



Bomen planten

De laatste weken werd er druk gewerkt op het land van Zandzoom 70. Aan de westkant van het perceel staat nu een dubbelrij wilgenstekken met vlechtwerk ertussen, daar zitten heel wat uren werk in met wilgentakken halen, gaten boren, takken erin en met de dunnere takken het vlechtwerk maken. Veel mensen hebben de handen uit de mouwen gestoken, maar de kartrekker was toch echt Ton (van de Blauwe bessengaard), die vrachten vol wilgentakken georganiseerd heeft, meerdere dagen per week geplaat heeft en ook nog heel veel andere boomsoorten heeft weten te verkrijgen. Er is bv een project: meerbomen.nu, die 1 miljoen nieuwe bomen willen aanplanten, en Ton heeft in Marokko (ja, u denkt waarom zo ver weg? Maar dat ligt gewoon 10km hier vandaan in Holsloot) een heleboel bomen geoogst. Afgelopen vrijdag hadden we een graafmachine op het erf en hebben we een aantal grotere bomen, die op de grens stonden, laten verplanten, we hebben een gemeenschappelijke oprit aangelegd, zodat Zandzoom 70 nu ook via 't Leeuweriksveld te bereiken is, de rode bessenhaag is naar de akker aan de Wilhelmsweg "verhuisd" en we kijken met plezier naar de nieuwe ruimte, die is ontstaan en die zo mooi omgeven is van bomen en struiken. Het idee van de "brink" wordt steeds zichtbaarder. Al deze klussen werden ook met interesse gadeslagen door de drie nieuwe kalfjes, die afgelopen week van de Naoberhoeve naar ons gekomen zijn. Zodat we nu 6 runderen op het erf hebben.

Hypotheekproject geslaagd!

De afgelopen weken hadden we de oproep staan, om een voorschot te geven op de boodschappen of groentepakketten, en daar is ruim gehoor aan gegeven. Zodat we nu de 10% extra aflossing van de hypotheek hebben kunnen doen. De helft is gedekt door vooruitbetalingen van jullie klanten, de andere helft hebben we vanuit het bedrijf kunnen neertellen. Heel hartelijk dank voor iedereen die mee heeft gedaan.

Kathinka.

Week 49, 2 december 2020

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Prei	't Leeuweriksveld
Groene pompoen	„
Groenlof	„
Rode biet	„ aangevuld met Hospers, Marknesse
Komkommer	via Udea

Week 50 verwacht: Boerenkool, knolselderij, ...

Planning eind van het jaar:

In week 52 leveren we een dubbelpakket, (ook voor de dubbele prijs). Uitzondering: de Odin fruittassen leveren we niet dubbel, tenzij u er expliciet om vraagt. Week 53 leveren we geen pakketten en zijn we gesloten. In week 1 is alles weer normaal.

Winkelopeningstijden rond kerst en

Oud en Nieuw:

Donderdag 24-12: 14-18 uur

Vanaf vrijdag 25-12 t/m

zondag 3-1 gesloten.

Weer open op:

maandag 4 januari 15-18 uur

Neem nu een aardappelabonnement

Onze aardappelooft 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.

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Prei uit de oven met een lekker korstje

bijgerecht voor 2 personen

500 gr prei, 1 ei, 75 ml room, ½ eetl citroensap, 100 gr kaas (bijv. mozzarella in schijfjes of pittige geraspte gruyèrekaas), peper, zout, nootmuskaat

Was de prei en snijd deze in stukken. Kook de prei ca 10-15 min. in licht gezouten water, laat uitlekken. Meng het ei met de room. Breng op smaak met zout, peper, citroensap en nootmuskaat. Verwarm de oven voor op 200°C. Vet een ovenschaal in met boter en leg de prei erin. Giet het eimengsel erover en leg of strooi de kaas erover. Zet ongeveer 15-20 minuten in de oven tot er een mooi goudbruin korstje op zit.

Snelle bietels van Martin

bijgerecht voor 2 personen

550 gr rode biet, 2 uien, 1 potje suikermais, 200 gr geraspte oude kaas, wat olie

Schil de bieten onder de stromende kraan. Snij ze in kleine blokjes. Pel de uien en snijd deze fijn. Verhit de olie in een pan en bak de bietenblokjes en de ui op matig hoog vuur plm. 15 min.

Blus af met een borrelglasje water en zet het vuur laag. Suikermais erbij en de kaas eroverheen. Met de deksel op de pan nog 5 min doorverwarmen.

Lekker met aardappelen of rijst.

Bron: Martin

Groenlofstamppot

hoofdgerecht voor 2 personen

600 gr aardappels, 1 krop groenlof, scheutje melk, peper en zout, 1 theel. mosterd, 1 eetl. azijn, 2 eieren of 1 kleine rookworst, 1 fijngesnipperd uitje, scheutje olie, evt. potje gekookte linzen, kapucijners of kikkererwten

Was de groenlof en snijd deze in smalle reepjes. Kook eventueel de eieren hard. Schil de aardappels, snijd ze in stukken en kook ze gaar in water met zout. Giet ruim de helft van het kookvocht af en stamp de aardappels fijn. Schep er de rauwe groenlof door met een scheutje melk, mosterd, azijn, peper en zout. Zet de pan weer op een laag pitje op het fornuis en roer een paar maal door om de stamppot goed warm te laten worden. Fruit ondertussen in een andere pan de ui in olie. Voeg er naar wens linzen, kapucijners of kikkererwten en stukjes ei of stukjes rookworst aan toe. Serveer dit mengsel over de stamppot of meng alles door de stamppot.

Komkommersalade

bijgerecht voor 2 personen

½ komkommer, 1 tomaat, 50 ml (bulgaarse) yoghurt, 1 eetl. mayonaise, 1 klein teentje knoflook, zout, peper, ½ eetl. gesnipperde dille of peterselie

Was de komkommer en snijd of schaaf hem in dunne plakjes. Laat de plakjes in een vergiet uitlekken. Was de tomaat, halveer deze en verwijder de zaadjes en het vocht. Snijd het vruchtvlies in kleine stukjes.

Roer de yoghurt en de mayonaise door elkaar en pers er het knoflookteentje door. Meng de helft van de stukjes tomaat en de dille door het sausje en breng op smaak met peper en zout.

Schep de uitgelekte komkommer en het sausje in een schaal door elkaar en garneer het met de rest van de stukjes tomaat.

Pompoensoep met gember en preiringetjes

bij- of voorgerecht voor 2 personen

1 kleine pompoen, 2 teentjes knoflook, een stukje verse gember (duimgroot), 200 ml (kokos)melk, 1 groente- of kippenbouillontablet, peper en zout, eventueel suiker, een stukje prei

Was de pompoen, snijd middendoor en verwijder de pitten. Snijd het vruchtvlies in stukken. (De pompoen laat zich makkelijker snijden als je hem eerst in zijn geheel 5 minuten kookt in water, bewaar het kookwater voor de soep) Schil de gember en snijd deze klein. Pel en snipper de knoflook. Doe de pompoen, gember, knoflook, bouillonblokje en zout in de pan. Voeg de melk toe en zoveel water tot de pompoen net onder staat. Laat 20 min. zachtjes koken. Snijd ondertussen de prei in fijne ringetjes. Pureer de soep met een staafmixer of blender. Eventueel verdunnen met water. Peper en suiker naar smaak toevoegen en op het laatst de preiringetjes erdoor roeren.

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

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

