't Leeuweriksveld

Wat er nu nog op het land staat

De dagen worden korter en kouder, de sperziebonen en komkommers zijn geoogst en opgegeten. Onlangs vroeg iemand, wat er dan eigenlijk nog op het land staat? In de verwachting van een klein lijstje met groentes begon Wouter aan de opsomming: prei, bosui, bieslook, courgettes, lichtwortel, rode, witte, groene kool, spitskool, boerenkool, palmkool, spruiten, af en toe nog een verdwaalde broccolischeut, snijbiet, gele en rode biet, pastinaak, venkel, groenselderij, groenlof, andijvie, rucola, raapjes, knolselderij, yacon, aardpeer. In de kas staan nog tomaten, cherrytomaten en pepers, en is binnenkort de eerste winterpostelein en veldsla oogstrijp. Voor dat het bijna november is, toch nog best een indrukwekkende lijst. Zo zijn we hier ook nog best druk met oogsten.
Ook de bloemenakker ziet er nog best kleurrijk uit. We hebben van de eerste zonnebloemen al weer zaad gewonnen, zodat we ook volgend jaar weer zonnebloemen van eigen teelt kunnen zaaien.
De koeien staan ook nog op het land, maar ze zijn heel erg blij, als iemand langskomt met wat groenteresten, maisstengels of af en toe een baaltje hooi. Er staat nog wel gras, maar dat wordt nu echt minder.
En sinds een week hebben we een nieuw poesje erbij. Die nu nog in huis verblijft om hier aan de plek te wennen, maar om later de functie van winkelpoes over te nemen. We zijn hier allemaal al dol op haar en zelfs de oude poes van 18 jaar laat het maar gewoon gebeuren, als dat kleine mormel tenminste niet te dicht bij haar komt, dan laat ze dat wel even merken.

Kathinka.

Week 44, 28 oktober 2026

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode kool+appel	't Leeuweriksveld
Prei	,,
Krieltjes	,,
Raapjes	,,
Tomaten	via Udea

In week 45 verwacht: Gele bietjes, spruiten, groenlof of andijvie, groenselderij, ...

Breibenodigdheden 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 veiligheids-spelden 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.

'Kook het seizoen Herfst' op 21 november op 't Leeuweriksveld
Heb je zin om samen te koken en daarna te genieten van een heerlijk diner met seizoensgroenten uit november? Geef je dan op voor de Velt-workshop Kook het seizoen 'herfst' op t Leeuweriksveld. Het begint om 14.30 uur, rond 19.30 is het klaar en hebben we genoten van onze zelfgemaakte gerechten. De kosten zijn € 37,50, voor Velt-leden zijn de kosten € 32,50. Aanmelding kan via ecovangrondtotmond@velt.nu. Meer informatie over de workshop staat op de website van Velt

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Raapjes in tomatensaus
400 g raapjes, 300 g tomaten, 1 grote teen knoflook, 1 kleine ui, 1/2 el fijngehakte verse basilicum, of 1/2 tl gedroogde, 1/2 tl gedroogde oregano, 1 mespuntje cayennepeper, zeezout naar smaak, 1 scheutje olijfolie, 1 klontje boter
Snij de boven en onderkant van de raapjes. Halveer de raapjes en snij elke helft nog eens in 4 partjes. Verhit wat boter in een koekenpan en bak de raapjes een paar minuten. Voeg de ui toe en de knoflook en bak nog even mee tot ze glazig zijn. Voeg de tomaten toe, samen met de oregano en zout naar smaak. Laat 25 minuten sudderen op een laag vuur. Voeg dan basilicum en cayennepeper toe. Kook er pasta, rijst of graan bij en bestrooi met geraspte kaas.

Rode kool steaks met appel en noten
1 rode kool, 70 ml olijfolie, 2 tl mosterd, 2 tl honing, sap van 1 citroen, 2 tenen knoflook, zout en peper, 1 appel, paar takjes verse tijm of gedroogde, 40 g hazelnoten, 100 g kaas beetje pittig
Verwarm de oven voor op 180 graden, Verwijder de buitenste (lelijke) bladeren van de kool en snij hem van boven naar onder doormidden en daarna in 4 (of 6) plakken van 2 cm ongeveer. Bewaar de rest van de kool in de koelkast, Pers de knoflooktenen uit, Klop een dressing van de olie, mosterd, citroensap, knoflook en honing. Kwast met de helft hiervan de plakken kool in. Leg ze op bakpapier op een bakplaat. Leg de takjes tijm er tussen en op. Rooster de plakken 25 minuten, keer ze voorzichtig om en rooster ze nog een keer 25 minuten. Rooster ondertussen de hazelnoten in een droge koekenpan en hak ze iets kleiner. Rasp de kaas en snij de appel in parten. Haal de bakplaat even uit de oven, leg de appel ernaast. Druppel de rest van de dressing over kool en appel. Strooi de kaas erover. Schuif nog 10 minuten in de oven totdat de kaas gesmolten is. Bestrooi met de noten en serveer met een lekkere (witlof) salade met mandarijntjes, dadels of rozijnen en feta.

Krieltjes met tomaten en gehakt
2 eetl olijfolie, 500 gr krielaardappels, 200 gr rundergehakt of vegetarisch gehakt, 1 eetl bouillonpoeder, ½ rood pepertje, 1 theel gedroogde basilicum, 125 gr tomaten, 20 sprietjes bieslook of een klein fijngesnippert uitje, 75 ml crème fraîche, zout.
Boen de krieltjes schoon en bak ze zachtjes in 1 eetlepel olie tot ze gaar zijn. Snijd het pepertje fijn. Was de tomaten en snij in kwarten. Snijd de bieslook/ui fijn. Bak in een andere pan in de rest van de olie het gehakt rul met het pepertje. Voeg de bouillonpoeder en de basilicum toe aan het gehakt. Meng de gare krieltjes, de tomaten en als je ui gebruikt, de ui, en de crème fraîche erdoor en warm even door. Strooi de bieslook erover.

Krieltjes met prei en champignons
400 gr krielaardappeltjes, 200 gr. kleine champignons, 200 gr gesneden prei, olie, boter, zout, peper, jonge Goudse kaas in plakken, bieslook
Was de aardappeltjes en kook ze in een laagje water gaar. Maak de prei en de champignons schoon. Snijd de prei in ringetjes. Verwarm de grill voor op 200°C. Verhit in een wok een scheut olie samen met een klontje boter en bak hierin op hoog vuur, al omscheppend, de krieltjes en de preiringen. Voeg na ca. 5 min. de champignons toe en roerbak nog ca. 5 minuten tot alles gaar is. Breng op smaak met zout en peper. Doe dan alles over in de ovenschaal, leg er rijkelijk plakken jonge kaas op en zet dit onder de grill tot de kaas begint te kleuren. Knip de bieslook fijn en strooi dit erover.

Snelle preisoep
300 gr prei, olijfolie, 4½ dl groentebouillon, mespuntje tijm, takje peterselie, peper, zout, yoghurt
Snijd de prei in ringen. Smoor de prei in olie circa 10 minuten. Voeg bouillon, peper, zout en tijm toe en kook 5 minuten. Pureer soep en warm nog even op. Yoghurt erdoor roeren of in elke soepkom een eetlepel yoghurt scheppen.

Wouter en Kathinka Kamphuis
Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen
0591-381445
info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl