



Korte dagen

Als we om half vijf nog buiten groentes schoonmaken, kan dat nog net voor de zon ondergaat. Aangezien er nu toch minder te oogsten valt, is dat ook geen probleem. Maar als we alles bij elkaar optellen, halen we nog steeds veel van het land: allereerst natuurlijk de winterkolen zoals groene en paarse boerenkool, palmkool en spruitjes. Ook staan er nog groene kolen, maar bij hele harde vorst moeten die snel weg. Verder groenlof, prei en snijbiet. Zelfs een paar rode eikebladsla's hebben de vorst getrotseerd. Onder de grond zitten nog aardperen en eigenlijk hadden er ook pastinaken moeten zijn, maar die wilden dit jaar niet kiemen bij ons. Peterselie, bladselderij en dille staan er ook nog mooi bij, maar worden nu haast niet meer groter. In de kassen staan winterpostelein, veldsla, bosuitjes, een bed met kleine raapstelen en knoflook. En dan staat nog het één en ander in de bewaring: aardappels, rode biet, yacon, koolrabi, knolselderij, 3 soorten pompoenen. Al met al zijn dat nog steeds rond de 20 verschillende groentes.

Voor het volgende seizoen hebben we al weer de broedknollen van de yacon opgeslagen, evenals de okselknolletjes van de lichtwortelplant uit de kas. Vorig jaar hadden we heel wat knolletjes van de lichtwortel opgekweekt, maar ze dan op een zeer droge plek uitgeplant, daar is niet zoveel van gegroeid. Volgend jaar beter. Verder hebben we ook nog twee rijen aardbeien erbij geplant, en aangezien de druppelbewatering nu vanaf begin in orde is, kunnen we ons waarschijnlijk op een goed aardbeiseizoen verheugen. En zo kom ik tot ons laatste product, wat nog van de zomer over is: er zitten heel wat zakken blauwe bessen in onze vriezer, voor een lekker zomerse smaak bij een winters toetje.

Kathinka.

Week 49, 4 december 2019

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Veldsla	't Leeuweriksveld
Boerenkool	”
Spruitjes	”
Groenlof	”
Zoete bataat	Titus Galema, Marknesse

Week 50 verwacht: Winterpostelein, koolrabi, yacon, ...

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 valt nieuwjaarsdag op een woensdag, daarom leveren we in deze week alle pakketten 1 dag later dan u gewend bent.

Winkelopeningstijden rond kerst en

Oud en Nieuw:

Maandag 23-12: 15-18 uur

Vanaf dinsdag 24-12 t/m woensdag 1-1 gesloten!

Weer open op: donderdag 2 januari 15-18 uur

Agenda OogstenKokenenEten

Het kerstdiner op 20 dec zit vol!

8 februari 2020 'Familiegeheimen uit de Marokkaanse keuken', 11-14.30 uur, € 65,-.

Gezocht: 1 miljoen handtekeningen om bijen en boeren te redden

Vanaf maandag 25 november loopt de Europese petitie 'Save Bees And Farmers'. Die wil tegen september 2020 1 miljoen handtekeningen verzamelen, omdat Europa dan verplicht wordt om wetgevende initiatieven rond dit thema te ondernemen.

Deelnemen?

Via www.voedsel-anders.be/petitie-bijen-en-boeren kan iedereen die natuur, bijen en boeren een warm hart toedraagt, het initiatief ondertekenen. Meer informatie via www.savebeesandfarmers.eu en Friends of the Earth Europe.

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Ovenschotel met bataat

bijgerecht voor 2 personen

500 gr bataat, 2 uien, 2 zachtzure appels, citroensap, zout, peper, 200 ml appelsap, 40 gr boter, 2 eetl honing, eventueel 2 dikke plakken ham van elk 100 gram, 2 eetl geschaafde amandelen, 2 eetl geraspte kaas, boter
Verwarm de oven voor op 175 C. Bataat schillen, in stukken snijden en in 15 minuten gaar koken. Intussen uien in ringen snijden en in 20 gram boter fruiten. Appels in schijven snijden, met citroensap besprenkelen en bruin bakken met de uien. Appelsap toevoegen en nog 5 minuten laten koken. Roer 1 eetlepel honing door het ui-appelmengsel. Maak een puree van de gare bataten en boter (eventueel met wat vocht uit de koekenpan, na het bakken van de uien en appels), en maak op smaak met zout en peper. Vet een ovenschaal in met boter. Bestrijk eventueel de plakken ham met 1 eetlepel honing, leg die in de ovenschaal en strooi er zout en peper over. Schep het appelmengsel in de ovenschaal en schep de bataatpuree erover. Strooi de amandelen erover en de geraspte kaas. Hier en daar nog een vlokje boter erop. Dek af met aluminiumfolie en bak 30 minuten in de oven, de laatste 10 minuten onafgedekt.
Bron: www.smulweb.nl

Boerenkool met vegetarische reepjes en paddestoelen

bijgerecht voor 2 personen

400 gr gewassen en gesneden boerenkool, 1 ui, 1 teentje knoflook, 200 gr kastanjechampignons of gemengde champignons, 1 eetl. boter of olie, 200 gr vegetarische reepjes of blokjes
Haal de boerenkoolbladeren van de stronk en was ze goed. Verwijder eventueel dikke bladnerven en snijd 400 gr van het blad fijn. Kook de boerenkool in weinig water gaar. Maak de ui en de knoflook schoon en snijd deze klein. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in repen of plakjes.
Verwarm de boter of olie en fruit hierin de ui en de knoflook glazig. Bak de vegetarische reepjes of blokjes mee. Strooi er peper en een beetje zout over.
Bak de paddenstoelen kort mee. Giet de gare boerenkool af en schep het mengsel er door. Maak op smaak met peper.
Lekker met aardappelpuree.
Bron: www.voedingscentrum.nl

Veldsla salade met gebakken spekjes en ei

bijgerecht voor 2 personen

1 avocado, 2 eetlepels limoen- of citroensap, 120 gram veldsla, 250 gram cherrytomaten, 1 eetlepel olijfolie, peper en zout naar smaak, 150 gram spekjes, 2 eieren
Kook de eieren ongeveer 8 minuten, laat afkoelen, pel ze en snijd ze in plakjes. Verwijder eventueel wortels van de veldsla, was de veldsla goed en laat uitlekken. Schil de avocado en snijd het vruchtvlees in blokjes. Besprenkel de avocado met het sap van de limoen of citroen. Was de cherrytomaten.
Meng de avocado, veldsla en cherrytomaten met de olijfolie en maak op smaak met peper en zout. Bak de spekjes krokant zonder olie te gebruiken. Verdeel de salade over twee borden en garneer met de spekjes en de eieren.

Groenlofstamppot met kaas en pijnboompitjes of cashewnoten

hoofdgerecht voor 2 personen

600 gr aardappels, 1 krop groenlof, scheutje melk, peper en zout, 1 theel. mosterd, 1 eetl roomboter, 1 ui, scheutje olie, 50-100 gr kaas, handje pijnboompitjes of cashewnoten
Schil en was de aardappels en snijd ze in stukken. Was de groenlof en snijd deze in smalle reepjes. Pel de ui en snijd deze fijn. Snijd de kaas in kleine blokjes. Kook de aardappels gaar in water met zout. Fruit ondertussen de ui in olie. Rooster in een andere pan de pijnboompitjes of cashewnoten bruin. Giet van de aardappels ruim de helft van het kookvocht af en stamp ze fijn. Schep er de rauwe groenlof door met een scheutje melk, mosterd, de boter, peper en zout. Zet de pan weer op een laag pitje op het fornuis en voeg de kaas en de pijnboompitjes of cashewnoten toe en laat de stamppot onder af en toe roeren goed warm worden. Maak op smaak met peper en zout.

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

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

