



Kippenkar

Toen we in december de kippen van Saskia op onze boerderij kregen, hadden we al het plan opgevat, om ze in het groeiseizoen in een mobiel kippenhok op verschillende plekken op de akkers te plaatsen, zodat ze onkruid en beestjes op kunnen scharrelen en de bodem bemesten. Ik heb toen wat op internet rondgespeurd voor mobiele kippenhokken, maar er waren kleine hokjes voor maximaal 10 kippen, of hele grote en zware voor minimaal 50 kippen met een groot prijskaartje. Dan maar zelf bouwen. Misschien van een oude huifkar, of boerenwagen? Het werd een kleine platte wagen, die we van een boerencollega cadeau kregen. Ik zag een aanbieding van een hobbytunnelkasje en daar kon ik de bogen en de folie wel goed gebruiken. Stuk voor stuk kreeg de kar steeds meer vorm. Hij stond meerdere maanden op het erf en veel klanten vroegen, of het een huifkar moest worden om op reis te gaan. Nou ja, de bedoeling is dat de kippen inderdaad van plek tot plek gaan. Uiteindelijk konden de kippen de afgelopen week verhuizen van hun stal op het erf in de kippenkar. Ernstjan heeft geholpen met het bouwen van de legnesten en de ingangdeur en nadat de zitstokken erin zaten hebben we laat op de avond de kippen in de kar gezet (als ze slapen, dan blijven ze mooi rustig). De uitloop is gemaakt van een groot hagelnet met eroverheen een stuk camouflagenet, zodat de kippen nog een beetje bosgevoel overhouden. Met een rij bogen achter de kar kan hij op elke gewenste lengte en breedte opgebouwd worden. Het net had ik in begin met haringen in de grond vastgeprikt, maar daar scharrelden de kippen toch nog onderdoor, nu is het beter beveiligd en blijven ze op de aangewezen plek. Want er staan nu zoveel net gekiemde wortels, pastinaken en rode bieten, dat ze daar echt niet meer bij mogen. Ze mogen nu de groenbemester, die als voorvrucht voor de winterprei gezaaid was, afweiden. Dat doen ze goed! Eerst lekker alles openkrabben en dan met z'n allen zandbaden in de droge grond. Dat is altijd een heerlijk ontspannen gezicht.

Kathinka.

Week 26, 30 juni 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode eikebladsla	't Leeuweriksveld
Courgette óf capucijners	„
Spitskool	„
Andijvie	„
Bosbiet	„

Week 27 verwacht: Sla, knolvenkel, tuinbonen,..

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

Seminar over sociale driageleding

Van 16-18 juli a.s. organiseren we weer een seminar over sociale driageleding op 't Leeuweriksveld. Neem voor meer info en aanmelding contact met ons op!

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

'Eten wat de pot schaft' op 30 juni is vol. Geen nood, we gaan lekker door, nu alles weer mag. De volgende aanschuiftafel is op 21 juli. U kunt zich opgeven via info@oogstenkokeneten.nl of 0619199934, Alberta Rollema

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.

Eikenbladsalade met mozzarella en perzik

bijgerecht voor 2 personen

1 kleine of ½ grote eikenbladsla, 1 perzik, 1 bol mozzarella, peper, zout, azijn, olijfolie, suiker

Was de sla goed, laat uitlekken. Verdeel de bladeren over een platte schaal. Schil de perzik en snijd deze in stukjes. Verdeel de perzik over de sla. Snijd de mozzarella in stukjes en verdeel deze over de salade. Maak een dressing van azijn, olijfolie en peper, zout en suiker naar smaak. Schenk deze over de salade.

Ook lekker met 100 gr rauwe ham in reepjes verdeeld over de salade.

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 ui. 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)

Pasta pesto met courgette en champignons

hoofdgerecht voor 2 personen

200-300 gr courgette, 250 gr champignons, 1 rode ui, 4 eetl. crème fraîche, 3 theelepels pesto, zout en peper, 150 gram pasta (penne of fusili), (olijf)olie, geraspte kaas

Was de courgette en snijd deze in plakjes. Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Pel en snipper de ui. Breng een pan met flink gezouten water aan de kook en kook de pasta een minuut minder dan de aanwijzingen voor een al dente garing op de verpakking. Verhit intussen in een grote koekenpan of een hapjespan een scheutje (olijfolie). Bak hierin de ui zachtjes tot deze glazig ziet. Voeg de champignons toe en bak ze een paar minuten mee. Bak daarna de courgette even mee. Schep een beetje kookwater uit de pan waarin je de pasta kookt en doe dit bij het champignon-courgettemengsel. Voeg daarna de crème fraîche en de pesto toe en roer dit goed door. Kruid met zout en peper naar smaak. Giet de pasta af en doe die bij de saus. Roer door en laat dit even goed doorwarmen. Serveer met geraspte kaas.

Bron: www.budgetchef.nl

Bosbiet met wijnazijn en knoflook

bijgerecht voor 2 personen

1 bos bosbiet met loof, 2½ eetl. olijfolie, 2 kleine tenen knoflook, 1½ eetl. rode wijnazijn, zeezout, peper

Snijd het loof van de bieten. Was de bieten en kook ze in de schil in ruim water met zout in ca. 45 minuten gaar. Met een scherp aardappelschilmesje kun je checken of ze gaar zijn. Was het bietenloof in ruim water. Snijd het loof kleiner, houdt stelen en blad apart. Pel en snipper de knoflook. Verhit de olie in een hapjespan, fruit de stelen en de knoflook op middelmatig hoog vuur een paar minuten. Blus de pan af met de azijn en voeg het blad met aanhangend water toe. Voeg zout en peper naar smaak toe. Leg een deksel op de pan en stoof de bladgroente in 15 minuten op laag vuur gaar. Giet de bieten af, laat ze iets afkoelen en verwijder de schil door met je vingers te wrijven of gebruik een scherpmesje. Snijd de bieten in partjes en voeg ze toe aan de gestoofde bladeren. Verwarm het geheel en serveer direct. Lekker met aardappelpuree.

Bron: www.2linden.nl

Indische andijvie

Bijgerecht voor 2 personen

500 gr andijvie, 250 gr doorregen speklappen, 2½ eetl ketjap manis, 1 grote ui, ¼ vleesbouillontablet, 1 teentje knoflook, 1 rode Spaanse peper, 1 eetl olie

Was de andijvie in ruim water en snijd de andijvie in reepjes. Snijd de speklappen in blokjes. Pel en snipper de ui en de knoflook. Ontdoe de Spaanse peper van pitjes en zaadlijsten en snijd deze in kleine reepjes. Verhit de olie en bak het spek hierin snel rondom bruin. Ui, Spaanse peper en knoflook plm. 2 minuten meebakken. Verkruiemel het vleesbouillontablet erdoor. Voeg de ketjap toe. Kleingesneden andijvie toevoegen en even meebakken. Op smaak maken met peper, zout en eventueel wat sambal. Lekker met aardappelpuree of rijst.

Bron: www.smulweb.nl

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

