



Kerkuilen

Na de valken en de vlinders zijn nu de uilen aan de beurt.

De afgelopen twee jaar was onze uilenkast bewoond door houtduiven. Ook leuk, maar we misten toch “onze” kerkuilen. Ze zijn wel de hele tijd in de buurt geweest, want we hoorden ze vaak 's nachts roepen.

Maar dit jaar kwamen ze weer terug in de kast. Al ergens vroeg in het voorjaar zagen we af en toe één of twee uilen bij de kast rondvliegen en er lagen ook weer af en toe uilenballen onder. In de loop van het voorjaar werd steeds duidelijker, dat ze dus echt in de kast zaten. De laatste weken is er 's avonds in de schemering druk gesis te horen. Als je niet weet wat het is, dan klinkt het best een beetje spannend en dreigend, wat zullen de uilen wel allemaal tegen elkaar zeggen?

Eén keer per jaar komt iemand van de kerkuilenwerkgroep langs, om te kijken hoe het gaat en of er kuikens zijn. Begin deze week namen we met hem een kijkje in de uilenkast, en ja hoor, er zitten vier al behoorlijk grote jonge uilen in de kast. Je kunt ze zo oppakken en rustig bekijken. Alle vier hebben ze al volop veren, het is een prachtig gezicht. De kerkuilen hebben iets majesteitelijks en met hun blik kunnen ze je best een beetje onzeker maken, alsof ze gewoon door je heen kijken.

De mooiste tijd van de “uilenopvoeding” zal nog komen, als de jonkies echt uit gaan vliegen. Andere jaren was dat een heel spektakel. Ook bij de valken weten we nu zeker, dat er jongen in de kast zitten. Vader valk verdedigt zijn territorium rond de kast tegen iedereen, of het nu een kraai, een reiger of een ooievaar is, die wordt zolang belaagd met duikvluchten, tot die er genoeg van heeft. De koppies van de jongen zijn al over de rand van de kast te zien, het zijn er minstens drie, we zijn benieuwd wanneer zij uitvliegen.

Kathinka.

['t Leeuweriksveld - Verse lichtwortel](#)

Week 24, 10 juni 2026

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

| | |
|---|-------------------|
| Krop- of ijssla | 't Leeuweriksveld |
| Bosui | „ |
| Chinese kool | „ |
| Asperges óf (regenboog-)peen | „ |
| Spinazie „, óf rode puntpaprika via Udea (es) | |

In week 25 verwacht: sla, spitskool, koolrabi, deel v/d pakketten: asperges,...

Oogstmenu data in de zomer:

In juni is er geen oogstmenu, maar dan wel op woensdag 1 juli, daarna volgt woensdag 26 augustus.

Biologisch 3 gangenmenu met groentes van het seizoen, wat 't Leeuweriksveld te bieden heeft. Begin van het eten 18 uur, € 27,50 per persoon. Info en aanmelding: kay@oogstmenu.nl of www.oogstmenu.nl

Kiezelpreparaat roeren en uitbrengen elke derde vrijdag van de maand.

van 7 u tot ca. 9:30u. Graag aanmelden bij ons.

Onkruidwieders gezocht

Neem contact met ons op, als je interesse hebt.

Asperges bijbestellen, nog twee weken:

Asperges AA1 per kg € 12,-

Asperges AA2 per kg € 8,-

Asperges B per kg € 4,50

Soepasperges per kg € 2,50

Groene asperges per kg 12,00

Geef het door via een mail, telefoon, of via de webwinkel.

In de **Zolderbieb** kun je verschillende tijdschriften vinden: (boven de deur)

Motief, het ledenblad van de Antroposofische Vereniging over actuele onderwerpen en wetenswaardigheden.

Der Europäer, door Perseus uitgegeven en artikelen bevat over politiek, cultuur en economie.

Vrije opvoedkunst, over opvoeden en onderwijzen.

Dynamisch Perspectief, het ledenblad van de Biodynamische Vereniging.

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Kerriesoep met paprika en bosui

750 liter groentebouillon, 1½ puntpaprika, 1½ middelgrote aardappel, 1 stengel bosui, 1 kleine ui, 1 klein teentje knoflook, 65 gram kleine pasta, 2 theel. kerriepoeder, ½ theel. kurkumapoeder, ½ thee. paprikapoeder, peper en zout, zonnebloemolie

Pel de ui en knoflook en snijd ze in grove stukken. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Snijd de paprika fijn. Was de bosui en snijd deze in ringetjes. Verwarm olie in een soeppan en bak de ui 5 minuten zachtjes. Voeg knoflook toe en bak 1 minuut mee. Bak dan de aardappel 5 minuten mee, onder regelmatig omscheppen. Voeg het paprika-, kerrie- en kurkumapoeder toe en bak 1 minuut al omscheppend mee. Voeg de groentebouillon toe, breng aan de kook en laat 5 minuten koken. Pureer met een staafmixer. Voeg paprika en pasta toe en kook tot de pasta gaar is. Voeg dan de ringetjes bosui toe en kook 1 minuut mee. Voeg naar smaak peper en zout toe. Lekker met stokbrood met kruidenboter.

Worteltjes met tijm en mosterd

500 gr waspeen, 25 gr boter, 150 ml groentebouillon, 75 ml droge witte wijn, 1 eetl tijm, 1 theel mosterdzaadjes, zout, zwarte peper
Wortels schoonmaken, in plakken snijden. Boter smelten in een kookpan, wortels toevoegen. Wanneer alle wortels met boter bedekt zijn, wijn en bouillon toevoegen. Aan de kook brengen, tijm, mosterd en zout toevoegen. Met deksel op de pan zachtjes 10-20 min koken. Wanneer er dan nog vocht over is, inkoken totdat de wortels licht glanzen en bedekt zijn met stukjes tijm en mosterd. Gemalen peper eroverheen strooien.

Asperges met dragonsaus

750 gr verse asperges, 2 el mayonaise, 1 el fijngehakte verse dragon, zout, 0,5 el olijfolie en 0,5 el azijn.

Schil de asperges vanaf de kopjes en snijd ca 2 cm van de onderkant. Bind ze in een bosje en kook ze rechtop in een pan (kopjes mogen niet onder water). Kook in weinig water met zout in 15 minuten gaar. Laat uitlekken en afkoelen (maak het bosje los). Maak de saus: klop 2 el mayonaise met een snuf zout, 0,5 el olie en 0,5 el azijn tot een geheel. Roer de dragon erdoor. Drapeer de asperges op een schaal en versier met de dragonsaus.

Chinese kool met mais en champignons

1 chinese kool, 1 klein potje maiskorrels, 1 tl bouillonpoeder, 50 gr. champignons, 1 el sojasaus, 1 thlpl citroensap, 2 eieren, zout, olijfolie en klontje roomboter.

Snijd de chinese kool doormidden en de helften ook weer doormidden. Verwijder de harde kern aan de onderkant. Snijd de kwarten in dunne repen. Verhit de olie met een klontje boter. Snijd de champignons in kleine plakjes. Laat de mais uitlekken. Bak de champignonplakjes en voeg de mais toe. Roer de sojasaus en citroensap erdoor met een snuf zout. Laat 4 minuten stoven. Klop de eieren en roer door het champignonmengsel, het wordt dus niet een geheel maar je roerbakt het in stukjes. Voeg op het laatst (als de ei is gestold) de kool toe. Als de pan te droog is, voeg je een scheutje water toe. Doe de bouillonpoeder erbij en roerbak beetgaar. Turks brood of pitabroodjes (met kruidenboter....) smaken hier goed bij.

Sladressing met olijven

2 el fijngehakte olijven, 2 eieren, 1 thlpl paprikapoeder, 1 el chilisaus, 2 el mayonaise, peper en zout, 2 bosuitjes.

Kook 2 eieren hard (water koken; eieren erin en 8 minuten zachtjes koken) pel ze en hak ze klein. Roer de fijngehakte olijven erdoor, met 1 thlpl paprikapoeder, 1 el chilisaus, 2 el mayonaise en wat peper en zout. Knip de bosuitjes erover.

**Wouter en Kathinka Kamphuis
Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen
0591-381445**

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

