



Nazomer

Je kunt makkelijk vergeten, dat het al weer september is, want buiten is het gewoon zomer. We zitten met korte mouwen te oogsten, in de kas is het overdag eigenlijk veel te heet, de zwaluwen zijn nog volop bezig in de schuur, 's avonds sjirpen de krekels en vliegen de vleermuizen. Wat een heerlijke nazomer. Dat dacht onze witte eend blijkbaar ook en heeft nog snel een stel kuikens uitgebreed. Bij het schrijven van deze brief zijn ze nog geen dag oud, we hopen dus, dat het nog een lange nazomer wordt, want ze kunnen heel slecht tegen kou.

Ook de tomaten groeien prima bij dit weer, zodat we ze deze week nog een keer in de groentepakketten kunnen doen.

Verder zijn er nog steeds veel zomergroentes, maar de herfstgroentes komen er ook zo langzaam aan: de pompoenen kleuren nu echt mooi donker oranje, de eerste knolselderijen zijn dik genoeg, en er zijn ook weer raapstelen.

We zijn begonnen met een grotere hoeveelheid aardappels te oogsten: aan het begin van de akker is een strook van 10 meter met de hand geoogst, zodat straks onze overbuurman van de "potatofarm" met zijn megagrote rooimachine de rest kan oogsten. Dat schilt ons veel handwerk en zware kisten tillen.

Terugkijkend op deze zomer was het na drie droge jaren wel heel fijn, dat we sinds april geen beregeningsbuizen meer hebben gesleept en zijn we nu zelfs heel blij met deze droge nazomer.

Kathinka.

Voor snelle beslissers: optreden op 't Leeuweriksveld.

Martin Rhebergen, bekend als medewerker op 't Leeuweriksveld, treedt op. Samen met z'n pianootje presenteert hij een avondje kleinkunst: wat liedjes, wat gedichtjes èn... 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.**

Week 36, 8 september 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Bospeen	't Leeuweriksveld
Krop-, ijs- of romaanse sla	„
Tomaten	„
Basilicum	„
Raapstelen	„
Courgette	„

Week 37 verwacht: sla, venkel, pompoen, andijvie....

Nieuw boek:

Een van onze vaste klanten, Jeroen Zijlstra, heeft een boek geschreven en een uitgever bereid gevonden het te publiceren. Het is bij alle boekhandels in Nederland te bestellen en online overal verkrijgbaar. In Emmen (boekhandel Vermeer en Primera Bargeres) ligt het ook in de winkel. Het boek, getiteld 'Ring Ring', is een verzameling korte verhalen met als rode draad dat elk verhaal gebaseerd is op een nummer van ABBA. Een leuke aanrader om cadeau te doen of om zelf te lezen.

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

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Raapsteeltjesstamppot met paddenstoelen en ui

hoofdgerecht voor 2 personen

1 bosje raapstelen, 500 gr aardappels, 100 ml warme melk, 25 gr boter, nootmuskaat, 15 gr kruidenboter (of gewone boter met bieslook, peterselie en knoflook), 1 kleine ui, 125 gr paddenstoelen, klontje boter, paprikapoeder, chilipoeder, peper, zout, 1 ei

Schil de aardappels en kook ze in 20 minuten gaar. Worteltjes van de raapstelen snijden en de raapstelen wassen in ruim water. Snijd de raapstelen in stukjes van hooguit 2 cm. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in plakjes. Pel en snipper de ui. Bak de ui met wat paprika-poeder, chilipoeder, peper en zout tot ze bruin worden en bak dan de paddenstoelen mee tot die ook bruin zien. Breek een ei boven de massa en roer dit stevig door, zodat er een uipaddenstoelen-eimengsel ontstaat. Verwarm de melk. Giet de aardappels af en maak er met de warme melk en de kruidenboter een mooie gladde puree van. Roer de raapsteeltjes en het paddenstoelen-mengsel door de aardappelpuree en warm kort door. Eventueel op smaak brengen met peper en zout.

Groentequiche met andijvie

bijgerecht voor 2 personen

4 plakjes bladerdeeg, een kleine krop andijvie of ½ grote krop, 2 eieren, 100 gr blauwe kaas of geitenkaas, ½ theel. tijm, zout en peper, olie om in te bakken en om mee in te vetten, evt. 150 gr cherrytomaatjes

Ontdooi het bladerdeeg. Verwarm de oven voor op 225°C. Vet een springvorm in en bekleed deze met bladerdeeg. Naden goed aandrukken. Was en snijd de andijvie. Verhit een scheut olie. Voeg de andijvie beetje bij beetje toe en laat ze al roerend slinken. Roerbak de groente een paar minuten en haal ze van het fornuis. Roer de eieren, kaas en tijm erdoor. Breng het mengsel op smaak met zout en peper. Schep het in de taartvorm en strijk het glad. Evt. tomaatjes wassen, kroontje verwijderen, over de quiche verdelen en half in de groente drukken. Quiche in 30-35 min. in de oven goudbruin bakken. Lekker met nieuwe aardappels en een salade.

De quiche smaakt koud ook lekker.

Geroosterde wortels met rozemarijn

bijgerecht voor 2 personen

400 gr wortels, snuffje zout, ½ theel. olijfolie, enkele plukjes verse rozemarijn (of ½ theel. gedroogde rozemarijn, verkruimeld)

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil of schrap de wortels en snijd ze eventueel wat kleiner in staafjes. Schep de wortel op een bakplaat. Schep ze om met het zout en de olijfolie. Spreid ze vervolgens uit op de bakplaat. Rooster de wortelen 10 min. Schep ze om met de rozemarijn. Rooster ze nog 7 tot 10 min., tot ze lichte schroeiplekjes vertonen.

Bron: <http://allrecipes.nl>

Tomatensalade met mozzarella en basilicum

lunch/bijgerecht voor 2 personen

300 gr rijpe tomaten, 1 rode ui, 175 gr mozzarella, 1 theel oregano, 2 eetl olijfolie, 3 takjes basilicum

Was de tomaten. Snijd de tomaten en mozzarella in plakken. Pel de ui en snijd deze in ringen. Was de basilicum en snijd deze in reepjes. Leg de tomaat, de ui en de kaas dakpansgewijs op een schaal. Bestrooi ze met de oregano, peper en zout naar smaak en besprenkel de salade met olijfolie. Garneer met de basilicum. Lekker met ciabatta-brood.

Sla met tonijn

bijgerecht voor 2 personen

½ krop sla, 1 ei, 1 kleine tomaat of 2 cherrytomaatjes, ¼ komkommer, ½ blikje tonijn op water of olie

Dressing: 50 ml volle yoghurt, ¼ theel. mosterd, ¾ eetl citroensap, 1 eetl. olie, zout, peper, 5 gr verse bieslook

Kook het ei hard en laat afkoelen. Pel het ei en snijd het ei in plakjes. Was de sla, laat goed uitlekken en scheur de bladeren. Was de tomaat en komkommer en snijd ze in plakjes of stukjes. Giet het blikje tonijn af. Knip de bieslook fijn. Meng de ingrediënten voor de dressing en maak op smaak met zout en peper. Meng de sla met de tomaat, komkommer en tonijn en de dressing. Garneer met de plakjes ei.

Bron: www.smulweb.nl

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

