



't Leeuweriksveld

## Yacon- Appelwortel

Dit jaar hebben we een goede oogst Yacon. Een leuke frisse wortel, die het beste rauw gegeten kan worden. Een aanrader bij een potluck: naast alle lekkere hartige taarten, pastasalades, gevulde pannenkoekjes ben je wel succes verzekerd met een schaal rauwe yaconstukjes: gewoon de wortel schillen en in stukjes snijden. Misschien een leuk idee bij het Sinterklaasfeest. Of anders voor je zelf verwerken in een frisse salade. Wie toch de yacon liever gekookt wil proeven, zie het recept op de receptenpagina deze week.

Kathinka.

## Planning eind van het jaar:

In week 51 leveren we een dubbelpakket, (ook voor de dubbele prijs). Uitzondering: de Odin fruittassen leveren we niet dubbel, tenzij u er expliciet om vraagt. Week 52 leveren we geen pakketten en zijn we gesloten. In week 1 is alles weer normaal.

## Week 48, 1 december 2021

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Winterpostelein	't Leeuweriksveld
Witte kool	„
Groenlof	„
Yacon	„
Winterpeen	via Udea

**Week 49 verwacht:** Palmkool, prei, ...

### 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](mailto:info@oogstenkokeneten.nl). of

0619199934

Mina Bahnini [info@habous-shopping.com](mailto: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](mailto:linda@bee-dressed.nl)

Kleurrijke Groet, Linda Dijkstra- Bee-Dressed

## **Yaconsoep met kruiden**

Voor 2 personen

*350 gr yacon, water met citroensap, 1 aardappel, 1 grote ui, 1 teentje knoflook, ½ theel komijnpoeder, 400 ml groentebouillon, 100 ml melk, olijfolie, peper en zout, ½ theel chilivlokken, enkele takjes koriander, 1 eetl pijnboompitten*

*Kruidentuiltje: 2½ takje peterselie, 1 takjes tijm, ½ laurierblaadje*

Pel en snipper de ui en de knoflook. Stoof in een soeppan in de olijfolie de ui en knoflook glazig in 5 minuten. Schil de aardappel en snijd deze in stukjes. Schil de yacon en snijd enkele flinterdunne plakjes ervan af. Leg de plakjes direct in het citroenwater om verkleuren tegen te gaan. Snijd de rest van de yacon in grove stukken en voeg dit bij de ui. Stoof nog 5 à 10 minuten. Maak het kruidentuiltje en voeg deze samen met de groentebouillon, de aardappelstukjes, en het komijnpoeder toe. Laat 30 minuten koken. Verwijder het kruidentuiltje en pureer de soep met een staafmixer. Voeg de melk toe en pureer nogmaals.

Dep de flinterdunne plakjes yacon droog en frituur ze in een pan of in de friteuse in ruim olijfolie tot ze krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

Rooster de pijnboompitten.

Maak de soep op smaak met peper en zout en werk af met chilivlokken, korianderblaadjes en de pijnboompitten. Verdeel de soep over 2 kommen en verdeel de plakjes yacon erover.

Bron: [www.smulweb.nl/www.lekkervanbijons.be](http://www.smulweb.nl/www.lekkervanbijons.be)

## **Witte koolgratin**

bijgerecht voor 2 personen

*500 gr aardappels, ½ witte kool, 15 gr boter, ½ theel kerrie, ½ theel koenjit (geelwortel), ¼ theel korianderpoeder, ½ theel milde chilipoeder, 1 kleine ui of enkele sjalotjes, 100 ml slagroom, 100 ml melk, zout, versgemalen peper, gehakte peterselie*

Snijd de witte kool in reepjes. Pel en snipper de ui of de sjalotjes. Schil de aardappels en snijd ze in dunne plakken.

Verwarm de oven voor op 180°C. Verhit de helft van de boter in een zware pan. Roer er de kerrie, geelwortel, koriander en de helft van de chilipoeder door. Roerbak 2 minuten om de smaken te versterken. Neem de pan van het vuur en laat het kruidenmengsel iets afkoelen. Doe de ui of sjalotjes in een grote kom en schep er de room, melk en het kruidenmengsel door. Schik de aardappelplakjes in lagen om en om met de reepjes witte kool in een ovenschaal. Strooi tussen iedere laag zout en peper. Giet het

roomkruidenmengsel erover en bestrooi met de overgebleven chilipoeder. Dek de schaal af met vetvrij papier en zet 45 minuten in de oven. Verwijder het vetvrij papier, schik hier en daar stukjes boter over de groenten en zet nog ca. 15-30 minuten in de oven tot de bovenkant goudbruin is. Garneer met de peterselie.

## **Winterposteleinsalade met sinaasappel en ei bijgerecht voor 2 personen**

*120 gr winterpostelein, 1 sinaasappel, eventueel amandelschaafsel*

*Dressing: 4 eetl. olijf- of walnootolie, 2 eetl.*

*azijn, 1 ei, ½ theel. mosterd, peper en zout*

Kook het ei hard en laat afkoelen. Verwijder van de winterpostelein eventueel de worteltjes lelijke blaadjes. Was de postelein en laat het uitlekken. Pel het ei, prak het met een vork fijn en klop het met olie, azijn, mosterd, peper en zout tot een romige dressing. Pel de sinaasappel en snijd het vrucht in stukken en meng ze met de dressing door de salade. Extra feestelijk met wat geroosterd amandelschaafsel erover gestrooid.

## **Groenlof met pasta en roomkaas**

hoofdgerecht voor 2 personen

*300 gr groenlof gesneden, 150 gr tagliatelle of andere pasta, scheutje olijfolie, 1 kleine ui, 125 gr champignons, 100 gr roomkaas, ½ eetl gedroogde Italiaanse kruiden, 200 gr (vegetarisch) gehakt, scheutje melk, peper en zout naar smaak, eventueel wat verse rozemarijn of oregano*

Was de groenlof en snijd de groenlof in repen. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Pel en snipper de ui. Maak de champignons schoon en snijd ze in stukjes. Bak de ui en het (vegetarisch) gehakt met zout en peper in een scheutje olijfolie mooi bruin. Voeg de champignons toe en bak even mee. Voeg de roomkaas, kruiden, eventueel rozemarijn en oregano, en een scheutje melk toe aan het geheel. Laat op een zacht vuur een paar minuten sudderen.

Verhit een scheutje olijfolie in een grote wokpan en roerbak hierin de reepjes groenlof een paar minuten. Voeg peper en zout naar smaak toe. Schep de pasta in een grote schaal, en meng het gehakt met saus en de groenlof erdoor.

## **Wouter en Kathinka Kamphuis**

**Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen**

**0591-381445**

[info@leeuweriksveld.nl](mailto:info@leeuweriksveld.nl)

[www.leeuweriksveld.nl](http://www.leeuweriksveld.nl)

