



Sint en Piet

hadden een heel klein beetje verdriet.
Ze komen elk jaar trouw naar de Lage Landen
om te vullen al die kinderhanden.
Maar ze zijn een beetje jaloers geworden
bij de volwassen surprises, en het spel met de
woorden,
zo'n ongelooflijk heerlijk onzingedicht,
kijk, daar zijn ze uiteindelijk voor gezwicht.
Zou er iemand zijn die het wil publiceren
als wij bezig zijn het dichten te leren?
De pieten werden rondgestuurd,
eentje heeft bij 't Leeuweriksveld door 't raam
getuurd.
en zag boer en boerin voor een leeg wit vel.
Ja dit is mijn kans, die help ik wel,
zei de Piet en klopte.
Boer en boerin die stopten,
stonden op van het lege papier
en zo maken Sint en Piet nu mooie sier
Dichten zich hun hoofden heet
Op Sinterklaasavond is 't gereed:

“Leeuwerikken
hebben geen sikken
geiten wel
dat rijmt snel!
Koeien
loeien – boeien?
Wie wint? De sint?
Piet
met verdriet?
De boer is zo stoer
hij ligt op de loer voor voer.”

En zo krijgen ze van de Leeuwerikken
een groentepakket om de vingers af te likken.
Want zo zijn er in Spanje
dan wel appeltjes van Oranje
maar geen boerenkool, knollen en prei,
die nemen ze mee met recepten erbij.
“Hiervan gaan we op de terugreis genieten”
Zei Sint Nicolaas tegen zijn Pieten.

Werkgroep sociale driegerleding

Meer informatie en aanmelding bij Wouter.

KLEDINGRUILBEURS

Doe mee op 9 december!

Week 49, 6 december 2017

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Boerenkool	't Leeuweriksveld
Pompoen	”
Prei	”
Knolselderij	”
Bindsla	via Udea

Week 50 verwacht: boerenkool, groenlof,
spruitjes, ...

*Helaas was er vorige week geen chinese kool, de
teler heeft onze bestelling vergeten. Week 51 ko-
men ze alsnog.*

Attentie:

Levering week 51 (dubbelpakket)

In week 51 leveren we zoals gebruikelijk een
dubbel pakket, dat voor twee weken voldoende
is. **Uitzondering:** de Odin fruittassen leveren we
niet dubbel, tenzij u er expliciet om vraagt.
In week 52 leveren we niet; week 1 is alles weer
normaal.

We leveren in week 51 dit jaar op de normale
dagen, dus woensdag en donderdag.

In week 1 leveren we ook op de normale dagen.

Webwinkelklanten: in week 52 leveren wij niet,
u kunt natuurlijk in week 51 voor twee weken
bestellen.

Boerderijwinkel: Van 24 december tot en met 1
januari is de winkel gesloten. Op donderdag 4
januari is de winkel weer geopend op de
gebruikelijke tijd van 15 tot 18 uur.

~Zingen en Dansen ~ Mantradans

Zondag 17 december op 't Leeuweriksveld. Inloop
om 13.30 (Koffie en thee) Wees welkom in de kring.
Bijdrage: €17,50 info en opgave: Eleonora
Helderman, 06-18887523
of etmhhelderman@gmail.com

AGENDA OKeE

16 december; Workshop Suikervrij Bakken van
14.00 tot 17.00 uur; € 35,-. Opgave tot 14 dec

22 december; Kerstmaaltijd op de kookzolder
van 't Leeuweriksveld met muziek en poëzie.

18.00 tot 20.30 uur; € 20,-, opgave tot 20 dec

13 januari 2018; Workshop 'Wat inspireert en
voedt mij' met Femmie Timmerman. 10.30 tot
15.30; € 40,-. Opgave tot 11 jan.

Voor meer informatie bel 06-19199934 en voor
aanmelden mail naar info@oogstenkokeneneten.nl.
Alberta Rollema

Gebakken pompoen

bijgerecht voor 2 personen

1 pompoen (300 gr gesneden), 1 kleine ui, 2 tenen knoflook, 100 gr wortelpeterselie of 1 prei of 1 wortel, 50 gr paranoten, olie, ½ theel. korianderzaad, gekneusd of gemalen, een aantal blaadjes rozemarijn, 1 theel. groentebouillonpoeder, peper, zout, 2 eetl. azijn of citroensap, evt. sojasaus

Schil de pompoen, halveer de pompoen en verwijder de pitten. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de ui in ringen. Pel de knoflook en snijd deze fijn. Was de wortelpeterselie of prei of wortel en snijd deze in stukjes. Hak de paranoten grof. Bak de gesneden groenten samen met de noten en koriander in olie. Schep het mengsel een paar maal om en voeg rozemarijn, bouillonpoeder, azijn of citroensap en een flinke scheut water toe. Laat de groenten op een laag pitje in ongeveer 10 min. gaar worden. Maak op smaak met sojasaus, peper en zout. Lekker met rijst, gierst of bulgur.

• Variatie met vlees of champignons: Vervang in dit recept de paranoten door champignons, gerookte spekblokjes of stukjes salami.

Aardappelpuree met knolselderij en prei

hoofd- of bijgerecht voor 2 personen

250 gr aardappels, 250 gr knolselderij, 1 grote of 2 kleine preien, klontje boter, 50-75 ml melk, zout, peper, nootmuskaat

Schil de aardappels en de knolselderij en snijd in gelijke stukken. Was de prei en snijd deze zeer fijn. Kook de aardappels en knolselderij in ongeveer 20 minuten gaar. Stamp de aardappels en knolselderij met de melk en boter tot een puree. Voeg de prei toe en maak op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Direct serveren.

Bron: www.mijnreceptenboek.nl

Snelle mosterd-prei-knolselderijsoep

hoofd- of bijgerecht voor 2 personen

1 flinke stengel prei, ½ knolselderij, 1 aardappel, 2 kleine teentjes knoflook, ½-1 eetl. mosterd, ½ bouillonblokje, peterselie naar smaak, 1 eetl. olie, 1 of 2 zongedroogde tomaten

Was de prei en snijd deze in ringen. Schil de knolselderij en aardappel en snijd ze in blokjes. Pel de knoflook en snijd deze fijn. Snijd de zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes. Verhit de olie in een soeppan en voeg de prei en de knolselderij toe. Even roerbakken en de knoflook en aardappel toevoegen. Zoveel (gekookt) water toevoegen dat de groente onder staat. Bouillonblokje toevoegen. Kook tot de groente beetgaar is. Roer de mosterd en de

peterselie erdoor en pureer het geheel met de staafmixer. Garneer met de zongedroogde tomaat. Lekker met stokbrood met kruidenboter.

Boerenkoolstampot met brie en cashewnoten

hoofdgerecht voor 2 personen

1 boerenkool, 600 gr aardappelen, ½ bouillonblokje, 2 theel. tijm, scheutje (appel)azijn, 125 gr brie, 75 gr cashewnoten, een klontje boter

Haal de boerenkoolbladeren van de stonk en was ze goed. Verwijder eventueel dikke bladnerven en snijd het blad fijn. Schil de aardappels en snijd ze in gelijke stukken. Doe de boerenkool in een pan, leg de aardappels erop en verkruiemel het bouillonblokje erboven. Voeg tijm, een scheutje azijn en zoveel water toe tot alles net onder staat. Laat het in 30 min. zachtjes gaar koken. Giet het boerenkool-aardappelmengsel (kookvocht bewaren) en stamp het fijn. Voeg de cashewnoten en een klontje boter toe en roer de stampot met wat kookvocht of melk tot een smeuïge massa. Snijd de brie in stukjes en meng deze door de stampot.

Kaassalade met bindsla en krieltjes

bijgerecht voor 4 personen

50 gr krieltjes in de schil (of gewone aardappels), 2 eetl. olijfolie, 1 theel. grof zeezout, 3 takjes tijm of 1 theel. gedroogde tijm, 2 rode uien, 1 krop bindsla, 150 gr belegen cheddar kaas (of andere oude kaas), 75 gr zonnebloempitten, 1 eetl. balsamicoazijn, 1 eetl. zoete sojasaus

De krieltjes schoonboenen, droogdeppen en in de verhitte olie met het zeezout rondom bruinbakken. Nog 12 minuten op laag vuur bakken. Daarna de afgestroopte tijmblaadjes erover strooien. De aardappeltjes in 10 minuten verder gaarbakken. Ondertussen de uien in ringen snijden, de sla wassen en in kleine stukjes scheuren of snijden. De cheddar verbrokkelen. De zonnebloempitten in een verhitte koekenpan goudbruin roosteren en direct uit de pan nemen. De aardappelen uit de pan nemen en de uiringen in het achtergebleven vet snel goudbruin bakken. Met de azijn en de sojasaus afblussen en de uien met de iets afgekoelde aardappelen omscheppen. Alle ingrediënten in een wijde slaschaal omscheppen en met de zonnebloempitten bestrooien.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl www.leeuweriksveld.nl

Triodosbank: NL60 TRIO 0212 3737 65 tnv.

't Leeuweriksveld, Emmen

