



't Leeuweriksveld

Opening boerderijwinkel in de buurt

Afgelopen vrijdag waren we bij de opening van een nieuwe biologische boerderijwinkel: Annie's zuivelhoeve. Op het biologisch melkveebedrijf van Annemarieke en Rint hebben zij twee kuddes koeien. Een daarvan bestaat uit 125 jerseykoeien. De jerseykoe is een kleine, lichtbruine koe met grote ogen en een lief, maar eigenwijs karakter. Ook de melk van deze koeien is anders van samenstelling: veel vetter, eiwitrijker en ze bevat ook meer caroteen. De boerderij ligt tussen Dalen en Oosterhesselen aan de Hoogeveense vaart. Nogal een goed idee, om de jersey melk apart te verwerken tot heerlijke zuivel. Wij konden vrijdag ook proeven en vonden het erg lekker. We hebben meteen een aantal producten mee naar huis genomen.

Zodat we binnenkort, als de productie goed op gang is, een aantal van deze producten ook in onze (web)winkel gaan verkopen. Deze week hebben we ter introductie al twee producten: vanilleyoghurt en aardbeidrinkyoghurt. Het grootste verschil tegenover "gewone" zuivel zit hem in de romigheid. Daardoor wordt de yoghurt veel dikker, een flessenlikker is wel zo handig om alles uit het glas te krijgen. Zij zijn hier ook al mee aan het experimenteren, zo maakt het bv verschil, of de yoghurt warm of koud in de fles gevuld wordt. Zodat in de toekomst de flessenlikker wellicht weer overbodig wordt. Zij verwerken de zuivel niet zelf op hun boerderij, maar laten dit doen bij twee bedrijven, de Venehoeve in 2° Exloërmond en Drentse Aa zuivel in Rolde, met het laatste bedrijf werken we al jaren goed samen, zo houden we de regionale keten mooi in stand.

Kathinka.

Week 36, 2 september 2020

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode eikebladsla	't Leeuweriksveld
Spits-, rode of palmkool	„
Pompoen	„
Waspeen	„
Suikermais	„

Week 37 verwacht: Pastinaak, paksoy, prei, koolrabi, sla.

Preparatendag

Op 27 september a.s. van 14u tot ca. 19u is er weer een preparatendag. We maken o.a. het hoornmest-preparaat en graven het kiezelpreparaat op. Geïnteresseerden kunnen zich aanmelden voor deelname.

Kiezelpreparaat

Zaterdag 5 september om 7 uur 's ochtends roeren en spuiten we het kiezelpreparaat. Belangstellenden kunnen deelnemen, aanmelding gewenst.

GEZOCHT: Huisoppas

Voor de duur van 1 jaar (evt. 2) ben ik op zoek naar een bewoner voor een vrijstaand huis, omgeving Emmen, met 6000m2 grond. Inc. verzorging dieren. Voor meer informatie mail naar: saskia@hoeverosmerta.nl

Eten wat de pot schaft

Elke laatste woensdag (m.u.v. augustus) van de maand op 't Leeuweriksveld. Kosten € 15,- pp en drankjes € 2,50. Max 30 personen. Aanmelding en info bij Alberta Rollema: info@oogstenkokeneneten.nl, 06-19199934

Workshop fermenteren met Mina Bahnini

op 't Leeuweriksveld
Aanmelding via info@habous-shopping.com of telefonisch via 06-15396114.

Prijs: € 49,95 Zaterdag: 26-09 – 24-10 – 21-11 – 12-12, tijd: 11.00-14.00 uur

Gebakken maiskolf met Parmezaanse kaas

bijgerecht voor 2 personen

2 suikermaiskolven, 30 gr geraspte Parmezaanse kaas, 50 gr zachte roomboter

Zet een pan met ruim water op het vuur en breng het water aan de kook. Kook de maiskolven met schutblad en baard in hun geheel ca. 20 minuten. Pel de maiskolven. Oven voorverwarmen op 220°C. Leg de maiskolven in een vuurvaste schaal en bestrijk ze met de boter, strooi de kaas erover. In de oven ca. 10 minuten bakken totdat er een mooi lichtbruin korstje op komt.

Sla met mosterddressing

bijgerecht voor 2 personen

½ krop sla, 1 eetl olijfolie, 3 sneden (wit)brood, een stuk Parmezaanse kaas van 50 gr.

Dressing: 2 eetl olijfolie, ½ eetl Franse of Engelse mosterd, ½ eetl honing, 1 theel citroensap

Verwijder de korstjes van het brood en snijd ze in kleine blokjes. Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan en bak de broodblokjes al roerend bruin en knapperig. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Schaaf de kaas in lange dunne reepjes. Was de sla en scheur de sla klein. Meng de ingrediënten voor de dressing. Meng de sla in een kom met de dressing en schep het geheel goed door elkaar. Meng de broodblokjes en kaas door de salade en serveer direct.

Pittige pompoensoep

bij- of hoofdgerecht voor 2 personen

1 pompoen van ongeveer 1 kg, 2 uien, 1 appel, ½ of 1 heel pepertje, 2 theel. kerriepoeder, een scheutje olijfolie, het sap van 1 sinaasappel, 2 tomaten, ½ liter groente- of kippenbouillon, zeezout, 1 eetl. zure room

Pompoen schoonmaken door ze af te spoelen, door midden te snijden en de pitten te verwijderen met een lepel. Schillen is niet nodig. Pompoen in smalle schijven snijden en deze weer in kleine stukjes. Uien pellen en in ringen snijden. Tomaten in stukjes snijden. Het (halve) pepertje wassen en in ringetjes snijden. Uien fruiten in olie. Pompoen, pepertje, appel, bouillon, tomaten, kerrie, sinaasappelsap en zout toevoegen. Soep ong 10 min laten pruttelen tot de pompoen zacht is. Indien u van een gladde soep houdt, kunt u deze met een roerzeef of staafmixer pureren. In ieder bord soep een halve eetlepel zure room scheppen.

Gestoofde wortels op z'n Zuid-Afrikaans

bijgerecht voor 2 personen

500 gr wortels, 1 eetl boter, 1 mandarijn of ½ sinaasappel, ½ eetl honing, ½ eetl gembersiroop, ½ eetl ketjap manis, zout & versgemalen peper, 1½ eetl koriander of peterselie

Schrap of schil de wortels en snijd ze in schuine plakken. Rasp de buitenkant van de schil van de de mandarijn of sinaasappel. Pers de sinaasappel of mandarijn. Schep de wortels, citrusschil, citrussap, boter, honing, gembersiroop en ketjap in een braadpan. Zet de pan op het vuur, zodat de boter smelt en het vocht aan de kook komt. Roer om, dek de pan af en zet hem op een lage stand. Stoof ca 10 min. nèt gaar. Schud tussendoor af en toe. Neem de deksel van de pan en laat het stoofvocht iets inkoken. Schep de wortels op een schaal en bestrooi ze met koriander of peterselie. Lekker bij kip en gele rijst.

Vegetarische nasi met spitskool

hoofdgerecht voor 2 personen

½ spitskool, 1 (rode) ui, 350 gr rijst, 1 paprika, 1 teentje knoflook, 2 eieren, 1 eetl. sambal, 1 theel. laos, een scheutje zonnebloem- of rijstolie, een scheut ketjap manis

Bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Was de spitskool en paprika en snijd deze in dunne reepjes van maximaal ½ cm. Bak de ui en de knoflook op een zacht vuur aan in de olie. Voeg de sambal toe en laat kort meebakken. Draai het vuur hoog en voeg de gare rijst en spitskool toe. Voeg na 4-5 minuten bakken de paprika en kruiden toe aan de rijst. Laat 1 minuut meebakken en voeg de ketjap toe. Warm nog even door. Klop 2 eieren los en bak er met wat peper en zout een omelet van. Snijd de omelet in reepjes en serveer dit bij de nasi. Lekker met Indonesische bijgerechten als satésaus, atjar, seroendeng, gebakken uien, zilveruien.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

