



Komt dat zien

Met een bedlampje naast me schrijf ik wat, over wat ik vandaag heb gedaan. Ik heb wat gelopen door de stad. Heb wat aan een bar gestaan. Er was niet veel aan.

Dit is één van de teksten die Martin, welbekend als medewerker van 't Leeuweriksveld, ten gehore zal brengen op vrijdag 10 september a.s., in de evenementenhal (of: 'zolder') van 't Leeuweriksveld. Samen met zijn digitale pianootje brengt hij een programma van wat liedjes, wat kleinkunst, een kort verhaal, een traantje, een zucht, een sneltest en een glimlach. Hier en daar een roze randje, maar ook andere kleuren komen aan bod.

Hoe het programma heet? Tja... *Liedjes om te huilen* misschien? Of *Handjes thuis*? Of *Jongens op de fiets*? Of toch *In je winterjas*? Geen idee. Hoe dan ook, een avondje Martin Rhebergen staat garant voor betraande zakdoeken, verhitte debatten in het publiek, voortijdige schoolverlaters, dubieuze uitslagen, schapeloze nachten en ernstig plichtsverzuim.

En alsof dat nog niet genoeg is, zal Alberta Rollema van OKeE die avond de hapjes en drankjes verzorgen.

Dit alles dus op **vrijdag 10 september**. Het begint om **half 8**. Entree gratis, na afloop gaat de pet rond.

Welkom! Martin.

Eten op 't Leeuweriksveld:

*Op 29 -9 is er weer 'Eten wat de pot schaff'.

Aanvang 18.00 uur. Drie gangen, biologisch, voor € 15,-. Opgave via info@oogstencokeneneten.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

Week 35, 1 september 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Sperziebonen op stam 't Leeuweriksveld	
Krop-, ijs- of romaanse sla	„
Rode biet	„
Spinazie	„
Raapstelen	„

Week 36 verwacht: sla, tomaten, basilicum, bospeen,

Terugblik Open erf fair

Aan de linkerkant hier al weer de volgende aankondiging (we hebben afgelopen zaterdag al mogen proeven, echt een aanrader!), maar hier toch ook nog een kleine terugblik op een zeer geslaagde dag. Het begon allemaal met een hele dag droog weer, waardoor de basis al gelegd was. Er waren een aantal mooie kramen met van alles en nog wat, eten, snoepen, kleding, natuurgeneeskunde en tweedehands. De nieuwe weggeefwinkelkeet was voor het eerst open, en blijft vanaf nu geopend op ons erf. Mensen gingen zelf oogsten, altijd mooi om die enthousiaste kinderen (en volwassenen) te zien, als zij terug komen met een krat vol groente. In de schuur was een fraai lichtkunstwerk te bewonderen. Het was de hele dag door een komen en gaan, niet al te druk, precies goed. De kraamhouders waren het er unaniem over eens, dat hun publiek zeer geïnteresseerd was en er mooie gesprekken ontstonden.

En dat alles werd de hele dag omlijst met muziek, de verschillende stijlen, instrumenten en stemmen kwamen langs, er werd gedanst, van mantra tot polonaise, en wij van de muziekgroep tedesca realiseerden ons ineens, dat we bezig waren ons 25 jarig jubileum te vieren! Nou en feestelijk was het.

Het hele gebeuren werd ook nog officieel goedgekeurd door twee voorbijrijdende Boa's.

Als u op deze dag niet heeft kunnen komen, niet getreurd, er komt nog een herkansing op zaterdag 9 oktober, als de appelpers weer bij ons op het erf staat. Ook op deze dag zijn er naast de boerderijwinkel een aantal kramen aanwezig en kunt u zelf groentes oogsten.

Kathinka.

Bietjes met macaroni uit de oven

hoofdgerecht voor 2 personen

300 gr bieten, 1 scheut olijfolie, 1 ui, ½ theel kummel, peper en zout, 1 theel honing, 1 laurierblaadje, 1 eetl citroensap of 1 eetl azijn, handje rozijnen, 150 gr macaroni, ½ dl room, blokjes feta of 1 blikje makreel of tonijn, bieslook, augurkjes

Schil de rauwe bieten en snijd ze in (heel) kleine blokjes. Snipper de ui fijn. Snijd de bieslook fijn. Snijd de augurkjes in stukjes. Fruit de ui in de olie en voeg dan de bietjes toe. Schep het mengsel enkele minuten om. Voeg de kummel, peper en zout en het laurierblaadje toe. Laat met het deksel op de pan alles ongeveer 10 min. smoren. Schep af en toe om en voeg indien nodig iets water toe. Roer dan de rozijnen, citroensap of azijn en honing erdoor en laat nog ongeveer 5 minuten stoven. Kook ondertussen in een pan water met zout de macaroni gaar.

Verwarm de oven voor op 175°C. Giet de macaroni af en meng er de feta of vis, met de room, bieslook, augurk en bietjes door. Vet een ovenschaal in en schep het mengsel erin. Zet deze ruim een half uur in het midden van de oven.

Tofu met spinazie en champignons

bijgerecht voor 2 personen

300 gr tofu, 1 grote ui, 1 teen knoflook, zout, 5-7 eetl. sojasaus, 500 gr verse spinazie, 250 gr champignons, 1 eetl. zonnebloemolie, eventueel allesbinder of maizena

Was de spinazie goed, verwijder wortels en eventueel lelijke plekken en laat het uitlekken. Snijd de spinazie kleiner. Snijd de champignons in plakjes. Pel en snipper de ui. Prak de tofu fijn met een vork. Verhit de olie in een wok met antiaanbaklaag. Voeg de tofu toe en roerbak kort. Voeg de ui toe en roerbak tot de ui zachter wordt. Voeg 2 à 3 eetlepels sojasaus toe en meng goed tot alle tofu bruin is en het vocht allemaal is opgenomen. Voeg de champignons toe en roer het geheel door. Knijp de knoflook uit boven de pan. Voeg telkens een handje spinazie toe en laat slinken. Breng op smaak met zout en de rest van de sojasaus. Serveer zodra de laatste spinazie is geslonken. Bind het vrijgekomen vocht eventueel met wat allesbinder of maizena.

Lekker met rijst of gekookte aardappels.

Wokgerecht met raapstelen

bijgerecht voor 2 personen

1 bosje raapstelen, 1 stuk van ontbijtspek van 50 gr, 1 kleine of ½ grote ui, 75 gr jong belegen kaas, 0,75 dl bier, zonnebloemolie, peper en zout
De steeltjes van de raapstelen verwijderen, goed wassen en laten uitlekken in een vergiet.

Raapstelen fijner snijden. Het spek in blokjes snijden. De ui schillen en in stukjes snijden. Kaas in blokjes snijden. De olie verhitten in een wok en hierin de blokjes ontbijtspek om en om bakken. Goed omscheppen en de ui even meebakken tot het glazig is. Hittebron wat verlagen. De raapstelen roerbakken en in ongeveer twee tot drie minuten laten slinken. Tenslotte het bier eraan toevoegen, goed roeren en nog even verwarmen. De blokjes kaas erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout.

Lekker met aardappelpuree of gebakken aardappeltjes.

Sla met pruimen

bijgerecht voor 2 personen

1 kleine krop sla, 60 gr feta, 4 stevige pruimen
Dressing: 4 eetl. olijfolie, 2 eetl. (appel)-wijnazijn, 1 uitje gesneden, 1 theel. verse tijm

Slabladeren wassen en droogslingeren in een theedoek. Bladeren kleiner snijden. Pruimen wassen en in plakjes snijden (kan om de pit heen). Feta in blokjes snijden en alles door de sla scheppen. Dressing kloppen van de ingrediënten en door de sla scheppen.

Spaanse sperziebonen

Bijgerecht voor 2 personen

300 gr sperziebonen, 1 eetl olijfolie, 1 ui, ½ rode paprika, ½ pepertje, 1 klein teentje knoflook, 1½ zongedroogd tomaatje, ½ citroen, 50 gr verse roomkaas, 5 zwarte olijven zonder pit, zout

Pel en snipper de ui. Snijd de paprika in blokjes van ½ cm. Pel het teentje knoflook en hak het fijn. Was de peper en snijd deze fijn. Snijd de zongedroogde tomaatjes in heel smalle reepjes. Pers de citroen uit en vang het sap op. Snijd de roomkaas in blokjes van ½ cm. Halveer de zwarte olijven. Was de sperziebonen en snijd ze in stukjes van 3 cm. Blancheer ze 5 minuten in ruim kokend water met wat zout, giet ze af en laat ze uitlekken. Verhit de olie in de wok en roerbak de ui, paprika, knoflook en peper ca. 3 minuten. Voeg de sperziebonen en tomaatreepjes toe en breng het mengsel op smaak met zout, peper en citroensap. Laat het gerecht 4 minuten pruttelen. Warm de kaas en olijven even mee.

Bron: www.okokorecepten.nl / kookboek: "Kook ook – Wok"

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

