



't Leeuweriksveld

Even weg

Afgelopen week zijn Wouter en ik een paar dagen weg geweest. Eerst hebben we een nachtje bij collega boerderij de Zonnehorst gecampeerd. Het is een beetje een vergelijkbaar bedrijf met groenteteelt en boerderijwinkel en ook een minicamping erbij. Dus wij heerlijk op de camping zitten met uitzicht op de groentebedden en we zagen de tuinder druk bezig. Maar we hadden ook tijd om samen aan tafel te zitten en de kneepjes van het vak uit te wisselen. Ik vind het altijd boeiend om te zien, hoe zo'n bedrijf ergens heel vergelijkbaar is: de bedden sla, andijvie, kolen, aardappels, de winkel met heel veel dezelfde producten, in het seizoen hoge werkdruk, maar dat er ook duidelijk verschil is. Op de Zonnehorst is ook een stuk grond, wat waterberging voor het langsstromende riviertje is, met bijzondere flora en zij hebben twee paddenpoelen aangelegd en sinds een aantal jaren een stuk walnotenboomgaard/voedselbos. Ook zijn er veel bedden met bloemen, vaste planten en éénjarige. Er is dus veel ruimte voor natuur. Tot nu toe hebben zij geen grote grazers zoals koeien of schapen, het voordeel ervan is, dat je overal langs kan wandelen, zonder over een hek te moeten klimmen.

Van vrijdag t/m zondag hebben we vakantie op eigen erf gehouden. Alle bedrijfstaken waren uitbesteed en we hebben uitgeslapen, gewandeld, van die kleine klusjes gedaan, waar je verder nooit aan toe komt en van onze mooie plek genoten. Iedereen deed alsof we er niet waren en het was heerlijk, zo even weg!

Kathinka

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.

Week 29, 21 juli 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

IJsbergsla	't Leeuweriksveld
Bospeen	„
Groenlof	„
Venkel	„
Spitskool	„

Week 30 verwacht: Sla, snijbiet, koolrabi,...

Open dagen op 't Leeuweriksveld:

Zaterdag 28 augustus van 10 – 16 uur Open erf van de boerderij en ons kleine ecodorp.
Met markt en muziek

Zaterdag 25 september Appelpersdag

Kiezelpreparaat: deze maand is een uitzondering door vakantie spuiten we zat. 31 juli geen kiezelpreparaat.

Eten op 't Leeuweriksveld:

*Op 29 -9 is er weer 'Eten wat de pot schaft'.
Aanvang 18.00 uur. Drie gangen, biologisch, voor € 15,-. Opgave via info@oogstenkokeneten.nl of 06-19199934, Alberta Rollema

*Marokkaanse avondmaaltijd

Dit is het menu voor **21 augustus:**

Vegetarische tajine - Linzen op de Marokkaanse manier (salade) Vogeltongetjes (soep) - Toetje: Dadelkoekjes met Marokkaanse thee.
Alles wordt bereid op traditionele Marokkaanse wijze. Natuurlijk, biologisch en zelf gemaakt, zoals in mijn grootmoeders tijd.

Datums: 21 AUGUSTUS, 11 SEPTEMBER, 16 OKTOBER, 13 NOVEMBER, 11 DECEMBER.

Prijs: 15,50 euro pp

U bent welkom vanaf 17:45uur. Om 18:00 uur wordt het eten geserveerd en om +20:00 eindigt de samenkomst. Wilt u erbij zijn, wilt u zich dan uiterlijk 5 dagen tevoren aanmelden en op welke datum, of voor meer informatie, kunt u mij op telefoonnummer: 0615396114 bereiken of een e-mail sturen naar info@habous-shopping.com
Bij voorbaat dank.

Mina Bahnini

Koolrabi in mosterd-roomsaus

bijgerecht voor 2 personen

2 koolrabi's, 125 ml slagroom, ½ eetl grove mosterd, olie, versgemalen peper, zout

Slagroom op kamertemperatuur laten komen. Koolrabi schillen en doormidden snijden. Koolrabihelften op snijvlak leggen en in dunne plakken snijden (ca 3-5 mm). Plakken in wijde (hapjes)pan leggen en slagroom erover schenken. Slagroom aan de kook brengen en koolrabi afgedekt 5 min. zachtjes laten koken. Deksel verwijderen en groente nog ca. 5 min. laten koken, tot koolrabi gaar is en slagroom wat is ingekookt. Koolrabi met schuimspaan in warme schaal scheppen. Van vuur af mosterd door de saus roeren en op smaak brengen met zout en peper. Saus over koolrabi schenken.

Snijbiet met tempeh en pindasaus

hoofdgerecht voor 2 personen

150-200 gr granen (bijv. spaghetti van kamut of zilvervliesrijst), 1 bosje snijbiet, ½ blok tempeh (of 1/2 blok (rook) tahoe of pak vegetarische roerbakreepjes), olie om in te bakken, 1 ui, 1 teentje knoflook, 4 flinke eetl. pindakaas, 2 dl. (kokos) melk, evt. theelepels sambal

Kook de granen volgens de gebruiksaanwijzing gaar. Was de snijbiet en laat uitlekken. Snijd het blad zeer grof en de stelen wat fijner. Pel en snipper de ui en knoflook.

Verhit de olie en bak de tempeh op hoog vuur in ca. 5 min. krokant en bruin. Voeg ui en knoflook toe en roerbak nog enkele minuten. Verlaag het vuur, doe de pindakaas bij de tempeh en roer er de kokosmelk door. Laat langzaam warm worden.

In een (andere) wok of koekenpan in enkele minuten op hoog vuur de snijbiet heel snel roerbakken. Voeg dit bij het tempemengsel, roer nog even door en breng naar wens op smaak met zout, peper of sambal.

Maak een grote schaal op met de granen en giet daarover de tempesaus. Meteen serveren.

Bron: www.odin.nl

Geraspte bietjes

hoofdgerecht voor 2 personen

500- 600 gr bietjes, 500-600 gr aardappels, olie naar keuze, 1 flinke ui, peper, zout, suiker, kruidnagel, 1 of 2 eetlepels neutrale azijn

Schil de aardappels en snij deze in blokjes. Kook de aardappelblokjes in plm. 10 minuten halfgaar. Schil en rasp de bietjes. Pel en snipper de ui. Smoor de ui in de olie. Voeg de geraspte biet en de rest van de ingrediënten toe aan de ui en laat het geheel kort smoren. Bak de aardappelblokjes gaar in olie of boter. Voeg de aardappelblokjes bij de geraspte biet.

Andijviesalade met tahindressing

Favoriet bij fam. Kamphuis.

1 krop andijvie, 3 eetl. tahin (sesampasta), 1 eetl milde olijfolie, scheutje balsamicoazijn, water, zout.

Meng de tahin met de olijfolie. Voeg langzaam onder roeren water toe, tot het een beetje vloeibaar wordt. Breng op smaak met azijn en zout. Was de andijvie en snij de bladeren mooi fijn. Meng de andijvie onder de dressing.

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

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

