de groenten en snijd de tomaten, paprika, selderij en komkommer in stukken. Voeg de blokjes feta-kaas toe aan deze salade en verse kruiden naar eigen keuze. Meng de olijfolie, de wijnazijn en de appeldiksap bij elkaar voor de dressing. Doe de dressing over de salade.

Stampot paksoi met gebakken uiringen

voor 2 personen

600 gr aardappels, zout en peper, 1 grote ui, 1 struik paksoi, 75 gr mosterdkaas, 2 eetl. bloem, 10 gr boter, ½ bekertje zure room, evt. 1 eetl. piccalilly of mosterd.

Schil de aardappels en kook ze in water met wat zout gaar. Pel de ui en snijd hem in ringen. Snijd de paksoi in dunne repen en de kaas in blokjes. Wentel de uienringen door de bloem en bak ze in de hete boter op hoog vuur bruin. Stamp de aardappels met enkele lepels kookvocht fijn en schep er de paksoireepjes, de kaas, de zure room, de piccalilly (of mosterd) en wat peper en zout door. Warm de stampot goed door en garneer met de uienringen.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

