



't Leeuweriksveld

### Zaterdag 9 oktober komt de appelpers

Het blijft toch altijd spannend tot het einde, of er genoeg mensen bij elkaar komen om hun appels te laten persen. Dit jaar was de appeloogst niet zo goed en kwamen veel minder aanmeldingen.

Maar nu hebben we toch de definitieve toezegging gekregen: de appelpers komt! En er is nog steeds ruimte, als u graag eigen appels, peren en ev druiven (in mix met appels) tot heerlijke sap wilt laten persen. Liefst minimaal 74 kilo, dan kunt u verzekerd zijn, dat u uw eigen fruit in vorm van sap terugkrijgt. Bij minder fruit gaat het samen bij een andere partij. Het mooie van particulier fruit is, dat eigenlijk niemand zijn fruit bespuit. Dus als u nu toch nog de smaak te pakken krijgt, u kunt zich nog aanmelden via: [anneke@andri.nl](mailto:anneke@andri.nl) of bel: 0524-550715.

Verder zijn er natuurlijk de vaste onderdelen van deze dag zoals kraampjes met lekkers, zelf oogsten, een rondleiding over het bedrijf om 12 uur, livemuziek (Drentstalig, met versterking) van de rietdekker hier uit Wilhelmsoord en de zolder van de schuur wordt een textielatelier met een interactieve lezing om 14 uur: "Jas met een verleden" met daarna een workshop. Ook het weer lijkt de goede kant op te gaan. Wees welkom op zaterdag tussen 10 en 16 uur.

Kathinka.

## Week 40, 6 oktober 2021

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Kropsla	't Leeuweriksveld
Andijvie	„
Pastinaak	„
Boerenkool	„
Rode biet	„

**Week 40 verwacht:** sla, spitskool/groene kool, waspeen, ....

### Gesprekscafé Emmen

praten over leven en sterven

Persoonlijke, levendige en actuele inbreng maken het gesprek. Wij hebben zo nodig een gespreksthema: Het leven en de dood in onze tijd. Hoe is dat? Voel ik me verbonden?

Is het waardevol, of word je er depressief van?

**Vrijdagochtend 15 oktober 2021 van 10.00 tot 11.30 uur**

in woonwijkcentrum Holdert, Emmen, vergaderzaal 2

info: [gesprekscafe.emmen@gmail.com](mailto:gesprekscafe.emmen@gmail.com)

### Eten op 't Leeuweriksveld:

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

op 27 oktober om 18.00 uur. Een drie gangen menu voor €15,-. Meer info en opgaven via [info@oogstenkokeneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneten.nl) of 0619199934, 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](mailto:info@habous-shopping.com)

Bij voorbaat dank. Mina Bahnini

### **Mediterrane boerenkool**

hoofdgerecht voor 2 personen

*300-400 gr gesneden boerenkool, ½ blokje tuinkruidenbouillon, 2 kleine uien, 4 zongedroogde tomaten (op olie), 1 klein teentje knoflook, 2 eetl. olijfolie, ½ eetl. gedroogde Provençaalse kruiden, ¼ theel. komijnpoeder, 500 gr aardappels, (kruiden)zout, (4-seizoenen)peper, eventueel krokant gebakken tofublokjes of zoute cashewnoten*

Was de boerenkoolbladeren goed. Verwijder eventueel dikke bladnerven en snijd 300-500 gram van het blad fijn. Pel en snipper de uien en snijd de zongedroogde tomaten in reepjes. Verhit de olijfolie in een grote pan met dikke bodem, knijp de knoflook erboven uit en voeg de uien, de kruiden en de komijnpoeder toe. Laat dit met het deksel op de pan 4 minuten zacht fruiten. Voeg dan de zongedroogde tomaat en boerenkool toe en roerbak op hoog vuur even mee. Voeg daarna het halve bouillonblokje toe en water tot de boerenkool net onder staat. Laat 10 minuten koken. Schil en was intussen de aardappels en snijd ze in stukken. Voeg ze toe aan de boerenkool en laat nog 20 minuten koken. Giet het kookwater af en vang dit op. Stamp de aardappels en boerenkool fijn tot een smeùige massa (voeg indien nodig wat kookwater toe). Voeg eventueel nog een scheutje goede olijfolie toe, proef de stampot en breng hem eventueel op smaak zout en peper.

Lekker met krokant gebakken tofublokjes of zoute cashewnoten erbij.

### **Pasta met saus van pastinaken**

bij- of hoofdgerecht voor 2 personen

*150-200 gr pasta, 400 gr pastinaken, ½ bakje champignons, 2 teentjes knoflook, ½ theel. rozemarijnnaaldjes, zeezout naar smaak, melk of rijstdrank, olijfolie, geraspte kaas, eventueel veldsla of rucola*

Knoflook pellen en fijn hakken. Pastinaken schillen met een dunschiller, in stukjes snijden en met knoflook en rozemarijn in 10 a 15 min. gaar koken in een bodempje water. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Champignons schoon wrijven, in plakjes snijden en krokant bakken in olie. Pastinaken pureren of stampen. Zoveel melk toevoegen tot de saus de gewenste dikte heeft. Champignons en zout door de saus roeren. Saus over de pasta serveren met de geraspte kaas en bv. veldsla of rucola.

### **Sla met walnoten en spek**

lunch- of bijgerecht voor 2 personen

*1 kleine krop sla, 2 eetl sesamzaad, 2 eetl pijnboompitten, 100 gr ontbijtspek in plakjes, 1 eetl mayonaise, 2 eetl yoghurt, 2 theel mosterd, 1 eetl witte-wijnazijn, 40 gr walnoten, peper*

Was de sla en scheur deze in kleinere stukken. Laat uitlekken in een vergiet. Rooster de pijnboompitten en de sesamzaden in een droge bakpan tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de pan en bak dan de plakjes spek bruin en krokant in de droge bakpan in ongeveer 5 minuten. Tussentijds omkeren. Doe de mayonaise, yoghurt, mosterd, azijn en peper in een kom en roer het tot een sausje. Laat de spekplakjes uitlekken op een keukenpapier. Meng de salade goed met de dressing(saus), de walnoten, de spekreepjes en de geroosterde zaden/pitten.

Lekker met warm (bruin) stokbrood, of met warme bruschetta (Italiaans geroosterd knoflookbrood).

### **Gebakken bietenplakken**

bijgerecht voor 2 personen

*500 gr bieten, 1-2 eieren, paneermeel, kruidenzout naar smaak, boter om in te bakken*  
Bieten schillen, in plakken van 1 cm snijden, net onder water zetten en in ongeveer 20-45 min. gaar koken. Ei loskloppen. Een mengsel maken van paneermeel en kruidenzout. De bietenplakjes eerst door ei en dan door paneermeel halen en dit nog een keer herhalen. Bietenplakjes in hete boter aan beide kanten goudbruin bakken.

### **Roergebakken andijvie met ui en ketjap**

bijgerecht voor 2 personen

*500 gr andijvie, 30 gr margarine, 2 uien, ½ theel knoflookpoeder, 1 eetl ketjap manis, peper en zout naar smaak*

Pel en snipper de uien en fruit deze in een beetje olie. Was de andijvie en snij deze in dunne reepjes. Smelt de boter in een ruime pan. Bak de andijvie waarbij u het met een houten roerlepel constant omroert zodat het vocht loskomt. Na ongeveer 2 minuten op smaak maken met wat zout, peper, knoflookpoeder en ketjap. Roer de gefruite uien door de andijvie. Lekker met rijst of gebakken aardappelen.

### **Wouter en Kathinka Kamphuis**

**Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen**

**0591-381445**

[info@leeuweriksveld.nl](mailto:info@leeuweriksveld.nl)

[www.leeuweriksveld.nl](http://www.leeuweriksveld.nl)

