



't Leeuweriksveld

Terugblikken

Af en toe is het leuk, om even terug te kijken. 2011, tien jaar geleden, daar zaten we al weer 2 jaar op deze plek. Zoals ik teruglees, was het ook een hele mooie nazomer, wat ook erg goed was, want toen ging bij de schuur het dak eraf. Met asbestverwijdering was dat een hele gedoe. Ik herinner me nog een looproute naar de winkel tussen de gele linten door, gelukkig maar een paar dagen, want die drie mannen werkten ontzettend snel. Daarna begon hier pas het echte werk. Wouters neef Jos, timmerman, heeft de hele dakconstructie onder handen gehad, alle slechte balken zijn vervangen en een tijd later kwam weer een speciale ploeg met een reusachtige kraan om de dakplaten erop te leggen. Anna en Roos mochten nog een keer mee in de kabine van de kraan om van het uitzicht te genieten. Ook deze klus werd in één dag geklaard. Tien jaar later is onder dit dak al weer zoveel gebeurd, de aanschuiptafel is in 2015 begonnen, in hetzelfde jaar is ook de zolderruimte verbouwd, waar in 2016 één jaar lang het Leeuweriksveld gehuisvest was. De kleine staatsvrije school, die toen nog te weinig doorzettingsvermogen had. Wat wel een mooi erfenis hiervan is: we krijgen juist nu in deze tijden weer meer vragen, over hoe we dat destijds gedaan hebben. Er zijn al heel wat koorrepetities en kerstspelrepetities onder dit dak geweest, evenals onze weekendseminars over het thema eigendom vanuit de kijk van de sociale driegeleding. De zonnecellen op het dak hebben al heel wat energie geleverd aan onze boerderij. En het mooie is, dat ook deze grote renovatie toen mede mogelijk gemaakt is door leningen uit onze trouwe klantenkring. Als ik nu even tien jaar vooruit kon blikken, wat zou dat spannend zijn!

Kathinka.

Week 39, 29 september 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Koolrabi	't Leeuweriksveld
Rode eikebladsla	”
Snijbiet	”
Venkel	”
Paprika	”

Week 40 verwacht: sla, andijvie, pastinaak,

APPELSAPDAG 9 OKTOBER 10-16u

Misschien denkt u, het wordt toch maar een herhaling van 28-8, maar ook deze dag zal weer zijn eigen stempel hebben!

Er is nog plek om uw appels te laten persen tot heerlijke sap. Meld u aan via: anneke@andri.nl of bel: 0524-550715

Verder belooft het weer een hele mooie dag te worden met kraampjes, mensen die kleine workshops willen aanbieden, muziek en natuurlijk kan ook zelf geoogst worden op het land. Noteer de datum alvast in je agenda.

Eten op 't Leeuweriksveld:

***Eten wat de pot schaft, elke laatste woensdag van de maand.**

!!Eten wat de pot schaft op 29 september is vol!! U kunt zich weer aanmelden voor het eten op 27 oktober (18.00 uur € 15,00) via [info@oogstenkokeneten](mailto:info@oogstenkokeneten.nl), of 06-19199934 Alberta Rollema.

***Marokkaanse avondmaaltijd.**

Datums 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

Paprikasoep

2 rode paprika's, 1 ui, gepeld, 2 teentjes knoflook, geperst, 4 el tom.puree, 1 l bouillon, peterselie, 2 el room

Snijd de uien en de paprika's in stukjes.

Smoor de stukjes paprika en uien samen met de knoflook in een beetje bouillon.

Pureer de groenten als ze gaar zijn en roer er de tomatenpuree doorheen.

Giet de bouillon onder voortdurend roeren bij de soep.

Even proeven en op smaak brengen met peper en zout. Garneer met wat peterselie.

Risotto met snijbiet

hoofdgerecht voor 2 personen

300 gram risottorijst, 3 gedroogde paddenstoelen (geweekt in warm water) of 100 gram verse kastanjechampignons, 1 kleine ui, 1 klein teentje knoflook, 1 ansjovisfilet in olie, uitgelekt, 750 ml (vlees)bouillon, olijfolie, 1 bos snijbiet (of 300 gr snijbietbladeren), fijngehakte bladpeterselie, 50 gram geraspte Parmezaanse kaas, zout & peper

Week de gedroogde paddenstoelen in warm water of maak de verse schoon en snijd ze in plakjes. Was de snijbiet en snijd het blad in stukken. Pel en snipper de ui en knoflook.

Laat de ansjovisfilet uitlekken en snijd deze fijn. Knijp de gewelde paddenstoelen uit en hak ze fijn. Breng de bouillon aan de kook en houd warm. De olijfolie verhitten en de paddenstoelen, ui, knoflook en ansjovisfilet 5 minuten zachtjes bakken. Roer dan de rijst erdoorheen en zorg dat alle rijstkorrels glanzen van de olijfolie. Voeg de snijbiet toe. Doe dan een soeplepel bouillon erbij zodat de rijst net bedekt is en roer goed om. Zodra de rijst de bouillon heeft opgenomen, opnieuw een soeplepel bouillon toevoegen. Na elke toevoeging goed roeren. De rijst mag niet droogkoken. 20 minuten na de eerste toevoeging van bouillon de pan van het vuur nemen. Een scheut olijfolie, de peterselie en de Parmezaanse kaas erdoor roeren en op smaak brengen met zout en peper. Deksel op de pan leggen en een minuutje of wat laten rusten.

Koolrabi met gember

bijgerecht voor 2 personen

500 gr koolrabi, 1 teentje knoflook, 1 rode peper, 1 ½ cm verse gember, 2 bosuitjes, 2 eetl olie, 1 eetl Japanse sojasaus, 1 eetl sesamolie,

zout en versgemalen peper

Snijd een stukje van de onderkant van de koolrabi, schil hem en snijd hem in ½ cm dikke plakken. Leg de plakken op elkaar en snijd er frietjes van. Schil de gemberwortel en snijd het stukje in plakjes. Pel de knoflook en hak samen met de gemberplakjes fijn. Halveer de peper in de lengte, verwijder de zaadlijsten en hak hem fijn. Halveer de bosuitjes in de lengte en snijd ze met het groene deel in stukjes van 8 cm. Verhit de olie in de wok en fruit hierin de peper, gember en de knoflook enkele seconden. Voeg de koolrabi toe en roerbak deze ca. 5 min. op middelhoog vuur tot hij bijna gaar is. Roerbak de bosui ca 1 min. met de koolrabi mee. Voeg de sojasaus en sesamolie toe en breng op smaak met zout en peper. Lekker met (zilvervlies)rijst.

Venkel-aardappelschotel met room

bijgerecht voor 2 personen

400 gr kruimige aardappels, 1 grote of 2 kleine venkelknollen, 1 teentje knoflook, 125 ml slagroom, 25 gr geraspte Parmezaanse kaas, roomboter, peper, zout

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de aardappels en snijd ze in dunne plakjes. Was de knolvenkel, verwijder eventueel lelijke plekken en verwijder de stelen en het kontje. Snijd de venkelknollen in dunne plakken. Pers de knoflook. Vet een ovenschaal in met boter. Leg een laagje aardappels op de bodem, vervolgens knolvenkel en een deel van de knoflook. Maak op smaak met peper en zout. Herhaal. Eindig met een laag aardappels. Schenk de slagroom over de schotel en bestrooi met de kaas.

Dek de schotel af met aluminiumfolie en bak in ca. 45 minuten gaar in de oven. Verwijder de laatste 10 minuten de folie voor een knapperig korstje. Lekker met gebakken kabeljauw.

Bron: www.ah.nl

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

