



1 november

Ook op deze dag was het nog weer heerlijk, bijna zomers weer. De afgelopen dagen liepen de mensen hier nog in een t-shirt rond en zowat elke etenspauze zaten we buiten. Bij de vijver vliegen nog steeds de libelles, het gras is donkergroen en als kroon boven alles ging overdag naast mij een dagpauwoog in de zon zitten. En dat alles eind oktober/begin november.

We oogsten ook nog steeds tomaten en bonen uit de kas en buiten groeien de groentes lekker door.

De onlangs ingezaaide stukken land met groenbemesters zijn ook al weer helemaal groen. We kunnen niet klagen over het weer. En ondanks dat er nog geen vorst was zijn er hele prachtige herfstkleuren. De druif boven de winkeldeur is dit jaar erg mooi, van geel naar rood tot bijna paars zijn alle kleuren op een rij. Maar het mooist blijft dan toch altijd weer de bessengaard in deze tijd. De blauwe bessenstruiken prijken in alle roodtinten en daarnaast zijn er geelgekleurde struiken, zodat het zelfs in de ochtendmist lijkt, alsof de planten licht geven.

Kathinka.

Week 44, 2 november 2022

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Radicchiosla	't Leeuweriksveld
Andijvie	„
Waspeen	„
Snijbiet	„
Paprika	Vahl, IJsselmuiden

Volgende week verwacht:

Witte/groene kool, veldsla,...

Agenda op onze zolder:

Eten wat de pot schaft:

Woensdag 30 november, 18 uur, € 17,50

Aanmelding een info bij Alberta Rollema [in-fo@oogstenkokeneneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneneten.nl)

06-19199934

MantraDans - Dansen van Universele Vrede.

Mantra's in beweging, altijd met live muziek.

Data: 27 november, 11 december

Info en aanmelden bij Eleonora etmhelder-man@gmail.com 06-18887523

En om alvast in uw agenda te zetten:

Donderdag 22 dec vanaf 15 uur

komen de *Midwinterhoornblazers* bij ons blazen. Afgelopen jaar hebben wij zelf voor het eerst naar hun geluisterd in Oud-Schoonebeek en het was zo mooi, dat wij spontaan het idee kregen, om hun bij ons uit te nodigen. Zo komen zij dus nu bij ons in de week voor kerst.

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Stampot andijvie met kaas, paprika en cashewnoten

hoofdgerecht voor 2 personen

1 of ½ krop andijvie (300 gr gesneden), 375 gr aardappels, melk, 150 gr jong belegde kaas, 1 kleine puntpaprika of ½ rode paprika, 50 gram gezouten cashewnoten

Andijvie wassen en in reepjes snijden. Aardappels schillen en in 20 minuten gaar koken. Kaas in blokjes snijden, paprika wassen en in kleine stukjes snijden. De gare aardappels met wat melk tot puree stampen. Andijvie, cashewnoten, kaas en paprika erdoor mengen. Warm laten worden totdat de kaas gaat smelten.
Bron: www.smulweb.nl

Radicchio risotto

1 radicchio, 1 rode ui, 25 g roomboter, 150 g risottorijst, 125 ml rode wijn, 1/2 ltr groentebouillon, 2 el mascarpone, 1 el olijfolie, 1 el rozijnen

Snijd de rode uien fijn. Smelt de roomboter in de pan en fruit hierin de rode ui. Doe daarna de rijst erbij. Doorroeren, tot de rijstkorrels glazig worden. De wijn erbij doen. Als de wijn volledig opgenomen is door de rijst, telkens een scheutje bouillon toevoegen. Voeg de mascarpone toe wanneer de risottorijst al de bouillon heeft opgenomen. Meng alles goed. Zet het vuur uit en zet het deksel op de pan. Snijd de radicchio in repen. Hak de rozijnen fijn. Verhit in een aparte pan de olijfolie. Voeg de radicchio en de rozijnen toe. Bak dit 2 minuten aan en meng dit door de risotto. Voeg eventueel zout en peper toe naar smaak

Hutspot met oude kaas

hoofdgerecht voor 2 personen
500 gr aardappels, 500 gr wortels, 275 gr ui, 1 laurierblaadje, 30 gr boter, 250 ml melk, 200 gr oude kaas, zout, zwarte peper
Schil de aardappels en schrap de winterpeen en was ze. Pel de uien. Snijd de aardappels in vieren en de wortels en uien in grote stukken. Zet een pan met 5 deciliter water op het vuur en breng dit aan de kook. Doe de aardappels in de pan, dan de wortels en dan de ui. Voeg 1 eetlepel zout, 1 theelepel versgemalen zwarte peper en het laurierblaadje toe. Doe de deksel op de pan en kook zo'n 20 minuten. Snijd de kaas in kleine blokjes. Giet nu het water af, haal het laurierblaadje eruit en stamp de hutspot met een stamper. Roer de boter, de melk en de kaas erdoor

en warm goed door. Breng de hutspot op smaak met peper en zout.

Paprikasoep

bijgerecht voor 2 personen

de paprika's uit het pakket, 1 ui, 1 rode peper, 1 teentje knoflook, 2 eetlepels olijfolie, ½ liter passata di pomodoro, 500 ml water, 1 (kippen)bouillonblokje, peper, zeezout, 150 gr mascarpone

Ui, knoflook en rode peper fijn snipperen. Paprika in reepjes snijden. Verhit de olie in de wok, bak de paprika- reepjes, de ui, de knoflook en de peper zachtbruin in ca. 4 min. Doe alles in een soeppan, voeg het water toe en het bouillonblokje en de passata, breng aan de kook en laat ca. 5 min. koken met de deksel op de pan. Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Schep de soep op en schep een flinke lepel mascarpone in het midden. Lekker met warm stokbrood en roomboter.

Pittig gehakt met snijbiet

bijgerecht voor 2 personen

1 bos snijbiet, 250 gram gehakt, ½ eetl sambal, beschuit, 1 kleine ui, 1 klein teentje knoflook, zout en peper

Meng het gehakt met alle ingrediënten, behalve de snijbiet. Laat het even in de koelkast staan. Was de snijbiet en snijd het blad en de stelen in kleine reepjes. Verwarm de wok en doe er een scheutje roerbakolie in. Voeg het gehakt toe en bak dit rul. Als het gehakt rul en bruin wordt de snijbiet toevoegen en deze kort meewokken. Lekker met gebakken aardappels.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

