



't Leeuweriksveld

Mooi boek

Het leuke aan een grote klantenkring is de rijkdom en verscheidenheid aan mensen met al hun verschillende beroepen, hobby's, idealen en passies. Af en toe kan ik het niet laten, om hier iets van te laten zien, een pareltje naar boven halen, zodat iedereen mee kan genieten. Deze keer wil ik een boek aan jullie voorstellen: "Snuustern in Drenthe's natuur en cultuur" van Jan van Ginkel, net verschenen. De familie van Ginkel kennen we al van onze tijd in Orvelte, hun dochters hebben bij ons vakantiewerk gedaan, zij hebben nu het neerzetpunt in Orvelte en het raakvlak van Jan's werk in het veldstudiecentrum Orvelte en ons beroep is vooral de liefde voor alles wat er aan natuur om ons heen is. Het boek neemt je mee in het Drentse landschap, met al die wonderbaarlijke ontdekkingen, die je kunt maken, als je je stil kunt houden, en zo de wonderen in de schijnbaar alledaagse dingen kunt ontdekken. Daar houd ik als boerin ook van.

Snuustern betekent dan ook in het Drents: zomaar wat rondkijken, en dat levert prachtige verhalen en foto's op. Dus als u even niet zelf in de benen kunt komen om een mooie natuurwandeling te maken, is dit boek echt een uitkomst.

Hier: [Snuustern in Drenthe's natuur en cultuur - Jan van Ginkel - Huus van de Taol](#) kunt u alvast een kijkje nemen.

Kathinka.

Week 48, 25 november 2020

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Palmkool 't Leeuweriksveld

Veldsla of winterpostelein „

Broccoli via Bionoord

Winterpeen Eko de eerste, Marknesse

Venkel via Udea

Week 49 verwacht: Rode biet, prei, pompoen, boerenkool, ...

Neem nu een aardappelabonnement

Onze aardappeloogst 2020 smaakt weer heerlijk en ziet er prima uit! Eéns per twee weken ontvangt u dan 3 kg aardappels in een papieren zak met uw naam erop. Desgewenst kunt u voorkeur (kruimig/vastkokend) aangeven. De kosten bedragen € 4,20 per keer.

Afwezigheid melden:

Tijdelijk geen pakket? Geef dit dan vóór het weekend aan ons door, per e-mail of telefonisch. Op een melding per e-mail ontvangt u van ons altijd binnen een week een bevestiging. Als u geen bevestiging ontvangen heeft, is uw afmelding niet geldig! Een opmerking bij een bankoverschrijving geldt niet als geldige afmelding.

Gegratineerde venkel met geraspte belegen kaas

bijgerecht voor 2 personen

2 venkelknollen, zout, 4 eetl. geraspte belegen kaas, 125 ml slagroom

Verwarm de oven voor op 200°C. Verwijder van de venkelknollen de stelen en het kontje. Was de venkel en snijd ze in vieren. Houd een beetje venkelgroen achter. Kook de venkel 5 minuten in kokend water met zout. Laat de venkel uitlekken. Leg de venkel naast elkaar in een ovenschaal. Schenk de room over de venkel en bestrooi met de kaas. Gratineer de ovenschotel in het midden van de oven in 20 minuten bruin. Garneer de ovenschotel met het venkelgroen.

Hutspot met oude kaas

hoofdgerecht voor 2 personen

500 gr aardappels, 500 gr winterpeen, 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.

Brocollicurry met cashewnoten

bijgerecht voor 2 personen

500 gr broccoli, zout, 1 ui, 1 bosuitje, 1½ theel. kerriepoeder, mespuntje sambal, 75 gr cashewnoten

Was de broccoli en verdeel deze in roosjes. Snij de ui in ringen. Snijd het bosuitje in smalle ringen. Kook de brocolliroosjes met een beetje zout in 8-10 min. beetgaar en laat ze vervolgens uitlekken. Verhit de olie in een pan en fruit daarin de ui en de bosui ongeveer 2 min. Voeg kerriepoeder toe en bak dat even mee. Schep de brocolliroosjes door het mengsel en laat het geheel goed warm worden. Voeg de cashewnoten toe en bak die even mee. Lekker met linzen of gebakken aardappeltjes.

Palmkoolsoep met bonen & spekjes

hoofdgerecht voor 2 personen

400 gr palmkool, 150 gram spekjes, 2 à 3 teentjes knoflook, 1 ui, 2 stengels bleekselderij, 1

potje bruine of witte bonen, 1 liter groentebouillon (liefst zonder zout), peper naar smaak, stevig brood, roomboter of kruidenboter
Was de palmkool, haal de stelen/nerf uit de palmkool en snijd het blad heel fijn. Pel en snipper de ui en de knoflook. Was de bleekselderijstelen en snijd ze in boogjes. Bak in een soeppan de spekjes lichtbruin. Voeg de knoflook, ui & bleekselderij toe en roerbak dit kort totdat het glazig is en de bleekselderij net gaar. Voeg nu de palmkool toe en roer om. Schenk de bouillon erbij en breng de soep aan de kook. Zet het vuur laag en laat ongeveer 15 minuten zachtjes pruttelen. Doe de bonen erbij en laat nog 5 minuten koken. Serveer met stevig brood met roomboter of kruidenboter.

Salade van winterpostelein of veldsla met spek en kaas

bijgerecht voor 2 personen

120 gr winterpostelein of veldsla, 75 gr gerookt spek in dunne plakjes, 30 gr boter, 2-3 sneden (wit)brood, 125-150 gr kaas, 2 tomaten, bieslook, 1½ theel. (kruiden)azijn, zout, witte peper, ½ theel. grove mosterd, 1½ eetl. (zonnebloem)olie
Snijd de worteltjes van de winterpostelein/veldsla en spoel de groente enkele malen in ruim koud water. Droog de postelein/veldsla goed in een slacentrifuge of theedoek. Snijd de korst van de plakken brood en snijd het brood in blokjes van ca. 1 cm. Snijd de kaas in kleine blokjes. Ontvel de tomaten en snijd de tomaten in kleine blokjes. Pel en snipper de ui. Bak het spek in een hete droge koekenpan tot ze goudbruin zien en knisperig zijn. Laat ze op keukenpapier uitlekken en afkoelen. Voeg de boter aan het spekvet in de koekenpan toe. Wacht tot het schuim van de boter grotendeels is weggetrokken. Bak de broodblokjes er, onder regelmatig omscheppen, aan alle kanten goudbruin in. Laat ze op keukenpapier uitlekken en afkoelen. Schep in een kom postelein/veldsla, kaas, tomaten en bieslook luchtig door elkaar. Meng de azijn met wat zout, peper en mosterd. Blijf zo lang roeren tot het zout is opgelost. Klop daarna de olie er door. Schenk de dressing over de salade. Schep de salade daarna luchtig om. Verkruimel de spekplakjes. Schep, vlak voor het opdienen, het spek samen met de broodblokjes door de salade.

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

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

