



Open Erf Fair 28 augustus

Zaterdag is het zo ver: we gaan open van 10 – 16 uur. Het belooft een mooie markt te worden, we krijgen een mooie reeks kramen op onze “brink” met o.a. jerseyzuivel, biologische bonbons, natuurgeneeskunde, biologische kleding en natuurlijk lekkere producten van Bakhuus Braams en Habous shopping.

Op de akkers staan mooie gewassen klaar voor de oogst zoals prei, pompoenen, aardappels en bladgewassen.

Over de hele dag is er een mooi programma met kleinkunst en muziek, een beetje op de manier van straatmuziek. Ondertekende gaat eindelijk weer eens spelen met haar Duitse collega's van “tedesca” we maken muziek uit middeleeuwen en renaissance, medewerker Martin zal al een voorproef op zijn optreden van 10 september geven, u kunt snuffelen aan een ronde mantraders en drumcirkel en in de boerenschuur is licht- en dichtkunst te zien en te horen.

Programma van de dag:

Open vanaf 10 uur

11 uur tedesca neemt u mee naar gedicht en licht.

11:30 uur Anne Satter brengt eigen liedjes ten gehore in samenwerking met buurvrouw Christy.

12 uur: een rondleiding over het bedrijf met Wouter.

13:15 uur: Martin Rhebergen met eigen kleinkunst.

13:45 uur: mantraders met Eleonora, ingeleid door tedesca

14:15 uur: open podium met kortere bijdrages van o.a. Floriaan, onze stagiaire met pianotent, koor de Leeuwericken, drumcirkel en wie weet nog ander verborgen talent.

15:30 uur: tot slot: optreden van tedesca. Met veel verschillende instrumenten, de muziek is het beste te omschrijven met: folk van 500 jaar geleden, in stijl met passende kledij.

Al met al denken we uw lichaam en ziel mooi te kunnen voeden op deze dag

Kathinka

Week 34, 25 aug 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Sperziebonen	't Leeuweriksveld
Palmkool	„
Prei	„
Lollo rosso of rode eikebladsla	„
Koolrabi	„

Week 35 verwacht: boontjes op stam (!), groene sla,

Bekendmaking deelnemende teams

Martin Rhebergen, bekend als medewerker op 't Leeuweriksveld, treedt binnenkort weer eens op. Samen met z'n pianootje presenteert hij een avondje kleinkunst: wat liedjes, wat gedichtjes en... een kort verhaal. Een traantje en een glimlach. Alberta Rollema van OKeE zorgt voor een drankje en een hapje. Toegang gratis, na afloop gaat de pet rond.

Waar: de Zolder van 't Leeuweriksveld.

Wanneer: **vrijdag 10 september om half 8.**

!!Let op!!

De datum van de Appelpersdag is gewijzigd en wordt nu zaterdag 9 oktober.

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.

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

Begin 17:45 Prijs: 15,50 euro pp

Aanmelding graag 5 dagen van tevoren bij:

0615396114 of info@habous-shopping.com

Bij voorbaat dank. Mina Bahnini

Pasta met palmkool

hoofdgerecht voor 2 personen

1 theel olijfolie, 150 gr spekjes, 1 teen knoflook, geperst, 400 gr palmkool, 200 ml slagroom, handje kerstomaatjes in vieren, 150 gr pasta (spirelli), peper en zout, beetje citroensap

Pel de knoflook. Was de palmkool, haal de stelen/nerf uit de palmkool en snijd het blad heel fijn. Bak de spekjes uit in de olijfolie. Voeg als ze een beetje gekleurd zijn de palmkool erbij en pers de knoflook erboven uit. Laat minimaal 10 minuten garen, voeg zonodig water toe. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Als de palmkool gaar is, de room aan het kool/spekjesmengsel toevoegen en goed doorwarmen. Breng op smaak met peper, zout en een beetje citroensap. Laat de pasta uitlekken en schep deze door het koolmengsel.

Vegetarische versie: neem 100 gr oude kaas in blokjes in plaats van spekjes en voeg deze op het laatst toe.

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

Preisoep

hoofdgerecht voor 2 personen

300 gr aardappels, 250 gr prei, 1 eetl boter, 200 ml melk, 1 groentebouillonblokje, 100 ml room, 150 gr verse roomkaas met kruiden, zout en peper, 600 ml water, stokbrood, roomboter

Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Was de prei goed en snijd het groen fijn en het wit in ringen. Houd wat van het wit apart voor de garnering.

Fruit de prei samen met de aardappelblokjes 5 minuten in de boter. Water, melk en bouillonblokje toevoegen. Met deksel op de pan 15 minuten zachtjes laten pruttelen. Room toevoegen en soep pureren. Roomkaas bij de soep roeren maar niet meer laten koken. Op smaak brengen met zout en peper. Als de soep te dik is nog wat melk of water of room toevoegen. Serveer met de stokbrood met roomboter.

Tip: Deze soep kan van tevoren gemaakt worden, bij het opwarmen dan niet meer laten koken.

Roergebakken koolrabi

bijgerecht voor 2 personen

1 grote of 2 kleine koolrabi's, 1 ui, 2 teentjes knoflook, 1 tomaat, ½ rode paprika, 1 theel gemberpoeder, 1 theel sambal, 1 theel ketoembar, zout, zwarte peper, 2 eetl ketjap manis, 1 eetl roerbakolie

Koolrabi schillen en in blokjes snijden. In de wok olie verwarmen. Ondertussen uitje snipperen en

in de wok bakken. Knoflook pellen en fijnhakken en toevoegen aan de ui.

De koolrabi toevoegen met de gemberpoeder, de ketoembar, sambal en zout en peper naar smaak. Ongeveer 3 minuten roerbakken. De paprika in stukjes snijden en een paar minuten meebakken. De tomaat snijden en toevoegen met de ketjap. Alles nog zo'n 5 minuten laten pruttelen. Lekker met zilvervliesrijst.

Sla met blauwe bessen, kaas en noten

bijgerecht voor 2 personen

½ krop sla, 75 gr blauwe bessen, 50 gr Emmentaler kaas (of geitenkaas of blauwschimmelkaas), pecannoten (of walnoten)

Dressing: 1 eetl frambozenazijn of appelazijn, 1½ eetl olijfolie, ½ theel mosterd, ½ theel honing,

1 klein sjalotje (fijngesnipperd), peper en zout
Haal de bladeren van de sla, was de sla en droog de sla. Snijd de sla fijn en leg het in een kom.

Rooster de pecannoten of walnoten en laat ze afkoelen. Was de blauwe bessen, droog ze en verdeel ze over de sla. Snijd de kaas in kleine blokjes en verdeel ze over de sla. Verdeel de afgekoelde noten over de sla.

Pel en snipper het sjalotje en meng dit met de overige ingrediënten voor de dressing. Giet de dressing over de sla.

Ook lekker met croutons erover.

Bron: www.smulweb.nl

Oosterse sperzieboontjes

bijgerecht voor 2 personen

300 gr sperziebonen, 2 teentjes knoflook, 1 ui, ½ eetl. kerrie, peper naar smaak, 2 eetl. gemalen kokos, 2 (vegetarische) gehaktschijven of 2 (vegetarische) schnitzels

Pel de ui en snijd deze in grove stukken. Pel de knoflook en snijd deze fijn. Haal de puntjes van de sperziebonen en was ze. Kook de sperziebonen in ruim water beetgaar. Bak de ui in olijfolie, voeg de knoflook, peper, kerrie en gehaktschijven of de vegetarische burgers toe en bak deze aan beide kanten. Verwijder de gehaktschijven of burgers, schep de gekookte sperziebonen bij het pittige uimengsel in de pan, schep ze een paar maal om en bestrooi het geheel met gemalen kokos. Lekker met een graanproduct of rijst en een frisse salade.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

