



Op bezoek bij Het Blauwe Huis

Afgelopen week hadden we weer onze collegiale toetsing, oftewel onze bijeenkomst met collega boeren, deze keer op Het Blauwe Huis bij Ruinerwold. Voor menigeen bekend van de kruidenzakjes, theesoorten, oliën en andere smaakmakers.

Het was lang geleden, dat ik er een keer geweest ben, op een open dag, toen we zelf ons eigen bedrijf nog niet hadden, en het was mooi, om toch nog een beetje herkenning te hebben, hoewel er op die plek heel veel is gebeurd de afgelopen jaren. Het bedrijf is in 1976 begonnen, op één hectare, met vooral teelt van medicinale kruiden, maar breidde al snel uit en met de komst van meer mensen werd eigenlijk het hele bedrijf in zijn vorm hoe het nu nog steeds is, opgezet, met kruidenteelt, kruidenplantjes, kruidendrogerij, in- en verkoop van kruiden en thee. Het bedrijf is in de loop der jaren een heel stuk uitgebreid, nu werken er bijna 40 mensen, voornamelijk bij de verwerking en het verpakken. De kruidentuin heeft een fase van wisselingen achter de rug, waardoor er ook een tijd niet echt veel geteeld werd en het bedrijf vooral leefde van de handel. Er is een nauwe samenwerking met een Frans kruidenbedrijf, dat Het Blauwe Huis ook door een moeilijke fase financieel erdoorheen heeft geholpen.

Wat mooi was om te zien, hoe de oude inrichtingen en tradities ook bij de jonge generatie nog hun plek hebben mogen houden. Op de tuin zijn nog steeds plaatsen, die al in het eerste begin geplant zijn met bv rozen en ander vast gewas, in het assortiment zijn nog steeds de themengsels van het eerste uur te vinden, met het idee, dat van elk plantdeel minstens één kruid in het mengsel zit. Voor het wortelgedeelte wordt dan grappig genoeg vaak kweek gebruikt, alle collega's, die op bezoek waren, boden meteen aan, om voortaan kweekleverancier te worden, want we kunnen toch niet zoveel met dit kruid!

Wat ook mooi is, dat de oprichtster, Trees Boeke, al in de vorige eeuw haar onroerend goed heeft ondergebracht in stichting Het Blauwe Huis, die dan het onroerend goed weer verpacht aan de mensen van Het Blauwe Huis.

Het was boeiend om er te zijn, en leuk, dat we nu weer een stuk meer verhaal achter een reeks producten hebben, die we hier ook in onze boerderijwinkel hebben.

Kathinka.

Week 47, 24 november 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Veldsla	't Leeuweriksveld
Groene kool	”
Pastinaak	”
Raapjes	”
Rode paprika	via Udea

Week 48 verwacht: Witte kool, groenlof, winterpostelein, ...

Eten op 't Leeuweriksveld:

Op dit moment wordt er druk gewerkt aan het vinden van een oplossing, om toch nog dingen door te laten gaan, u hoort het later wel. Neem bij vragen anders graag zelf contact op met onze kokkinnen:

Alberta Rollema info@oogstenkokeneten.nl. of

0619199934

Mina Bahini info@habous-shopping.com of
0615396114

Gezocht: kruiken van metaal en warmwaterzakken. Neem contact op met Miny Katerberg tel 0591-620923, als u een over heeft. Via de pakketleveringen kunnen wij de bezorging regelen.

Van kleding met een verleden

...naar kleding met een Toekomst

Workshop met Linda Dijkstra van Bee dressed

Datum: **10 dec. 2021 14-17 uur**

Op de zolder van 't Leeuweriksveld

-Informatie en opgeven bij: linda@bee-dressed.nl

Kleurrijke Groet, Linda Dijkstra- Bee-Dressed

Paprika gevuld met aardappelpuree

bijgerecht voor 2 personen

300 gr kruimige aardappelen, 2 rode paprika's, 75 ml crème fraîche, 4 gedroogde tomaatjes op olie, 50 gr groene olijven zonder pit, 1½ (bos)uitjes, 50 gr geraspte belegen kaas

Schil de aardappels en snijd ze in kleine blokjes.

Kook de aardappelblokjes in weinig water met

zout in 10 minuten gaar. Snijd de gedroogde

tomaatjes in stukjes. Snijd de olijven in stukjes.

Snijd de (bos)ui in ringetjes. Halveer de paprika's

overlangs en snijd de zaadlijsten met zaadjes

weg. Verwarm de oven voor op 200°C.

Giet de aardappelen af, stamp ze met een stamper

tot puree. Roer de crème fraîche, tomaatjes,

olijven, (bos)ui en de helft van de kaas erdoor.

Breng op smaak met zout en peper. Vul de

paprikahelften hoog op met de puree, zet ze naast

elkaar in een ingevette ovenschaal en strooi de

rest van de kaas erover. Bak de gevulde paprika's

in de oven in 30 minuten goudbruin en gaar.

Lekker met een groene salade.

Gebakken raapjes met kruiden

bijgerecht voor 2 personen

600 gr raapjes, 25 gr boter, ½ eetl gehakte verse peterselie, ½ eetl gehakte verse bieslook, ½ eetl gehakte verse dragon, 1 teentje knoflook, zout en peper

Schil de raapjes en snijd ze in blokjes van 1 cm.

Pel de knoflook en snijd deze fijn. Blancheer de

raapjes in kokend water met zout ongeveer 4-5

minuten tot ze net niet gaar zijn. Giet af.

Verwarm de boter in een bakpan met een dikke

bodem en bak de raapjes op hoog vuur, blijf

roeren. Wanneer ze bruin en zacht zijn, knoflook

toevoegen en kort meebakken. Kruiden

toevoegen en op smaak maken met zout en peper.

Bron: www.riverford.co.uk/recipes/

Pastinaaksoep met kastanjechampignons

hoofdgerecht voor 2 personen

200 gr pastinaak, 1 sjalot, 2 eetl olijfolie, 1 teen knoflook, 750 ml groentebouillon (of van tablet), 2 eieren, 125 gr kastanjechampignons, ½ theel gedroogde dille, 75 ml crème fraîche, peper

Schil de pastinaak en snijd deze in stukjes. Pel en

snipper de sjalot. Pel de knoflook, en snijd deze

doormidden. Verhit de olie in een soeppan en

fruit de sjalot en een halve teen knoflook 1 min.

Voeg de pastinaak toe en bak 2 min. mee. Schenk

de bouillon erbij en breng aan de kook. Kook de

pastinaak in 10 min. gaar. Kook ondertussen de

eieren in 6½ min bijna hard. Laat schrikken en

pel ze. Maak de champignons schoon en snijd ze

in kwarten. Verhit de olie in een koekenpan en bak de champignons 4 min. op middelhoog vuur.

Pers de andere helft van de knoflook erboven en bak 1 min. mee. Roer ondertussen de dille door de crème fraîche. Breng op smaak met peper.

Pureer de soep met de staafmixer. Breng op

smaak met peper en eventueel zout. Verdeel de

soep over de kommen. Halveer de eieren en leg in

de soep. Verdeel de champignons erover en schep

er wat crème fraîche op.

Lekker met meergranen stokbrood.

Bron: www.ah.nl

Veldsla-maaltijdsalade

hoofd- of bijgerecht voor 2 personen

250 gr aardappels, 100 gr veldsla, 1 blikje

tonijn, 1 vleestomaat of 2 kleine gewone

tomaten, 2 eetl. pijnboompitten

Dressing: stukje ui, ½ dl. zure room, mayonaise,

mosterd, zout, peper, citroensap naar smaak

Aardappels schillen, in blokjes snijden en in 10

min. beetgaar koken. Intussen dressing maken: ui

zellen, fijnsnijden en door de knoflookpers knij-

pen. Mengten met zure room, mayonaise, mosterd,

zout, versgemalen peper, zout en citroensap naar

smaak. Aardappels afgieten en direct mengen met

de dressing. Iets laten afkoelen. Tonijn laten uit-

lekkeren. Veldsla wassen, de blaadjes loshalen en

goed laten uitlekkeren. Tomaat kruislings insnijden,

even onderdompelen in kokend water en ontvel-

len. Tomaat daarna in stukjes snijden. Aardappel-

blokjes, veldsla, tonijn- en tomaatstukjes door

elkaar scheppen. Pijnboompitten goudgeel roos-

teren in een beetje olie en over de salade strooien.

Witte of groene kool met banaan

hoofdgerecht voor 2 personen

1 eetl olie (bv. olijfolie), ½ witte of groene kool, 1

kleine ui, 100 gr magere spekreepjes, ½ banaan,

¼ bouillonblokje, 1 klein teentje knoflook, zout,

scheutje zoete sojasaus

Snijd de kool in fijne reepjes. Snipper de ui. Bak

de spekreepjes knapperig in een wok en haal ze

eruit. Voeg 1 eetlepel olie toe aan het spekvet en

bak hierin de ui glazig. Kool toevoegen en 10

minuten meebakken. Halveer de banaan

overlangs en snijd deze in halve partjes. Voeg aan

het koolmengsel het ¼ bouillonblokje, de spek,

de knoflook, zoete sojasaus en zout naar smaak

toe en warm goed door. Op het laatst de banaan

toevoegen en nog even voorzichtig omscheppen.

Lekker met rijst of gebakken aardappels.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

