



Week 44, 3 november 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode eikebladsla	't Leeuweriksveld
Knolselderij met loof	„
Palmkool	„
Groenlof	„
Zoete bataat	Galema, Marknesse

Herfstkleuren

Dit jaar is het herfst op z'n mooist. Zoveel verschillende kleuren, ik blijf er naar kijken. Als je bij ons bij de vijver staat en richting de Zandzoom kijkt, is het feest. De bessenaar heeft alle kleuren van groen-geel naar donkerrood, de bomen erachter mooi geel en bruin, onder de witte berkenstammen staan grote vliegenzwammen. Aan de Wilhelmsweg kleuren de eiken dit jaar ook erg mooi, op de akker staan nog de stokken met de donkergele lichtwortelranken en de asperges beginnen ook geel te kleuren. Daarachter dan van die donkergrijze lichten, herfst op z'n mooist. Het is fijn, dat het overdag nog zo mild is, dan is het werken op het land ook nog steeds aangenaam. En om het kleurenfeestje rond te maken is bij ons nu de herfstschilderes bezig, om ons huis ook wat bonter te maken, we hebben ons laten inspireren door de omgeving.

Kathinka.

Hypotheekactie

Vorig jaar hebben we voor het eerst de "hypotheekactie" geïntroduceerd. U kunt ons helpen, om 10% extra van onze hypotheek af te lossen. Ca 1/3^e van het bedrag is al weer binnen! Dan hebben we minder rentelasten en kunnen we (door minder druk op de ketel) onze landbouw nog beter vorm geven, zoals we dat graag willen. Dat kan door middel van een voorschot te geven voor uw groente/fruitabonnement of uw boodschappen in de winkel of webwinkel. Laat ons weten of je mee wilt doen via: info@leeuweriksveld.nl of bel 0591-381445

Week 45 verwacht: Bindsla, pompoen, boerenkool, ...

Workshop zuurkool maken.

Zaterdag 13 november van 12 tot ca 14.00 uur.

U gaat naar huis met een weckpot zuurkool en een gebruiksaanwijzing hoe deze te laten rijpen. Na 7 tot 8 weken (tegen de kerst!) is de zuurkool klaar. Bijdrage € 15,-. Aanmelden info@oogstenkokeneten.nl of 06-19199934, Alberta Rollema

***Eten wat de pot schaft op 24 november,** aanschuiven om 18.00 uur voor een 3 gangen biologisch vegetarisch menu. Bijdrage: € 15,- pp en drankjes € 2,50. Opgave (evt met dieetwensen); info@oogstenkokeneten.nl of 0619199934 Alberta Rollema

*Marokkaanse avondmaaltijd.

Datums 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

Menu voor 13 november:

Soep snert (Ibisara) op Marokkaanse wijze
Vegetarische couscous
Kweepeer op Marokkaanse wijze
Marokkaanse thee koekjes

Van kleding met een verleden

...naar kleding met een Toekomst

Workshop met Linda Dijkstra van Bee dressed
Data: **29 okt, 19 nov, 10 dec. 2021 14-17 uur**
Op de zolder van 't Leeuweriksveld

We kunnen kleding met een verleden 'fixen en pimpen' Of we kunnen op maat gemaakte circulaire fashion outfits maken. Zo werken we aan kleding voor de toekomst. Doe je mee?

-Informatie en opgeven bij: linda@bee-dressed.nl
Kleurrijke Groet, Linda Dijkstra- Bee-Dressed

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Pasta met palmkool, kikkererwten, pecorino en citroen

hoofdgerecht voor 2 personen

de palmkool uit het pakket, 1 citroen, 100 gr kikkererwten uit pot, 75 gr Pecorino kaas, 250 gr tagliolini of tagliatelle, flinke scheut olijfolie, peper en zout

Kook de pasta al dente volgens de gebruiksaanwijzing en giet deze af. Rasp ondertussen de schil van de citroen en pers de helft van de citroen uit.

Snijd van de palmkool de dikke bladnerven uit het blad, snijd de bladnerven heel fijn en kook ze 8 minuten. Hak het bladgroen fijn, voeg deze toe aan de bladnerven en kook alles nog 2 minuten. Giet de palmkool af, verwarm de olijfolie in een pan en roerbak de palmkool op matig vuur al roerend gaar. Roer de gare pasta door de palmkool, tezamen met de kikkererwten, geraspte citroenschil, het citroensap en de helft van de pecorino.

Breng op smaak met peper en zout en serveer met de rest van de kaas. Eet smakelijk!

Bron: www.dehippevegetarier.nl / boek Paradiso Seasons van chefkok Denis Cotter

Zoete bataat met vis en Aziatische kruiden

bijgerecht voor 2 personen

400 gr bataat, 2 uien, 200 gr koolvisfilet, ½ tot 1 tl komijnzaad, versgemalen korianderzaad, ½ tl kurkuma, zeezout naar smaak, milde olijfolie.

Bataat schoonboenen of schillen en in plakjes snijden. Uien schillen, op de wortelkant neerzetten en halveren. Beide helften met de lijnen van de ui mee in smalle partjes snijden. Komijn- en korianderzaad roosteren in een pan met dikke bodem tot ze lichtbruin kleuren en lekker gaan ruiken. Olie toevoegen. Uipartjes toevoegen en fruiten tot ze glazig zijn. Kurkuma toevoegen. Zoete bataat 5 minuten meebakken. Scheutje water toevoegen en de bataat in +/- 15 minuten gaarstoven. Vis in stukjes snijden en de laatste 5 minuten meestoven. Op smaak brengen met zout.

Knolselderijsoep met paddenstoelen

bij- of hoofdgerecht voor 2 personen

1 ui, 2 eetl zonnebloemolie, 250 gr knolselderij, 100 ml (kook)room, 375 ml kippen- of groentebouillon (van tablet), 100 gr gemengde paddenstoelen of kastanjechampignons, ca 25 gr bladselderij

Schil de knolselderij en snijd deze in blokjes. Was het selderijblad en snijd 25 gr fijn. Pel en snipper de ui. Maak de paddenstoelen of

kastanjechampignons schoon en snijd deze in plakjes of reepjes. In soeppan in de helft van de olie de ui goudbruin fruiten. Knolselderij erdoor roeren en 5 min. meebakken. Kippen- of groentebouillon toevoegen en 15 min. zachtjes laten koken. Intussen in koekenpan rest van olie verhitten en de paddenstoelen op hoog vuur 5 min. bakken, op smaak brengen met zout en peper.

Met staafmixer soep pureren, room toevoegen en even verwarmen. Maak op smaak met zout en peper.

Soep over twee kommen verdelen en paddenstoelen erin leggen. Fijngesneden bladselderij erover strooien.

Sla met ei in remouladesaus

bijgerecht voor 2 personen

½ grote of 1 kleine krop sla, 2 eieren, 2 augurken, 1 ui, ½ bosje verse dille of 1 theel. gedroogde dille, 1 eetl. mayonaise, 1 eetl. volle kwark (of yoghurt), zeezout naar smaak, vers gemalen peper

Eieren koken zodat ze hard zijn en af laten koelen. Sla wassen en uit laten lekken. Augurken klein snijden. Ui fijn snipperen. Dille fijnhakken. Eieren pellen en klein snijden. Sla in smalle reepjes snijden en op een platte schaal verdelen. Overige ingrediënten mengen en serveren op de sla.

Aardappelgratin met groenlof en ui

bijgerecht voor 2 personen

1 kleine krop groenlof, 500 gr aardappels, 1 ui, 1 dl melk of koffiemelk, 1 eetl olie, zout, peper
Verwarm de oven voor (180°C). Schil de aardappels en snijd ze in dunne schijfjes. Was de groenlof en snijd deze in reepjes. Pel de uien en snijd deze in ringen. Vet een ovenschaal in met olie. Leg de helft van de aardappels in de ovenschaal. Bestrooi met peper en zout. Leg een laag groenlof op de aardappels. Leg de uien hierop. Leg de rest van de aardappelschijfjes er overheen. Bestrooi met peper en zout. Schenk de melk over de aardappelen, dek de schaal af met een deksel of aluminiumfolie en plaats de schaal ongeveer 40 minuten in de oven.

Wouter en Kathinka Kamphuis
Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen
0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

