



## Gouden standaard

Maandag liep ik in de valkuil waar al zovelen vóór mij in waren gelopen. De zon scheen op mijn velletje, de vogeltjes zongen, ik had mijn trui al weer aan de kant gegooid en zat lekker in mijn hemd te werken. Lekker aardappels rooien, gloednieuwe. Juist: die jullie nu in het pakket hebben! Prachtige goudgele klompjes die uit de aarde tevoorschijn kwamen.

Wacht 'ns... goudgeel...? En mijn fantasie ging op de loop. Stel je voor dat deze aardappeltjes echt in goudklompjes zouden veranderen. 15 kilo in een kist. 20 kisten van 15 kilo. Wat een berg goud! Nooit geen financiële zorgen meer.

Wacht 'ns... aardappels die in goud veranderen? Het overkwam koning Midas. Op zijn eigen verzoek veranderde alles wat hij aanraakte in puur goud. Zelfs zijn oogappel, zijn dochtertje die uit het paleis kwam huppelen om hem blij te begroeten...

Wacht 'ns... Nu snap ik wat er wordt gezegd over de huidige financiële crisissen. Dat die mede veroorzaakt worden doordat 'ze' de Gouden Standaard hebben losgelaten. Terug naar de Gouden standaard dus? Ammehoela. Goud kun je niet eten. Nu niet en nooit niet. Je zal maar honger hebben, en niets anders in huis hebben dan 15 kilo goud.

Er zijn mensen die daarom hebben voorgesteld om 1 brood als Standaard te nemen. Maar ik heb een beter idee: 1 kilo goudgele, gloednieuwe, biologische aardappelen. Van maandagmorgen.

Martin

## Week 27, 6 juli 2022

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

IJsbergsla	't Leeuweriksveld
Venkel	„
Nieuwe aardappels Twister	„
Tuinbonen óf peultjes	„
Courgette óf komkommer	„

**Week 28 verwacht:** Sla, spitskool, sperziebonen/capucijners/tuinbonen, ...

**Als u nú een aardappelabonnement neemt, krijgt u elke tweede week een zak met 3 kg goudgele gloednieuwe aardappels van 't Leeuweriksveld.**

### Open dag op:



### Zaterdag 23 juli, 11- 16 uur

Koffie en thee staat klaar in de gaard, u kunt zelf bessen plukken en rondkijken, wat er naast blauwe bessen nog allemaal groeit.

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

Lunchconcert om 12.30 uur, middagconcert om 15.30 uur

Stoelen € 15,00 reserveren op:

[hfhemmen@hotmail.com](mailto:hfhemmen@hotmail.com) of T.06.44186492

### Preparatenwerk

Elke tweede zaterdag van de maand om 7 uur roeren we het kiezelpreparaat. Volgende: **zaterdag 23 juli** (met twee weken uitgesteld omdat we de afgelopen keer twee weken verlaat waren). Als u mee wilt doen, welkom, tevoren wel even aannemen.

## Warme salade van nieuwe aardappels, spekjes en augurkjes

Bijgerecht voor 2 à 3 personen

450 gr kleine nieuwe aardappels, 2 eieren, 5 gr boter, 2 plakken ontbijtspek, 1 takje peterselie, 2 zoetzure augurken, 3 eetl mayonaise, 75 ml crème fraîche, 1 theel citroensap, zout en (versgemalen) zwarte peper

Boen de aardappels goed schoon. Kook ze in weinig water met wat zout in 15 minuten beetgaar. Giet ze af en houd ze warm. Kook intussen de eieren hard en laat ze schrikken in koud water. Pel ze en halveer ze.

Verhit de boter in een koekenpan en bak het spek knapperig. Schep het uit de pan, laat uitlekken op keukenpapier en hak het in kleine stukjes. Hak de peterselie en augurken fijn. Giet het spekvet uit de pan, doe de augurken, peterselie, mayonaise, crème fraîche en het citroensap in de pan, verwarm het al roerend op een laag vuur. Doe de aardappelen in een schaal met de eieren en het spek en schep om met de saus. Breng op smaak met zout en peper. Lekker met stokbrood.

## Roergebakken courgette met dille

bijgerecht voor 2 personen

500g courgette, 1 kleine ui, 3 eetlepels olie, versgemalen peper, 2 eetlepels gehakte dille

Was de courgette, snijd deze in dikke plakken en snijd de plakken in vieren. Pel en snipper de ui.

Verhit de olie in een wok en voeg de courgette en de ui toe en bestrooi met peper. Roerbak het geheel 6 minuten. Bestrooi met de dille.

Lekker met gebakken vis.

## Venkel met een kruimellaagje

bijgerecht voor 2 personen

2 venkelknollen, 2 citroenen, 300 ml room, 1 eetl honing

Voor het kruimellaagje: 80 gr havervlokken, 80 gr paneermeel, 40 gr bloem, 50 gr boter

Verwarm de oven voor op 180°C. Was de venkel, verwijder eventueel lelijke plekken en snijd de venkel in dunne plakjes. Pers de citroenen uit en vang het sap op. Kook de venkel 5 minuten in water met 2 eetl citroensap. Spoel de venkel af met koud water en laat uitlekken op een vergiet. Meng de venkel met de rest van het citroensap en de honing. Doe het mengsel in een ovenschaal en giet er de room bij. Meng voor het kruimellaagje de havervlokken, bloem en het paneermeel. Verhit de boter en meng dit door het haver-vlokkenmengsel. Strooi het mengsel over de venkel.

Zet de schotel 30 minuten in de oven.

## Marokkaanse tuinbonenschotel met tijm

bijgerecht voor 2 personen

De tuinbonen uit het pakket, 1 ui, 1 teen knoflook, olijfolie, verse of gedroogde tijm naar smaak, zout en peper naar smaak, 1 mespunt scherpe rode peper

Dop de tuinbonen en kook ze ca 5 minuten voor.

Pel en snipper de ui en de knoflook. Fruit de ui enkele minuten in een scheut olijfolie. Voeg de knoflook toe en bak even mee. Voeg als de ui begint te bruinen de gare tuinbonen toe met een klein scheutje water, zout en peper naar smaak en een mespuntje scherpe rode peper. Bestrooi het geheel met wat tijm. Schep alles door elkaar en laat ongeveer 10 minuten zachtjes pruttelen.

## Salade met gegrilde feta en honingvinaigrette

bijgerecht voor 2 personen

1 krop sla, 2-4 plakken feta van ca. 75 gr elk, pijnboompitjes

Naar wens: tomatenstukjes, komkommer, rode ui ringen, kleingesneden paprika etc.

Voor de honing-vinaigrette: 6 eetl. olijfolie, 3 eetl. witte-wijnazijn, 2 theel. mosterd, zout en versgemalen peper, 1 uitgeperst knoflookteentje, 1-2 eetl. vloeibare honing

Vinaigrette: Roer knoflook, azijn, mosterd, 1 eetl. honing met zout en peper door elkaar. Voeg druppelsgewijs de olie toe en mix het geheel. Proef en voeg naar smaak extra honing toe.

Was de krop sla en snijd deze in stukjes. Rooster de pijnboompitjes. Verwarm de grill en leg de plakken feta op een licht ingevette bakplaat.

Eventueel kunt u de plakken bestrijken met wat honing voor een licht karamel effect. Plaats de bakplaat enkele minuten onder de grill. Blijf erbij en controleer regelmatig. Het is de bedoeling dat de kaas licht kleurt maar niet uitloopt.

Opdienen: leg de salade op een bord en besprenkel met de vinaigrette. Leg daarop een plak feta en maak af met de pijnboompitjes. Direct serveren met wat vers gemalen zwarte peper.

**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)

