



't Leeuweriksveld

Aankondigingen:

Open dag Blauwe bessengaard op 't Leeuweriksveld

Aan de overkant van de straat staan de bessenstruiken van Ton en Wil Besselink. Zij houden **Open Dag op zaterdag 18 juli van 11-16 uur.**

Kom je ook? Wij nodigen je uit om een kijkje te nemen in onze bessengaard. We hebben voornamelijk blauwe bessen, maar ook ander plukfruit. Maak op de open dag een wandeling door onze mooie pluktuin of pluk zelf je eigen blauwe bessen. Verser kan niet!

De open dag is de start van het plukseizoen 2020. De corona maatregelen: We geven aan de ingang een plukemmertje mee (of u plukt of niet, dat maakt niet uit). Door de uitgifte van de emmertjes weten we hoeveel mensen in de gaard zijn. Het maximum is 40 personen. Onze pluktuin is ruim en uitgestrekt, wij vragen u de afstand van 1,5 meter van elkaar te respecteren.

Agenda OKeE:

29 juli, 18:30 uur (let op wijziging begintijd!) eten wat de pot schaft: een buffet in de boerenschuur, met een 3 gangen biologisch vegetarisch menu. Kosten € 15,- pp en drankjes € 2,50. Max 30 personen. Aanmelden tot 27 juni info@oogstencokeneten.nl, Alberta Rollema.

Workshop fermenteren met Mina Bahnini op 't Leeuweriksveld

In deze workshop gaan we knoflook, citroen en roomboter fermenteren volgens grootmoeders recept. Aanmelden kan via info@habous-shopping.com of telefonisch via 06-15396114. Prijs: € 49,95 Zaterdag: 22-08 – 26-09 – 24-10 – 21-11 – 12-12, tijd: 11.00-14.00 uur

Huisoppas gezocht:

Wie wil een week oppassen op ons boerderijtje in Erica? In overleg ergens in juli 2020 tussen 5-7 en 28-7. Lekker buitenaf met veel dieren. Voor afspraak en info, bel: 0591-303234 of 06-81147448.

Week 28, 8 juli 2020

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode bataviasla 't Leeuweriksveld

Broccoli of koolrabi „

Bosbiet „

Andijvie „

Rode paprika Wouters, Ens

Week 29 verwacht: capucijners/tuinbonen, prei, rode eikebladsla, ...

Kiezelpreparaat

Elke laatste zaterdag van de maand spuiten we het kiezelpreparaat over de gewassen die op dat moment bezig zijn de oogstbare delen te vormen. Dit preparaat bevordert de voedingswaarde en de smaak. Bij dit werk merk je dat je goede energie aan het verspreiden bent. De eerstvolgende keer is op zaterdag 29 juli om 7 uur 's ochtends. Belangstellenden kunnen deelnemen, aanmelding gewenst.

Veranderingen in de webwinkel:

Het goede nieuws: onze webwinkel draait erg goed. Maar... Alles moet toch op de woensdag ingepakt worden. Zo zijn we bezig, om het een en ander wat efficiënter in te richten. Tot nu toe hebben we alle groente en fruit precies afgewogen en dit aan u berekend. Binnenkort gaan we het als volgt doen: als u bv. 500g rode bieten bestelt, wegen wij 500g af, wat in de praktijk dus altijd ruim 500g is. We berekenen aan u aan u altijd de prijs voor exact 500g. De prijzen van de weeggroentes gaan we daarom in de webwinkel iets verhogen t.o.v. de boerderijwinkel, zodat we onszelf niet tekort doen. De groente en fruit, die u per stuk bestelt, maar die per gewicht verkocht worden, blijven we precies afgewogen, omdat de grootte erg kan variëren.

Het tweede goede nieuws is, dat we een nieuwe vrachtwagen hebben, die ook over een goede koeling beschikt.

Het lievelingsrecept van familie Kamphuis voor rode bessen:

Cake met rode bessen.

Maak een beslag met het simpelste cakerecept, rits de rode bessen van de stelen, en meng ze onder het beslag. Dit geeft een lekkere superfrisse cake.

Andijviestamppot met champignons

hoofd/bijgerecht voor 2 personen

1 krop andijvie, 600 gr aardappels, 1 ui, een scheutje melk, 250 gr (kastanje)champignons, evt. 75 gr zachte roomkaas, een klontje boter, peper en zout

Was de andijvie en snijd deze in smalle repen. Pel en snipper de ui. Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Schil de aardappels, kook ze in water met zout gaar en giet ze af. Bak ondertussen de champignons met ui, peper en zout in boter. Stamp de aardappelen met melk en eventueel de roomkaas tot een smeuge stamppot. Roer het champignon-uimengsel erdoor. Maak op smaak met peper en zout. Meng de andijvie er met een grote lepel goed door en laat het geheel nog even door en door warm worden.

Kerriesoep met paprika en bosui

Bijgerecht voor 2 personen

750 liter groentebouillon, 1 rode paprika, 1½ middelgrote aardappel, 1 stengel bosui, 1 kleine ui, 1 klein teentje knoflook, 65 gram kleine pasta, 2 theel. kerriepoeder, ½ theel. kurkumapoeder, ½ theel. 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.

Bron: <https://www.simplyvegan.nl>

Koolrabi met ham en kaas uit de oven

hoofdgerecht voor 2 personen

500 gr aardappels, 1 grote of 2 kleine koolrabi's, 100 gr gekookte achterham, 25 gr boter, 20 gr bloem, 75 ml melk, peper, zout, nootmuskaat, 50 gr geraspte belegen kaas,, 1 eetl gehakte peterselie

Schil de aardappels en kook ze gaar. Koolrabi schillen en in reepjes snijden. Opzetten met wat water en zout en in ± 10 minuten beetgaar koken. In een zeef laten uitlekken, maar het groentevocht opvangen. Ham in reepjes snijden. 20 gram boter

smelten, bloem toevoegen en onder voortdurend roeren de bloem garen (plm. 3 minuten). Groentevocht en melk beetje bij beetje toevoegen tot een mooi niet te dik papje is ontstaan (eventueel nog wat water toevoegen). Pittig op smaak maken met zout, peper en nootmuskaat. Aardappels afgieten en in plakjes snijden. Oven voorverwarmen op 200°C. Ovenschaal invetten. Hamreepjes en peterselie voorzichtig door de koolrabi scheppen en in de ovenschaal doen. Saus erover gieten. Aardappelschijfjes er dakpansgewijs over verdelen. Bestrooien met geraspte kaas en wat vlokjes boter. Schaal in het midden van de oven plaatsen en 20-30 minuten bakken.

NB: dit recept kan ook met **broccoli**.

Rode bietjes met citroen en gember

bijgerecht voor 2 personen

500 gr rode bieten, 1 stukje verse gember, geraspt of ½ theel. gemberpoeder, 1 ui, een scheutje olie, ½ theel. karwijzaadjes en/of venkelzaadjes, 2 eetl. citroensap, evt. een handje rozijnen, zwarte peper en zout, evt. 1 theel. suiker

Kook de rode bieten in 30-60 minuten gaar in water en verwijder de schil. Laat de rozijnen 10 minuten wellen in heet water. Pel en snipper de ui. Snijd de gekookte bietjes in stukjes of rasp ze op een grove rasp. Bak de ui met kruidenzaadjes en gember in olie en voeg er gekookte bietjes, citroensap, rozijnen en eventueel suiker aan toe. Maak het geheel op smaak met peper en zout.

Sla met ei in remouladesaus

bijgerecht voor 2 personen

½ grote of 1 kleine krop sla, 2 eieren, 2 augurken, 1 ui, ½ bosje verse dille of 1 theel. gedroogde dille, 1 eetl. mayonaise, 1 eetl. volle kwark (of yoghurt), zeezout naar smaak, vers gemalen peper

Eieren koken zodat ze hard zijn en af laten koelen. Sla wassen en uit laten lekken. Augurken klein snijden. Ui fijn snipperen. Dille fijnhakken. Eieren pellen en klein snijden. Sla in smalle reepjes snijden en op een platte schaal verdelen. Overige ingrediënten mengen en serveren op de sla.

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

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

