



Werk aan de winkel

Meestal schrijven we hier op deze plek over de dingen, die op het land gebeuren, wat er groeit, wat we oogsten, over de dieren en de planten, maar naast het boerenwerk is er ook nog de boerderijwinkel.

Ook daar is altijd werk aan de winkel.

Bestellen, schappen vullen, groente en fruit mooi neerzetten, het is altijd weer een feest om donderdag vlak vóór 14 uur in de koeling te gaan en al die mooie voorraad te zien. Die dan weer voeding wordt voor al onze klanten.

Volgend jaar hebben we 20 jaar een winkel erbij. In de loop der jaren hebben veel mensen ook in de winkel de handen uit de mouwen gestoken, mee ingericht, aan de kassa gestaan, en niet te vergeten, al die mooie gesprekken, die in de winkel gevoerd zijn, je zou er een boek over kunnen schrijven.

Nu hebben we een wisseling in de wacht, door verhuizing en pensioen, en zo hebben we:

diverse vacatures voor onze boerderijwinkel:

op de vrijdag zoeken we iemand, die voor één dagdeel de winkel wil doen en tegelijkertijd in de schuur ernaast het fust opruimt, wat van de groentepakketten weer terugkomt in een week. Deze werkzaamheden zijn prima te combineren op vrijdag. Daarnaast zijn er af en toe momenten, waar je op een andere dag voor iemand in kan vallen.

Neem contact met ons op, als je interesse hebt.

Maar we zoeken ook een nieuwe **winkelkat**. Nu de dagen op een gegeven moment echt wel kouder zullen worden, komen ook de muizen weer graag naar binnen. Onze kat, die de winkel perfect muizenvrij hield, is helaas doodgegaan. Een buurpoes snuffelt er wel af en toe rond, maar we willen toch graag weer een eigen poes. Dus: een poes (geen kater), die graag muizen vangt, winkelproducten totaal oninteressant vindt én die van mensen houdt: die mag wel komen. Heb je een tip dan horen we dat graag.

Kathinka.

Week 41, 7 oktober 2026

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Spitskool	't Leeuweriksveld
Suikermais	„
Snijbiet	„
Prei	„
Boontjes	„

In week 42 verwacht: Sweet dumpling-pompoentje, groenlof, groene kool, peen, ...

Biodyneren

17 oktober 16 u rondleiding, 18 u eten

Een rondleiding over het erf en de akkers en daarna kunt u aanschuiven voor een lekkere maaltijd. Er zijn nog plaatsten vrij, dus als je nog wat meer van onze boerderij wilt zien (en proeven 😊) dan meld je aan bij ons.

Nieuw: we hebben nu ook een traplift naar de zolder.

Graag aanmelden via info@leeuweriksveld.nl of tel:0591-381445.

Breienodigheden gevraagd

Door mevrouw Katerberg van het afhaalpunt aan de Dingspellaan in Emmen. Zij werkt als vrijwilliger bij het Doe-café in Emmen waar onder andere dekentjes voor Oekraïne worden gebreid. Heeft u brei- of haakgaren van wol of katoen, breinaalden, naalden of veiligheidsspelden over, dan kunt u dat bij ons of bij een afhaalpunt inleveren, wij brengen het dan naar mevrouw Katerberg. Het is wel nodig, dat wij van tevoren een bericht krijgen, wat en hoeveel u bij het neerzetpunt brengt, zodat we er rekening mee kunnen houden met het transport.

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Penne met prei/tonijnsaus

hoofdgerecht voor 2 personen

125 gr penne, ¼ pot mais, 250 gr prei, 75 gr kruidenroomkaas, 75 ml halfvolle melk, 1 blikje tonijn in water, 1 eetl zonnebloemolie, zwarte peper

Kook de penne beetgaar. Laat de tonijn uitlekken en verdeel met een vork in stukjes. Was de prei, zowel het groen als het witte deel. Snijd het groen in heel smalle reepjes en de steel in dunne ringen. Verhit in een pan de olie en roerbak de prei enkele minuten. Giet de melk erbij en roer de kruidenroomkaas erdoor. Roer tot er een saus ontstaat. Doe de uitgelekte tonijn en mais erbij en breng op smaak met peper. Warm alles goed door. Meng de saus door de penne.

Ovenschotel snijbiet met aardappel

hoofdgerecht voor 2 personen

1 bos snijbiet, 1 uitje, een scheutje olijfolie, 500 gr aardappels, 1 dl. melk, klontje boter, 2 eieren, peper en (kruiden)zout, nootmuskaat, 1 theel. mosterd, 75 gr geraspte kaas (geen oude kaas), 1 beschuitje of 4 eetl. paneermeel

Was de snijbiet en snijd deze in repen. Pel en snipper de ui. Schil de aardappels en snijd deze in stukken. Verwarm de oven voor op 175°C. Kook de aardappels in 20 minuten gaar en maak er met melk, boter, peper, (kruiden)zout, mosterd en nootmuskaat een lekkere puree van. Roerbak de ui in olie en voeg na een aantal minuten beetje bij beetje de snijbiet toe. Maak de snijbiet op smaak met een snuffje peper en zout en roer er het paneermeel of beschuitkruim door. Vet een ovenschaal in en schep de aardappelpuree op de bodem en tegen de kanten zodat een dikke pureebekleding ontstaat. Schep de snijbiet in de schaal en verdeel het gelijkmatig. Klop de eieren los, meng er de geraspte kaas door en giet dit over het geheel. Zet de schotel ong. een half uur in de oven tot de bovenkant mooi lichtbruin is. Lekker met een komkommersalade erbij. Variatie extra gevuld: Meng door de snijbiet gebraden (vegetarisch) gehakt, blokjes ham of stukjes salami.

Vegetarische nasi met spitskool

hoofdgerecht voor 2 personen

½ spitskool, 1 (rode) ui, 200 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.

Maiskolf met citroenboter

bijgerecht voor 2 personen

2 maiskolven, 40 gr (room)boter, ½ citroen, 4 sprieten bieslook, peper, zout

Kook de maiskolven met schutblad en baard in hun geheel ca. 20 min in water. Pas na het koken pellen. Zo zijn de korrels het smaakvolst. Rooster de maiskolven eventueel op een barbecue of in de oven in ca. 5 minuten bruin. Roer de boter zacht. Rasp wat van de schil van de schoongeboende citroen en pers de citroen uit. Was de bieslook en knip de sprieten klein. Meng geraspte citroen- schil, wat citroensap, de bieslook, peper en zout door de boter en geef dit bij de mais.

Sperziebonensalade

bijgerecht voor 2 personen

375 gr sperziebonen, 250 gr cherrytomaten, 1 klein sjalotje, 1 eetl olijfolie, 1 theel geraspte citroenschil, 3 eetl. vers geperst citroensap, 1½ eetl. vers gesnipperde platte peterselie, ½ theel. vers gemalen zwarte peper, 1 theel. zeezout

Was de sperziebonen, snijd de uiteinden eraf en snijd ze in stukken. Zet een pan met water op, breng aan de kook, doe er zout in en kook de bonen 10 minuten. Afgieten, uit laten lekken en koelen met koud water (anders garen ze door). Pel en snipper de sjalot. Maak dressing door de gesnipperde sjalot met citroensap en schil, olijfolie, peper, zout te mengen. Snijd de cherrytomaten in de lengte doormidden. Meng alle ingrediënten door elkaar. Voeg eventueel nog wat extra peper en zout toe.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

