



Dinsdag oogstdag

Eerst is er een lijst. Met alle groentes, die deze dag geoogst worden. Voor de groenteabonnementen, de (web)winkel, de collega's boeren en winkeliers, de telersuitwisseling en de groothandel. In deze tijd van het jaar is die lijst nog best lang. Bladgewassen zoals radicchio, snijbiet, groenlof, groenselderij, en rucola. Koolgewassen zoals witte en groene kool, boerenkool (als stronk of los blad) spruiten, chinese kool, paksoy, en palmkool. Wortelgewassen: pastinaken, rode en gele biet, knolselderij, aardpeer, yakon, raapjes en nu nog uit de tunnelkas erg lekkere peen. Ook zijn er nog tomaten en wat sperziebonen. En natuurlijk volop prei. Ook de kruiden staan er nog mooi bij: peterselie en selderij, bosui, en kerriepunt. Er wordt een kar vol met kisten geladen. In deze tijd van het jaar kun je ons de hele dag vinden: ingepakt in regenkleding tussen de groentes op het land, bij het spoelen op het erf, of in de schuur bij het inpakken en klaarzetten. Tussendoor even opwarmen en drogen tijdens de pauzes, dan komt de lijst ook weer tevoorschijn en kunnen we afvinken. Aan het einde van zo'n dinsdag staat de koeling afgeladen vol, want er staan ook al de in september geoogste aardappels in opgeslagen. Evenals onze bijkeuken, die staat vol met pompoenen. Tussendoor kunnen we ook even genieten van de prachtige luchten. In deze tijd van het jaar heb je dan de laagstaande zon, die tegen de kleurende bomen aanschijnt, met daarachter een donkergrijze lucht. En over een paar ogenblikken zit je dan weer in een fikse bui. En heel soms een regenboog. Tussendoor nog even naar de koeien kijken, eerst hadden we de twee jonge koetjes in de tweede stal, want de grote dieren zijn niet echt zachtzinnig. Maar dan toch even proberen, of ze het met z'n vieren kunnen vinden, maar het werkt dus niet. Zo hebben we dan de kleine dieren weer terug naar de tweede stal gebracht en keert de rust weer terug. Dat is de dinsdag op de buitenwerkvloer. Binnen gebeurt ook van alles: de bestellingen voor de groothandel gaan 's ochtends de deur uit, de állerlaatste aanpassingen voor de ritlijst voor de pakketten worden gedaan, de webwinkelbestellingen op volgorde in de ==>=>

Week 44, 29 oktober 2025

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Witte kool	Leeuweriksveld
Gele biet	„
Pastinaak	„
Uitjes	„
Groenselderij	„

In week 45 verwacht: Radicchiosla, groene kool, prei, ...

Nog één keer:

Eten wat de pot schaft op 't Leeuweriksveld met Alberta

Woensdag 26 november 18 uur op

't Leeuweriksveld. € 25,-/pp.

Aanmelden en info bij Alberta Rollema:

info@oogstenkokeneneten.nl

=>=>map ingehecht, zodat we woensdag direct aan de slag kunnen en daarnaast ook op dinsdag alle gewone kantoorwerkzaamheden zoals boekhouding, mails van klanten en afnemers. Tassen klaarleggen voor de winkelpakketten. Aan het einde van de dag is er dan nog de rit naar de telersuitwisseling (bij Eko de Eerste, Marknesse). Nu gaat er een volle pallet groentes heen, en komt voor ons andere groentes, die we zelf niet (meer) hebben en fruit (vooral appels en peren) weer mee terug.

Dinsdag – oogstdag zit er weer op.

Kathinka.

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Gele biet met ansjovissaus

2 gele biet, blikje ansjovissen, 2 teentjes knoflook, 1 takje groenselderij, 3 el olijfolie.

Was de bietjes en stoom of kook ze in 45 minuten gaar. Stroop het vel eraf en snijd ze in reepjes. Maak een saus van de ansjovissen: snijd ze in stukjes. Snipper de knoflook. Hak de selderijstengel heel fijn. Meng de vis, selderij en knoflook met de olijfolie. Dien de bietjes op met de ansjovissaus.

Soep van pastinaak met kerrie

3,5 ons pastinaak, 2 aardappelen, 1 ui, 1 el olie, 1 tl kerrie of garam massala, zout en peper, beetje groentebouillonpoeder,

Was de pastinaken en aardappelen en snijd ze in stukken. Pel en snipper de ui. Fruit de ui een paar minuten in olie. Voeg de kruiden toe en roerbak nog 1 minuut mee. Doe de pastinaak- en aardappelblokjes erbij en giet er 500 ml water over. Laat 25 minuten pruttelen. Pureer en breng op smaak met zout en peper. Dit is voor 2 personen. Als je voor meerdere dagen/personen wilt koken verdubbel je de hoeveelheden. Je maakt de soep nog lekkerder door een klein beetje geraspte gember en kurkuma toe te voegen.

Nasi met witte kool

0,5 witte kool, 1 ui, 3 tenen knoflook, 2 el ketjap manis, stukje gember, beetje chilipeper, 1 theelepel gemalen komijn, 1 theelepel kurkuma, 1 theelepel gemalen koriander

Snipper de ui en knoflook en fruit samen met de kruiden. Snijd de witte kool zo fijn mogelijk en bak mee met de uien. Giet er een beetje water over, laat koken, zet het vuur zachter. Doe er een deksel op, laat 15 minuten garen. Roer de ketjap erdoor.

Serveer met rijst en kip of tofu

Curry van witte kool

0,5 witte kool, 1 stengel groenselderij, 1 ui, olijfolie, 50 ml water, 0,5 theelepel kerrie, snuf (chili)peper, snuf kurkuma, 50 ml kokosmelk, bouillonpoeder en of zout, snuf gemalen koriander, 2 eieren en 2 ons rijst.

Snijd de witte kool zo fijn mogelijk en snipper de ui. Fruit de ui en laat de kruiden meestoven (kerrie, peper, kurkuma, koriander, zout). Doe er 50 ml water bij plus de kokosmelk en de witte kool. Snij de groenselderij in kleine stukjes en doe ook in de pan. Laat alles een klein uurtje zachtjes gaar stoven. Laat de rijst 20 minuten garen met twee vingers water boven de rijst. Kluts de eieren en roerbak ze met wat zout en peper. Serveer de curry met de geroerbakte eieren door de rijst.

Stamppot groenselderij met kaas

7 ons kruimige aardappelen, 2 uien, 50 gram hazel- of walnoten, 2 eetlepels roomboter, 50 gram geraspte (parmezaanse) kaas, 1 bos groenselderij. Schil de aardappelen, snij ze in stukken en kook ze gaar in zo'n 15 minuten. Snipper de ui. Rooster de noten in een droge koekenpan. Fruit de ui in

roomboter. Snijd de selderij in hele kleine stukjes en fruit mee met de ui tot het bijna gaar is. Giet de aardappelen af en bewaar wat van het kookvocht. Stamp de aardappelen tot puree met wat kookvocht er roer de ui/groenselderij erdoor. Roer tot slot de kaas erdoor en serveer met de geroosterde noten.

Aardappel-uienquiche

1 pakje bladerdeeg, 250 gram uien, 3 eieren, 2 el paneermeel, 200 ml room, 200 gr ansjovis (of geroerbakte -soja- gehakt), zout en peper.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de aardappelen en kook ze gaar. Snijd ze in dunne plakken. Snijd de uien in (halve)ringen. Bak ze even aan in olie. Laat het bladerdeeg ontdooien (10-15 minuten). Pak een ovenschaal en beboter de randen. Verdeel het bladerdeeg en kneed de vellen met een beetje water aan elkaar. Bestrooi met een beetje paneermeel. Als je zeker wilt weten dat de bodem krokant wordt, moet je het 15 minuten voorbakken met bakpapier en bonen erop. Beleg met aardappelplakjes en uiringen. Klop de eieren los met de room, zout en peper. Giet over de aardappelen en uien. Verspreid de vis (of -soja-gehakt)erover en bak 30 minuten in de oven.

Geroosterde pastinaak met honing en mosterd

500 gram pastinaak, 2 el olijfolie, zout en peper, 1 el vloeibare honing (of ahorn- of agavesiroop), 1 el mosterd

Verwarm de oven voor op 210 graden. Was de pastinaken en snijd ze in stukken. Leg ze op een bakplaat en meng ze met 1 el olie. Strooi er zout en peper over en schuif de bakplaat in de oven. Roer de honing, mosterd en 1 el olie door elkaar en meng dat na 25 minuten met de pastinaken. Rooster daarna nog 10 tot 15 minuten.

Gele biet uit de oven

550 gram gele bieten, aluminiumfolie, 100 gram roomboter, zout en peper, 100 gram geraspte kaas.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de bietjes en wikkel ze in aluminiumfolie. Leg ze 50 minuten in de oven (of meer als ze wat groter zijn). Haal ze uit de oven en stroop het vel eraf. Snijd ze in dunne plakjes. Smelt de boter en giet het over de bietjes. Strooi er zout en peper over en tot slot de geraspte kaas.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

