



't Leeuweriksveld

Afscheid van de hypotheek

En wéér beginnen we een crowdfunding! Deze keer vragen we alleen om leningen, waarvoor we ook graag bereid zijn rente te betalen. Het zit namelijk zo: per 1 oktober wordt de rente van onze hypotheek herzien. Op dat moment mogen we ook het hele resterende hypotheekbedrag, of elk willekeurig deel daarvan, aflossen. En dat willen we heel graag doen, om zo weer een stukje meer van het ideaal **grond en bedrijven zijn geen koopwaar** te verwezenlijken. Zolang er een hypotheek op ons bedrijf rust, is het principieel juist wél koopwaar: als 't Leeuweriksveld niet aan haar verplichtingen zou voldoen, mag de bank de grond en gebouwen verkopen aan de hoogste bieder. De hypotheek verdraagt zich dus slecht met ons plan om ook de resterende 2,4 ha grond en de bedrijfsgebouwen van 't Leeuweriksveld over te dragen aan stichting Mensen voor de Aarde, die als doel heeft om het voor eeuwig beschikbaar te houden voor werkelijk goede landbouw. (Mensen voor de Aarde heeft sinds 2016 al 3 ha van 't Leeuweriksveld in bezit). Overigens zijn we financieel helemaal gezond, en goed in staat om aan onze verplichtingen te voldoen.

In 2008 hebben we 430.000 geleend van de Triodosbank: 220.000 hypotheek op het woonhuis, 40.000 groenfonds-lening voor de aankoop van 2 ha grond, 170.000 groenfondslening voor de aankoop van bedrijfsgebouwen en erf. Van de beide groenfondsleningen staat op dit moment nog minder dan 30.000 open.

Onze vraag gaat over het resterende hypotheekbedrag van € 116.917,02 dat we per 1 oktober a.s. af willen lossen. U kunt ons daarvoor een particuliere lening geven. Minimumbedrag is € 1000 per lening. Aflossingsschema en rente kunnen we per lening in overleg met u vaststellen.

Wouter en Kathinka

Kiezelpreparaat roeren en uitbrengen *elke derde vrijdag van de maand.*

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

['t Leeuweriksveld - Verse lichtwortel](#)

We hebben nog steeds mooie lichtwortels.

Week 33, 12 augustus 2026

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen	
IJsbergsla	't Leeuweriksveld
Prei	”
Palmkool óf bonen	”
Courgette	”
Paksoi	”

In week 34 verwacht: bospeen, andijvie, broccoli, ...

Aankondiging:

Volgende week (34) is onze webwinkel gesloten. We leveren dan wel de groentepakketten en vaste bestellingen. Als bestelklant kunt u in deze week een keer een groentepakket proberen 😊 Als u in die week een bestelling plaatst, zetten we hem door naar week 35.

'Kook het seizoen' op 29 augustus op 't Leeuweriksveld

Heb je zin om samen te koken en daarna te genieten van een heerlijk diner met seizoensgroenten uit augustus? Geef je dan nog snel op voor de Velt-workshop Kook het seizoen 'zomer'. Tijdens deze workshop neemt Ilse Müller (Velt-docent) je mee in de groenten van augustus. Het begint om 14.30 uur, rond 19.30 zijn we klaar en hebben we genoten van onze zelfgemaakte gerechten. De kosten zijn € 37,50, voor Velt-leden zijn de kosten € 32,50. Aanmelding en meer info via de [website van Velt](#) of via ecovangrondtotmond@velt.nu

Oogstmenu data in de zomer:

Na de zomerstop 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

Mmm, wat zijn onze aardappels lekker! Dit is het beste moment voor een

aardappelabonnement.

Eéns per twee weken zetten we een papieren zak met 3 kg aardappels voor u klaar. Kosten: €5,50 per keer. Een simpel mailtje voldoet om u aan te melden.

Gebakerde prei van de BBQ

Een paar preistengels, zout en peper naar smaak, geroosterd amandelschaafsel, een lekkere chutney, bv mango curry.

Stook de barbecue lekker hoog op om direct te kunnen grillen. Was de prei grondig. Snij de stengels daarvoor in de lengte in tot net iets voorbij het groen. Spoel evt. zand eruit onder de stromende kraan. Leg de prei direct in de kooltjes of op het rooster boven het vuur. Laat roosteren tot ze rondom echt donker gekleurd zijn (het mag bijna zwart zijn) en zacht zijn geworden.

Neem van het vuur, verwijder het buitenste blad en snij er stukjes van. Bestrooi met amandelschaafsel en serveer het met een lekkere saus, bijv. mango-curry.

Curry met venkel en tomaat

1 venkelknol, 2 rode uien, 1 rode puntpaprika, 200 g wortelen, 250 g cherrytomaten, 1 blikje kikkererwten (400 gr), 1 pot (350 g) Indiase madras currysaus, 150 ml kokosmelk, 100 g eryngii, 100 g snelkookrijst, 2 naanbroden
Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Pel de uien en snij in halve ringen. Bak de uien in een hapjespan in de olijfolie tot ze glazig worden. Snij de uiteinden en het groen van de venkelknol. Hou het groen apart. Snij de knol in de lengte doormidden en verwijder de onderkant en de harde kern. Snij daarna eerst in lange repen en dan in stukjes. Verwijder de zaadlijsten van de puntpaprika en snij hem in stukjes. Snij de wortels in kleine stukjes of schijfjes. Voeg de wortel, venkel en paprika toe aan de ui en bak nog ca. 5 minuten mee. Halveer de tomaatjes en voeg toe aan het ui-groentemengsel. Spoel de kikkererwten af in een zeef en voeg ze toe. Voeg de currysaus toe en de kokosmelk en warm alles even snel door. Snij de eryngii in stukken en bak in een aparte pan in wat olie mooi goudbruin. Serveer de curry met de eryngii als topping en met de rijst, evt. komkommer, naanbrood, limoen en verse koriander.

Pasta met sperziebonen en olijven

300 g spaghetti of andere pasta, 300 g sperziebonen (of andere bonen, zoals spek- of snijbonen), flinke handvol zwarte, ontpitte, gehalveerde olijven, 200g kerstomaatjes, 4 el. rode pestosaus, 150 g parmaham, 75 g geraspte oude kaas

Snijd de bonen in kleine stukjes en kook ze ca. 10. min. Kook de pasta. Scheur de ham in

stukjes en bak een poosje in de pan. Haal uit de pan. Halveer de tomaatjes en olijven. Doe ze in de pan. Voeg sperziebonen, ham en pesto toe. Serveren met geraspte kaas.

Palmkoolgnocchi

150 g palmkool, 250 g ricotta, uitgelekt, 50 g geraspte Parmezaanse kaas + extra ter garnering, 1 ei, 250 g bloem + extra om te bestuiven, ½ tl nootmuskaat, 500 g cherrytomaatjes, peper en zout naar smaak
Ingrediënten voor de salieboter: 100 g boter, 4 knoflooktenen, 10 blaadjes verse salie

Doe de tomaten in een ovenschaal, smeer ze in met een scheutje olijfolie en rooster 30 - 40 minuten op 160°C totdat ze zacht zijn en licht gekleurd. Houd warm in de oven.

Snijd de nerven uit de palmkool en hak de bladeren (en, indien je ze wilt gebruiken, de nerven ook) fijn. Verwarm wat olie in een pan en laat de palmkool in 10 - 20 minuten slinken. Haal de palmkool van het vuur, laat iets afkoelen en hak dan goed fijn. Knijp het eventuele vocht uit de palmkool.

Meng in een kom de ricotta met een ei, geraspte kaas, palmkool en nootmuskaat door elkaar. Voeg daarna beetje bij beetje de bloem toe (terwijl je goed blijft kneden) totdat het mengsel een mooi soepel deeg wordt. Het moet niet te nat zijn, maar ook zeker niet kruimelig of droog. Bestuif het aanrechtblad of een grote plank met wat bloem, pak een deel van het deegmengsel en rol in kleine bolletjes van 1 bij 2 cm. Rol eventueel over een vork om de gnocchi extra textuur te geven. Kook de gnocchi in een paar minuten gaar. Zodra ze naar het oppervlak drijven laat je ze nog 1 minuut in het water en kun je ze er daarna uithalen. Smelt de boter in de pan en snijd ondertussen de knoflook in fijne plakjes. Fruit de knoflook met de salie in de boter totdat het heerlijk geurt en de knoflook lichtbruin kleurt. Serveer de gnocchi met de tomaten en de salieboter.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

